

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Stratejik Plan İzleme ve Değerlendirme Raporu

Çanakkale

2024

GİRİŞ

Bu rapor, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin (ÇOMÜ) 2024-2028 dönemini kapsayan Stratejik Planı'nın ilk uygulama yılı olan 2024 dönemine odaklanmaktadır. Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (GUBY) bünyesinde faaliyetlerini yürüten Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün stratejik plan izleme verileri akademik bir çerçevede incelenmektedir. Çalışmanın temel gayesi, üniversitenin kurumsal vizyonu ile bölümün operasyonel hedefleri arasındaki uyumu saptamak ve ilk yılın performans muhasebesini yapmaktır.

2024 yılına dair kurumsal faaliyetler beş temel stratejik eksen etrafında şekillenmektedir. Ar-Ge çalışmalarıyla sektörel katma değer üretilmesi, eğitim niteliğinin mutfak sanatları disipliniyle korunması, toplumsal fayda üretimi ve uluslararası bilinirliğin artırılması bu sahaların başlıcalarını oluşturmaktadır. Rapor kapsamındaki tüm ölçümler, on stratejik hedef ve bu hedeflere bağlı on dört ayrı performans göstergesi üzerinden gerçekleştirilmektedir.

Planlama döneminin bu başlangıç verileri, bölümün mevcut kapasitesi ile stratejik hedefleri arasındaki korelasyonu somut bir zemine oturtmaktadır. Hazırlanan bu doküman, kurumsal hafızanın oluşturulması ve planın kalan süreci için rasyonel bir yol haritası çizilmesi adına önemli bir dayanak teşkil etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2025 yılı ve sonrasındaki hedeflerine gelişim odaklı bir perspektifle ilerlemeyi sürdürecektir.

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 Yaratıcı 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.. 10	
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	11
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	12
6. 2024 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	19
6.4. Stratejik Amaç 4 Gerçekleşme Durumu	21
6.5. Stratejik Amaç 5 Gerçekleşme Durumu	22
7. PERFORMANS SONUÇLARI	24

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	17
Tablo 6. Stratejik Amaç 2 – Hedef 2.1 Gerçekleşme Durumu	18
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 bünyesinde yürütülen stratejik planlama ve izleme 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 hazırladığı ana plana dayandırılmaktadır. Bölümün akademik ve operasyonel hedefleri; Yüksekokulun mevcut kapasitesi ve uygulama mutfağı altyapısı temelinde, rasyonel ve gerçekçi stratejilerle şekillendirilmiştir. Hazırlanan bu doküman, GUBY'nin stratejik yönetim döngüsünün bölüm özelindeki yansımasını kayıt altına almayı ve kurumsal hedeflerin gerçekleşme düzeyine sunulan katkıyı belgelemeyi amaçlamaktadır.

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.

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, 4 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisiyle beraber 6 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, birimimiz 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 Düzeyde Katma Değer Oluşturmak	H.1.1. Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak	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.

	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 Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak	H.3.1. Toplumsal Katkı Faaliyetlerinin Artırılması 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.
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 Sürdürülebilir 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. 2024 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. 2024 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		4		5		6	

PG 1.1.3. Araştırma projelerinde yer alan öğretim elemanı sayısı	%50	2	2	3	3		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.											

Üniversitemizin "Nitelikli Ar-Ge ve ÜR-Ge Faaliyetleri Yoluyla Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Katma Değer Oluşturmak" şeklindeki birinci stratejik amacı kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün 2024 yılındaki performans çıktıları Tablo 2'de sunulmaktadır. "Araştırma Geliştirme ve Ürün Geliştirme Kapasitesini Artırmak" başlığı altındaki H.1.1 hedefi doğrultusunda elde edilen veriler, planlama döneminin ilk yılında belirlenen hedeflerin başarıyla aşıldığını göstermektedir.

Araştırmacıların yetkinliğini artırmaya yönelik gerçekleştirilen çalışmaların sayısına bakıldığında edildiğinde, 2024 yılı için öngörülen 2 birimlik hedefe karşılık 5 faaliyetin icra edildiği görülmektedir. Bu tablo, PG 1.1.1 göstergesinde %250 oranında bir başarı düzeyi yakalandığını ve akademik personelin proje hazırlama, patent ile yayın süreçlerine dair gelişim programlarına yüksek düzeyde katılım sağladığını kanıtlamaktadır. Benzer bir eğilim araştırma projelerinde yer alan öğretim elemanı sayısında da görülmektedir. Söz konusu dönem için planlanan 2 kişilik hedef, fiili olarak 3 öğretim elemanının katılımıyla %150 oranında bir gerçekleştirme performansı sergilemiştir.

Planlama döneminin başlangıç yılına ait olan bu sayısal veriler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kurumsal araştırma kültürünü inşa etme ve akademik çıktı kapasitesini yükseltme noktasında rasyonel bir ivme kazandığını teyit etmektedir. Disiplinlerarası iş birliğinin teşvik edilmesi ve proje hazırlama eğitimlerine katılımın sürdürülmesi yoluyla, bu gelişim çizgisinin planın kalan yıllarında da korunması ve kurumsal Ar-Ge potansiyelinin daha üst seviyelere taşınması hedeflenmektedir. 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		4		5		6	
PG 1.2.2. Öğretim elemanlarının endeksli dergi dışındaki bilimsel yayın sayısı	%25	3	2	4	3		4		5		6	
PG 1.2.3. Üniversite adresli bilimsel yayınlara yapılan atıf sayısı	%25	11	5	45	8		11		14		17	
PG 1.2.4. Ulusal ve uluslararası kurum/ kuruluşlar tarafından desteklenen proje sayısı	%25	2	2	3	3		4		5		6	
Stratejiler		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.										

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün araştırma kapasitesini ve bilimsel etki gücünü yansıtan Tablo 3 verileri, 2024 yılı itibarıyla katma değer yaratan çıktılar noktasında dikkate değer bir gelişim sergilendiğini ortaya koymaktadır. Üniversite adresli yayınlara yapılan atıf sayısının (PG 1.2.3) beş olan yıllık hedefi dokuz kat aşarak kırk beş adete ulaşması, bölümün akademik görünürlüğünün beklenen düzeyin üzerinde olduğunu teyit etmektedir. Benzer şekilde, endeksli dergi dışındaki bilimsel

Ulusal ve uluslararası kurumlarca desteklenen proje sayısı (PG 1.2.4) göz önüne alındığında, iki olan yıllık hedefin üzerine çıkılarak üç projenin hayata geçirildiği ve %150 oranında bir gerçekleşme seviyesi yakalandığı görülmektedir. Bu başarı, özellikle öğrenciler ile öğretim elemanlarının proje başvuru süreçlerine dair motivasyonlarının sonucudur. Bununla birlikte, endeksli dergilerdeki yayın sayısı (PG 1.2.1) bazında hedeflenen iki birime karşılık bir yayında kalınması, planlama döneminin ilk yılında nitelikli yayın süreçlerinde gelişim gösterilmesi gerekliliğine işaret etmektedir. Stratejik planın uygulama süreci kapsamında, bir sonraki yıl olan 2025'te akademik kadronun mevcut iş yükünün optimize edilmesi ve bilimsel yayın hazırlama konusundaki eğitsel faaliyetlerin derinleştirilmesi yoluyla endeksli yayın hacminin hedeflenen düzeye taşınması temel öncelik olarak benimsenmiştir. 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.

Tablo 4. Stratejik Amaç 1 – Hedef 1.4 Gerçekleşme Durumu

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		3		4		5	
PG 1.4.2 Yüksekokul – Sanayi işbirliğinde gerçekleştirilen etkinlik sayısı (Proje, gezi, workshop, çalıştay, eğitim vb.)	%50	10	3	3	4		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.										

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün sanayi ile tesis ettiği etkileşimin 2024 yılındaki durumu Tablo 4’te gösterilmiştir. Sektörel paydaşlarla yürütülen operasyonel süreçlerin bir göstergesi olan etkinlik sayısı, dönem başında belirlenen 3 birimlik hedefle uyum sergileyerek 3 adet olarak gerçekleşmiştir. Bölümün sektör temsilcileriyle geliştirdiği bu bağ; teknik geziler, uygulamalı atölye çalışmaları ve eğitim faaliyetleri aracılığıyla sahadaki varlığın korunduğunu ortaya koymaktadır.

Buna karşın, sanayi iş birliğini resmi ve kurumsal bir zemine oturtma hedefi doğrultusunda belirlenen protokol sayısı göstergesinde, yıllık bazda öngörülen 1 adetlik çıktıya henüz ulaşamadığı görülmektedir. Sektörle ilgili etkinliklerin yoğunluğuna rağmen, bu etkileşimin henüz yazılı sözleşmelere yansıtılamamış olması, planlama döneminin ilk yılında geliştirilmesi gereken bir alan olarak ortaya çıkmıştır. Gelecek dönem stratejilerinde, mevcut saha tecrübesinin ve tesis edilen ikili ilişkilerin resmi iş birliği protokollerine dönüştürülmesi temel bir öncelik olarak takip edilecektir. 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		7		9		11	
PG 1.5.2 Girişimcilik/ Yenilikçilik temelli konferans ve etkinlik sayısı	%50	5	3	4	4		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.										

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün öğrenci girişimciliğini teşvik etmeye yönelik 2024 yılı performans verileri Tablo 5 üzerinden analiz edilebilmektedir. "Öğrenci Girişimcilik ve Yenilikçilik Programlarını Desteklemek" hedefi (H.1.5) kapsamında belirlenen göstergeler, planlama döneminin ilk yılında stratejik öngörülerin oldukça üzerinde sonuçlar vermiştir

Girişimcilik ve yenilikçilik temelli etkinlik ile yarışmalara katılan öğrenci sayısı (PG 1.5.1) incelendiğinde, 3 kişilik yıllık hedefe karşılık 100 öğrencinin sürece dahil olduğu görülmektedir. Söz konusu göstergede yakalanan bu kitlesel katılım düzeyi, öğrencilerin sektörel inovasyon süreçlerine olan ilgisini ve bölümün motivasyon artırıcı stratejilerinin etkinliğini tescil etmektedir. Ancak bu yüksek sayıya akademik yıla özgü olarak düzenlenmiş bir etkinlik neticesinde ulaşıldığı da unutulmamalıdır.

Benzer şekilde, girişimcilik temelli konferans ve etkinlik sayısı (PG 1.5.2) göstergesinde de 3 olan yıllık hedef aşılıarak 4 faaliyet gerçekleştirilmiştir. Stratejik plan uygulama sürecinin ilk yılında elde edilen bu veriler, bölümün bu alanda başarılı bir performans sergilediğini ortaya koymaktadır.

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, 2024 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	%20	78	78	85	78		78		78		78	

güncellenmesi ve raporlanması												
PG 2.1.2 Öğrencilerin genel memnuniyet düzeyinin %60'ın üzerine çıkarılması	%40	-	%60	%33,7	%65		%70		%75		%80	
PG 2.1.3 Eğitim programına destek olarak bilimsel nitelikli etkinlik sayısının artırılması	%40	3	2	2	3		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.											

“Eğitim ve Öğretim Faaliyetlerinin Niteliğini Sürdürülebilir Olarak Artırmak” stratejik amacı kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün 2024 yılı performans çıktıları, planlama döneminin ilk aşamasında başarıları ve gelişim e açık alanları net bir şekilde yansıtmaktadır. Buna göre eğitim programını destekleyici nitelikteki bilimsel etkinlik sayısı (PG 2.1.3) göstergesinde, yıllık bazda öngörülen 2 birimlik hedefe tam uyum sağlanarak 2024 yılında 2 faaliyet hayata geçirilmiştir. Benzer şekilde müfredatın güncel sektörel gereksinimler ışığında yenilenmesini amaçlayan ders içeriklerinin raporlanması (PG 2.1.1) hususunda, 85 birimlik kayıt yeni bir müfredata geçilmesi sonucunda eklenen derslerin içeriklerinin de oluşturulması neticesinde elde edilmiştir

Buna karşın, paydaş geri bildirimlerinin en kritik göstergesi olan öğrenci genel memnuniyet düzeyi (PG 2.1.2) verilerinde %60 olan yıllık hedef karşısında %33,7 oranında bir gerçekleşme seviyesi saptanmıştır. Planlama döneminin başlangıcında ortaya çıkan bu belirgin sapma, eğitim süreçlerinin niteliğine ve kurumsal olanaklara dair paydaş beklentilerinin karşılanması noktasında kapsamlı bir stratejik iyileştirme ihtiyacına işaret etmektedir

6.3. Stratejik Amaç-3 Gerçekleşme Durumu

Bu bölümde Üniversitemiz 3. Stratejik amacı olan **“Üniversitenin Toplum Ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak”** maddesi altında yer alan hedefler ele alınmıştır. Buna göre aşağıdaki Tablo 7, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Bölümü’nde “*Toplumsal Katkı faaliyetlerinin Artırılması*” hedefinin (H.3.1) gerçekleşme durumu gösterilmektedir.

Tablo 7. Stratejik Amaç 3 – Hedef 3.1 Gerçekleşme Durumu

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		4		5	
PG 3.1.2. Dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirilen faaliyet sayısı	%50	0	1	1	2		3		4		5	
Stratejiler	- Öğrencilerin sosyal sorumluluk bilincine katkı sağlayabilecek toplumsal ve çevresel projelere/ faaliyetlere katılımını teşvik etmek. - Yüksekokul bünyesinde gerçekleştirilebilecek çevresel ve toplumsal, farkındalık artırıcı etkinliklerin çeşitliliğini artırmak. - Dezavantajlı bireylere yönelik sosyal sorumluluk projeleri geliştirmek.											

"Üniversitenin Toplum ve Çevre Yararına Yaptığı Faaliyetleri Artırmak" ana amacı ekseninde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün 2024 yılına dair toplumsal katkı çıktıları Tablo 7’de sunulmuştur. Tabloda yer alan verilerde Planlama döneminin ilk yılı itibarıyla, belirlenen stratejik hedeflerin öngörülen sayılarla tam uyum içerisinde gerçekleştirildiği görülmektedir. PG 3.1.1 göstergesi kapsamında bölüm tarafından gerçekleştirilmiş olan sosyal sorumluluk faaliyet sayısı, yıllık planlamada yer alan 1 birimlik hedefe tam uyum sağlayarak 1 adet olarak gerçekleşmiştir. Benzer şekilde dezavantajlı grupların toplumsal süreçlere entegrasyonunu hedefleyen PG 3.1.2 göstergesinde de 1 olan yıllık hedef, fiili olarak 2025 yılı itibarıyla 1 adet faaliyette bulunularak hedefi tuturmuştur

Elde edilen bu sonuçlar, bölümün kurumsal sosyal sorumluluk misyonunu uygulama sürecinin başlangıcında rasyonel bir zemine oturttuğunu teyit etmektedir. Öğrencilerin sosyal sorumluluk bilincini geliştirmeye yönelik teşvikler ve

dezavantajlı bireylere odaklanan projeler, planın ilerleyen yıllarında artırılması hedeflenen toplumsal katkı faaliyetleri için temel bir dayanak teşkil etmektedir

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		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		3		4		5	
PG 4.1.3 Uluslararası öğrenci sayısı	%30	3	3	38	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.										

“Üniversitemizin Uluslararası Tanınırlığını Artırmak” stratejik amacı doğrultusunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün 2024 yılı verileri

incelendiğinde, uluslararasılaşma göstergelerinde hedeflerin üzerinde bir performans sergilendiği Tablo8 de ayrıntılı biçimde görülmektedir .

Uluslararası akademik, sosyal veya sportif etkinliklere katılım sağlayan öğretim elemanı sayısı (PG 4.1.1), 2024 yılında 1 kişilik yıllık hedefe karşılık 7 personelin katılımıyla sonuçlanmıştır. Eğitim alanlarıyla ilgili uluslararası organizasyonlara iştirak eden öğrenci sayısı (PG 4.1.2) göstergesinde ise 1 kişilik yıllık öngörüye karşılık 4 öğrenci ile hedefin üzerinde bir çıktı elde edilmiştir. Mevcut uluslararası öğrenci sayısı (PG 4.1.3) verileri incelendiğinde, 3 kişilik stratejik hedefe karşılık 38 öğrenci ile dönem tamamlanmıştır. Planlama döneminin ilk yılında elde edilen bu yüksek sayılar, bölümün uluslararası görünürlük vizyonuna uyum sağlamıştır.

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												
	Hedef 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		%70		%75		%80	
PG 5.1.2 Akademik Personel Genel Memnuniyet Düzeyi	%30	-	%60	%56	%65		%70		%75		%80	
PG 5.1.3 İdari Personel Genel Memnuniyet Düzeyi	%30	-	%60	%61,35	%65		%70		%75		%80	

Stratejiler	1. İ 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.
--------------------	---

"Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek" ana amacı doğrultusunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün 2024 yılına ait performans ıktıları, iç paydaş memnuniyetine dair mevcut durumu ve kurumsal gelişim alanlarını ortaya koymaktadır. "Kurum içi memnuniyeti ve kurumsal aidiyeti geliştirmek" hedefi (H.5.1) erevesinde elde edilen veriler incelendiğinde, idari personel nezdindeki memnuniyetin stratejik beklentileri kısmen karşıladığı, ancak ğrenci memnuniyeti özelinde kapsamlı iyileştirme süreçlerine ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır.

Göstergeler bazında yapılan analizde, ğrenci genel memnuniyet düzeyinin (PG 5.1.1) %60 olan yıllık hedef karşısında %33,7 düzeyinde kaldığı saptanmıştır. Planlama döneminin ilk yılında ortaya çıkan bu tablo, eğitim-ğretim süreçleri ile kurumsal imkanlara dair ğrenci beklentilerinin karşılanması noktasında yeni ve kapsayıcı stratejilerin hayata geçirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Diğer taraftan, akademik personel memnuniyet düzeyi (PG 5.1.2), %60 olan stratejik öngörüye %56'lık bir gerçekleşme oranıyla yaklaşarak kurumsal aidiyetin belirli bir seviyede tesis edildiğini teyit etmiştir ancak geliştirilmesi gerekliliği bulunmaktadır. İdari personel memnuniyet düzeyi (PG 5.1.3) ise %60 olan yıllık hedefin üzerine çıkararak %61,35 olarak kaydedilmiş ve buu alandaki beklenti başarıyla karşılanmıştır. Söz konusu veriler ışığında, gelecek dönem faaliyetlerinde ğrenci odaklı süreçlerin iyileştirilmesi ve tüm iç paydaşlar nezdinde kalite kültürünün yaygınlaştırılması temel öncelik olarak belirlenmiştir.

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		4		5		6	
PG 5.2.2 Dış Paydaş Toplantı/ faaliyet Sayısı	%40	19	2	33	3		4		5		6	
PG 5.2.3 Mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı	%20	2	2	2	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.											

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Stratejik Planında “Kalite Kültürünü ve Kurumsal Kaynakları Güçlendirmek” ana amacı altında yer alan "Paydaşlarla iletişimi güçlendirmek ve sürekliliğini sağlamak" hedefi (H.5.2) için 2024 yılı performans verileri, kurumsal iletişim stratejilerinin hedeflenenin ötesinde bir sonuç vermiştir. Buna göre Tablo 10’da da gösterildiği üzere İç paydaş toplantı ve faaliyet sayısı (PG 5.2.1), 2 olan yıllık hedefe rağmen 13 birimlik bir çıktı elde edilerek öngörülerünün aklaşık 6 kat üzerine çıkmıştır.

Dış paydaş etkileşiminde de benzer şekilde yüksek bir performans elde edilmiştir; dış paydaş toplantı ve faaliyet sayısı (PG 5.2.2) için belirlenen 2 birimlik hedef, 33 adetlik bir gerçekleşme ile neticelenmiştir. Mezunlara yönelik gerçekleştirilen etkinlik sayısı (PG 5.2.3) ise 2 olan yıllık hedefle tam uyum sağlayarak 2024 yılı hedefini başarıyla tamamlamıştır..

7. PERFORMANS SONUÇLARI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün 2024 yılına dair stratejik performans verileri bütünsel bir çerçevede değerlendirildiğinde, planlama döneminin

ilk yılında kurumsal hedeflerle genel bir uyum yakalandığı görülmektedir. Özellikle Ar-Ge ve bilimsel araştırma kapasitesinin geliştirilmesi noktasında, araştırmacı yetkinliğini artırmaya yönelik faaliyetlerin yıllık hedeflerin üzerinde gerçekleşmesi ve yayınlara yönelik atıf trafiğinin öngörülerin dokuz katına ulaşması, bölümün akademik etki gücünü göstermektedir. Öte yandan, ulusal ve uluslararası kurumlarca desteklenen proje hedeflerinde

Eğitim-öğretim kalitesinin sürdürülebilirliği açısından bakıldığında, bilimsel etkinlik hedeflerine tam uyum sağlanmış ve müfredat revizyon süreçleri planlandığı şekilde yürütülmüştür. Ancak, paydaş geri bildirimlerinin temel göstergesi olan öğrenci genel memnuniyet oranının hedef değerin gerisinde kalması, üzerinde hassasiyetle durulması gereken en kritik gelişim alanı olarak saptanmıştır. Akademik personelin memnuniyet düzeyinde hedeflenen bantlara yaklaşılmış olması ve idari personel nezdinde stratejik beklentilerin karşılanması kurumsal iklimin verimliliğine işaret etse de, öğrenci odaklı süreçlerin ve fiziksel imkanların 2025 yılında yeniden ele alınması gerekmektedir.

Uluslararasılaşma ve paydaş yönetimi kriterleri hulasasıyla, bölümün sektörel çevre ile kurduğu diyalogun ve uluslararası öğrenci sayısı ulaşılan başarılar arsında yer almaktadır. Özellikle dış paydaş toplantı ve faaliyet sayısında öngörülerin yaklaşık on altı kat üzerine çıkılması, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nü ön plana çıkarmaktadır. Ancak ilgili etkileşimin kurumsal bir protokol zeminine aktarılması gerekmektedir.

Sonuç olarak bölümümüz, 2024 uygulama yılında hedeflerini gerçekleştirmiş, gelişim göstermesi gereken alanları tespit etmiştir