**T.C.**

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

**2019-2020 Akademik Yılı Mevcut Durum Analizi ve II. Stratejik Eylem Planı Taslağı**

**Çanakkale – 2018**

İÇİNDEKİLER

1. Ön Bilgi

2. Amaç

3. Kapsam

4. Planlama Süreci ve Uygulama Planı

5. Bölüm Tanımı

6. Bölümün Amacı

7. Bölümün Hedefi

8. Kazanılan Derece

9. Öğrencilerin Bölümı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

10. Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler

11. Mevcut Öğrenci Profili

12. Mezunların Mesleki Profili

13. Bölümümüzün Paydaşları

14. Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

15. Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı

16. Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

17. Bölüm SWOT Analizi

17.1. Bölümün Güçlü Yönleri

17.2. Bölümün Zayıf Yönleri

17.3. Fırsatlar

17.4. Tehditler

18. Bölümümüzün Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi

18.1. Misyon

18.2. Vizyon

18.3. Bölümımızın Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Amaçlar

18.4. Bölümımızın Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Değerler

19. Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

20. Ekler

20.1. Mevcut 7+1 Yarıyıllık Ders Planı

**ŞEKİL VE TABLOLAR**

* Tablo 1. Bölüme Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler
* Tablo 2. Bölümden Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler
* Tablo 3. Bölüme 2019 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı
* Tablo 4. 2019 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları
* Tablo 5. 2019 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız
* Tablo 6. Bölümdeki Öğretim Elemanları Dağılımı
* Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi
* Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı
* Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

# Ön Bilgi

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

# Amaç

Bu stratejik plan, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 2018-2019 Akademik Yılında eğitim öğretim kalitesini artırabilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Bu amaçla, bölümün misyon ve vizyonu doğrultusunda uygulanması gereken stratejiler ve bu stratejilere dayanan hedeflere ulaşılabilmesi amacıyla ileriye dönük planlamalara yer verilmiştir.

# Kapsam

Bu dokümanda sunulan stratejiler ve hedefler; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü kapsamaktadır. Doküman, danışmanlar ile bölümde ders veren öğretim elemanlarının önerileri ışığında hazırlanmıştır. Danışmanlar tarafından ileriye yönelik politikalar tartışılmış ve stratejik plan kapsamında bu politikaların gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

# Planlama Süreci ve Uygulama Planı

Bölüm danışmanları tarafından yürütülen Stratejik Planlama süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

• Stratejik plan çalışmaları için verilerin elde edilmesi ve gerekli alt yapının sağlanması,

• Bölümün SWOT analizinin yapılması,

- Bölümün güçlü yönleri

-Bölümün zayıf yönleri

- Fırsatlar

- Tehditler

• SWOT analizinin değerlendirilmesi,

• Misyon, vizyon, temel değerler ve politikaların belirlenmesi,

• Fonksiyonel hedeflerin güncellenmesi ve yeni hedeflerin belirlenmesi,

• Elde edilen sonuçların geri bildiriminin sağlanması ve geri dönüşler doğrultusunda gerekli düzeltmelerin gerçekleştirilmesi.

# Bölüm Tanımı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu’na bağlı olarak oluşturulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sosyal bilimler alanında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; turizm endüstrisi için lisans düzeyinde ara eleman sıfatını kazandırma amacıyla öğrencilerine teorik ve uygulamalı olarak eğitim vermektedir. Yüksekokulumuzda 2010-2011 eğitim öğretim döneminde Gastronomi Bölümü olarak eğitim vermeye başlayan bölümümüz 2017-2018 akademik yılından itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları olarak öğrenci almaya başlamıştır. Mevcut Gastronomi Bölümü öğrencileri mezun olana kadar ilgili bölüm faaliyetlerine devam etmektedir. Bölüm kontenjanı 60 kişidir. Eğitim dili Türkçedir.

# Bölümün Amacı

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

# Bölümün Hedefi

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

# Kazanılan Derece

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

# Öğrencilerin Bölümü Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

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

# Öğrencilerin Sahip Olacağı Yetkinlikler

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

# Mevcut Öğrenci Profili

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

# Mezunların Mesleki Profili

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

# Bölümümüzün Paydaşları

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

• Yüksek Öğretim Kurumu,

• Üniversitelerarası Kurul,

• Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,

• Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu

• Özel Sektör Kuruluşları,

• Sivil Toplum Kuruluşları,

• Akademik personel ve aileleri,

• İdari personel ve aileleri,

• Öğrenciler ve aileleri,

• Mezunlar.

# Merkezi Yerleştirme Puanlarımız, Kayıtlı ve Mezun Öğrenci Sayılarımız

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

|  |  |
| --- | --- |
| Gastronomi Bölümü | 52 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | 167 |
| Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı | **219** |

Tablo 1. Bölüme Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

|  |  |
| --- | --- |
| Gastronomi Bölümü | 175 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | - |
| Genel Toplam | 175 |

Tablo 2. Bölümden Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Tablo 3. Bölüme 2018 Yılında Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PUAN TÜRÜ** | **Kontenjan** | **Yerleşen** | **Boş** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | TYT | 45 | 63 | - |

Tablo 4. 2018 Girişli Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

|  |  |
| --- | --- |
| **Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı** | |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | 63 Öğrenci |

Tablo 5. 2018 Yılı Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü** | **Taban** | **Tavan** |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları TYT | 214, 65123 | 265,54389 |

# Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Tablo 6. Bölümdeki Öğretim Elemanları Dağılımı

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Akademik**  **Ünvan** | **Yaş Grupları** | | | | | | | |
|  | **<30** | | **30-39** | | **40-49** | | **50-59** | |
|  | K | E | K | E | K | E | K | E |
| Öğr. Gör | 1 |  |  | 2 | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Öğretim Kadrosunun Mevcut Durum Analizi

Tablo 7. Öğretim Kadrosunun Analizi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Son Mezun Olduğu**  **Kurum ve Yılı** | **Halen Öğretim Görüyorsa Hangi Aşamada Olduğu** | **Deneyim Yılı** | | | **Etkinlik Düzeyi** | | |
| **Akademik Unvan**  **Adı Soyadı** |  |  | Kamu  Özel Sektör  Sanayi | Kaç  Yıldır  Bu Kurumda | Öğretim Üyeliği Süresi | Meslek  Kuruluşlarında | Kamu  Sanayi  Ve Özel Sektöre Verilen  Bilimsel | Araştırmada |
| Dr.Öğr.Üyesi  Sevan AĞDAMAR | Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  Fen Bilimleri Enstitüsü  Doktora |  |  | 3 |  |  |  |  |
| Dr.Öğr.Üyesi  Müesser KORKMAZ | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  Sosyal Bilimler Enstitüsü  Turizm İşletmeciliği Doktora  2018 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| Öğr.Gör. Özge BÜYÜK | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  Sosyal Bilimler Enstitüsü  Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  Sosyal Bilimler Enstitüsü  İşletme Doktora  (Tez Aşaması) |  | 10 |  |  |  |  |
| Öğr.Gör .Ufuk ATEŞ | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  Sosyal Bilimler Enstitüsü  Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans  2014 | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  Sosyal Bilimler Enstitüsü  Turizm İşletmeciliği Doktora  (Tez Aşaması) |  | 8 |  |  |  |  |
| Arş. Gör.  Necati KARAKAŞ | Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  Sosyal Bilimler Enstitüsü  Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans  2018 | İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü  Turizm İşletmeciliği Doktora  (Ders Aşaması) |  | 8 |  |  |  |  |

Tablo 8. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

|  |  |
| --- | --- |
| Bölümde Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı/ Bölümde Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı | 219/3🡪 (73) |

Tablo 9. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Ünvanlara Göre Olması Gereken**  **Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları** | | | |
| **Akademik Ünvan** | **Ad, Soyad** | **En Az** | **Mevcut Ders Yükü** |
| Dr.Öğr.Üyesi | Sevan AĞDAMAR | 5 |  |
| Dr.Öğr.Üyesi | Müesser KORKMAZ | 10 |  |
| Öğr. Gör. | Özge BÜYÜK | 12 |  |
| Öğr. Gör. | Ufuk ATEŞ | 12 |  |
| Arş.Gör. | Necati KARAKAŞ | - |  |

# Bölüm SWOT Analizi

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

* Eğitim-öğretim,
* 7+1 Yarıyıllık ders planı,
* Ders adları, içerikleri ve AKTS’lerin güncellenmesi,
* Ders yükleri,
* Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
* Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
* Öğrenci/akademisyen iletişimi,
* Destek birimleri kapsamında yapılmıştır.

# Bölümün Güçlü Yönleri

* Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri son yıllardaki yüksek tercih edilirliğe sahiptir.
* Ders içerikleri, benzer bölümlerle karşılaştırılarak sürekli güncellenmektedir.
* Rum ve Türk kültürünün bir arada olduğu Gökçeada’da konuşlanmıştır
* Türkiye’de açılan ilk Gastronomi bölümlerinden birisidir
* Uluslararası Cittaslow ve SlowFood ağına bağlı olan Gökçeada’da konuşlanmıştır
* Organik tarımın ve yetiştiriciliğin yapıldığı Gökçeada’da konuşlanmıştır

# Bölümün Zayıf Yönleri

* Gökçeada’nın ilçeden uzak olması, yaşam standartlarının daha maliyetli olması öğrencilerin geçim sıkıntısı yaşamaları neden olmaktadır.
* Ulaşım konusundaki imkânların kısıtlı olması ve aksaması
* Sosyal olanakların kısıtlılığı
* Nicelik Açısından Akademisyen Eksikliği
* Altyapı Eksikliği
* Adanın Ulaşım Koşullarının Yaratmış Olduğu Olumsuzluk Sebebiyle Sektörle ve Profesyonel Sektör Öncüleriyle İletişim Kopukluğu
* Gökçeada’da yer alınması sebebiyle öğrencilerin kariyer günleri, ulusal ve uluslar arası yarışmalar, sektör temsilcileri ile yapılabilecek işbirliği vb. organizasyonlara katılımlarında zorluk yaşamaları
* Ada Şartları Dolayısıyla Öğrencilerin Üniversitenin Diğer Birimlerindeki Kampüs İmkânlarından Faydalanamaması ve Kendilerini Dışlanmış Hissetmeleri
* Bölümün Eğitim Kadrosunda Profesyonel Bir “Şef” Olmaması (Gastronomi Bölümü Kesinlikle Alanında Uzman Bir Aşçı/Şef ile Desteklenmeli)
* HACCP gibi gerekli bazı sertifika programlarına yönelik, gerekli kurum ve kuruluşlarla işbirliği için bölümden ziyade üniversite olarak bağlantı kurulması gerekmektedir.
* Bölümün eski adının Gastronomi olması sebebiyle “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanındaki öğretmen atamalarında problem yaşanmaktadır.

# Fırsatlar

* Öğrencilere burs, yemek bursu ve yarı zamanlı çalışma olanaklarının sunulması,
* Ulusal ve Uluslararası değişim bölümlerinin olması,
* Yapım aşamasında olan İzmir-İstanbul Otoyolunun yakın gelecekte açılmasıyla İstanbul-İzmir arası mesafeyi 9 saatten 3,5 saate indirecek olması, bu otoyol üzerinde yer alan bölgedeki ekonomik fırsatları katlayarak artıracaktır. Bu da bölüme olan talebi arttıracaktır.
* Öğrenciler mezun olduktan sonra birçok sektörde çalışma imkânı bulunmaktadır.

# Tehditler

* Türkiye’de ve bölgemizde son yıllarda çok fazla sayıda eşdeğer bölümlerin açılması
* Sektör yöneticilerinin istihdam politikalarında niteliksiz eleman tercihi
* Sektörde, iş becerilerinden çok beşeri ve yaratıcı becerilerinin öne çıkması

# Bölümümüzün Misyon, Vizyon ve Temel Değerlerinin Belirlenmesi

# 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.

# 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.

# Bölümümüzün Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Amaçlar

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

# Bölümümüzün Vizyon ve Misyonunu Oluşturan Temel Değerler

* Üniversitenin temel değerlerine, misyon ve vizyonuna bağlı olmak,
* Kurumsal uyum ve dayanışma anlayışı içerisinde hareket etmek,
* Eşitlikçi bir tutum benimsemek,
* Bilimsel gelişmelere duyarlı ve yeniliklere açık olmak,
* Atatürk ilkelerine uygun bir eğitim anlayışı benimsemek,
* Özgün araştırmalar yaparak bilimsel gelişime katkı sunmak,
* Anayasa başta olmak üzere ulusal ve uluslararası temel hukuk normları ile yükseköğretim mevzuatına uygun bir biçimde görevini yerine getirmek,
* Bölümler arası etkileşim ve dayanışmaya önem vermek,

# Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi

Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ait SWOT analizleri sonucunda zayıf/kuvvetli yönler ve bölümün önündeki fırsatlar/tehditler tespit edilerek ileriye dönük stratejiler geliştirilmiştir. Bu kapsamda 2019-2020 Akademik Yılı için uygulanması düşünülen en temel çözüm önerileri ve stratejiler kısaca aşağıda bilgilerinize sunulmuştur:

**Stratejiler:**

1. Akademik kadro eksikliğinin giderilmesi,
2. Öğrencilere yeterli ölçüde mesleki eğitim ve deneyim kazandıracak uygulama alanları oluşturulması,
3. Öğrencilerin Gökçeada dışında düzenlenen Mengen Aşçılık Günleri vb. mesleki programlara katılımlarının artırılması,
4. Aşçılık takımının faaliyetlerinin desteklenmesi,
5. Gökçeada dışından sektör temsilcileri ile daha fazla bağlantı kurulması
6. Öğrencilere yüksekokul bünyesinde sağlanan sosyo-kültürel olanakların arttırılması ve öğrencilerin katılımının sağlanması,
7. Öğretim kadrosu ve öğrenciler arasında etkin iletişim tekniklerinin kullanılması,
8. Mezunlarımız ile iletişimin kopmaması ve mezuniyet sonrası durumlarını takip edebilmek amacıyla bir mezun öğrenci veri tabanı oluşturularak mezun öğrencilerle ilişkinin sürdürülebilmesi.

# Ekler

# Mevcut 7+1 Yarıyıllık Ders Planı

| **1.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [ATA-1001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| [GMS-1001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomiye Giriş | Zorunlu | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-1003](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gıda Güvenliği ve Hijyen | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-1005](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gıda Ürünleri | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-1007](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mutfak Teknikleri I | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 8 |
| [TDİ-1001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Türk Dili I | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| [YDİ-1001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yabancı Dil I (İngilizce) | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  |  | Toplam : | 15 | 0 | 4 | 17 | 30 |

| **2.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [ATA-1002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| [GMS-1002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Temel Sanat Eğitimi | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-1004](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Beslenmenin Temel İlkeleri | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-1006](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Güvenlik ve İlkyardım | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-1008](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mutfak Teknikleri II | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 8 |
| [TDİ-1002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Türk Dili II | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| [YDİ-1002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yabancı Dil II (İngilizce) | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  |  | Toplam : | 14 | 0 | 4 | 16 | 30 |

| **3.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-2001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gıda Sanayi Ekonomisi | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-2003](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi ve Bilişim | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-2005](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mutfak Yönetimi | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-2007](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gıdalarda Duyusal Analiz | Zorunlu | 1 | 2 | 0 | 2 | 5 |
| [GMS-2009](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yöresel Mutfak I (Ege, Akdeniz) | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 6 |
| [SEC231](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | 3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu | Bölüm Seçmeli |  |  |  | 10 | 10 |
|  |  | Toplam : | 9 | 0 | 6 | 22 | 30 |

| **4.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-2002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Genel İşletme | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-2004](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gıda Politikaları | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-2006](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık | Zorunlu | 3 | 0 | 0 | 3 | 5 |
| [GMS-2008](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gıda Teknolojisi | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-2010](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yöresel Mutfak II (Marmara, Osmanlı) | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 6 |
| [SEC242](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | 4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu | Bölüm Seçmeli |  |  |  | 10 | 10 |
|  |  | Toplam : | 11 | 0 | 4 | 23 | 30 |

| **5.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-3001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Menu Yönetimi | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-3003](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi Araştırmaları I | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-3005](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Girişimcilik I | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-3007](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mutfak Akımları | Zorunlu | 3 | 0 | 0 | 3 | 5 |
| [GMS-3009](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yöresel Mutfak III (Karadeniz, Doğu Anadolu) | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 6 |
| [SEC351](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | 5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu | Bölüm Seçmeli |  |  |  | 10 | 10 |
|  |  | Toplam : | 11 | 0 | 4 | 23 | 30 |

| **6.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-3002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Pastacılık ve Çikolata Yapımı | Zorunlu | 2 | 2 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3004](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi Araştırmaları II | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-3006](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Girişimcilik II | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [GMS-3008](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yöresel Mutfak IV (İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu) | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 6 |
| [SEC362](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | 6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu | Bölüm Seçmeli |  |  |  | 12 | 12 |
|  |  | Toplam : | 8 | 0 | 6 | 23 | 30 |

| **7.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-4001](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Dünya Mutfakları | Zorunlu | 2 | 4 | 0 | 4 | 8 |
| [GMS-4003](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Soğuk Mutfak | Zorunlu | 2 | 2 | 0 | 3 | 5 |
| [GMS-4005](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Araştırma Yöntemleri | Zorunlu | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| [GMS-4007](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yiyecek Sistemleri | Zorunlu | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| [SEC471](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | 7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu |  |  |  |  | 10 | 10 |
|  |  | Toplam : | 9 | 0 | 6 | 22 | 30 |

| **8.Yarıyıl** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Ders Tipi** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-4002](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | İş yeri Eğitimi | Zorunlu | 5 | 0 | 0 | 5 | 10 |
| [GMS-4004](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bitirme Çalışması | Zorunlu | 0 | 4 | 0 | 2 | 10 |
| [GMS-4006](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | İşyeri Uygulaması | Zorunlu | 0 | 20 | 0 | 10 | 10 |
|  |  | Toplam : | 5 | 0 | 24 | 17 | 30 |

#### [SEÇMELİ DERSLER](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844" \l "elective)

| **3. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC231 Bölüm Seçmeli** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-2011](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Süt ve Süt Ürünleri | 1 | 2 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-2013](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Unlu Mamuller | 1 | 2 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-2015](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Zeytin ve Zeytinyağı | 2 | 3 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-2017](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi Yazarlığı | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-2019](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Şarap Kültürü | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-2021](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yemek ve Mitoloji | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |

| **4. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC242 Bölüm Seçmeli** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-2012](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | İşlenmiş Et Ürünleri | 1 | 2 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-2014](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi ve Güzel Sanatlar | 1 | 2 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-2016](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Rekreasyon ve Animasyom | 1 | 2 | 0 | 2 | 6 |
| [GMS-2018](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Gastronomi ve İnovasyon | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-2020](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | İletişimin Temelleri | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-2022](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Protokol ve Görgü Kuralları | 2 | 0 | 0 | 2 | 4 |

| **5. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC351 Bölüm Seçmeli** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-3013](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yemek ve Kültür | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| [GMS-3015](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Slow Food | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| [GMS-3017](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki İngilizce I | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3019](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Fransızca I | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3021](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki İtalyanca I | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3023](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Yunanca I | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3025](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Rusça I | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

| **6. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC362 Bölüm Seçmeli** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-3010](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Staj | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| [GMS-3012](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Ziyafet Yönetimi | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| [GMS-3014](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Ürün Belirleme ve Satın Alma | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| [GMS-3016](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Alternatif Turizm | 3 | 0 | 0 | 3 | 4 |
| [GMS-3018](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki İngilizce II | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3020](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Fransızca II | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3022](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki İtalyanca II | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3024](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Yunanca II | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-3026](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Rusça II | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |

| **7. Yarıyıl Seçmeli Ders Grubu - SEC471** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders Kodu** | **Ders Adı** | **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** | **Yerel Kredi** | **AKTS** |
| [GMS-4009](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Bahçe Ürünleri Yetiştirme | 1 | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-4011](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Yaratıcı Yemek Yetiştirme | 1 | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-4013](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Deniz Mahsülleri | 1 | 2 | 0 | 2 | 4 |
| [GMS-4015](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki İngilizce III | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-4017](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Fransızca III | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-4019](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki İtalyanca III | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-4021](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Yunanca III | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |
| [GMS-4023](https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6844) | Mesleki Rusça III | 3 | 0 | 0 | 3 | 6 |

**NOT: Sekizinci yarıyıl “7+1 Eğitim Modeli” kapsamında staj yarıyılı olarak geçmektedir.**