



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksek Lisans)

Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK (Başkan)

Dr. Öğr. Üyesi. Serdar SÜNNETÇİOĞLU (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi. Oğuz TAŞPINAR (Üye)

Arş. Gör. Ümit ÇARBUĞA (Üye)

12.03.2021

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	4
AMAÇ	4
KAPSAM.....	4
UYGULAMA PLANI.....	4
KOMİSYON ÜYLERİ	4
01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER.....	5
01.1. PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE SAHİP OLDUĞU İMKANLAR.....	5
01.2. PROGRAMIN ÖĞRETİM YÖNTEMİ, EĞİTİM DİLİ VE ÖĞRENCİ KABULÜ	6
01.3. PROGRAMIN İDARİ YAPISI ÖĞRETİM KADROSU	6
01.4. PROGRAMIN VİZYON VE MİSYONU	9
01.5. PROGRAMIN AMACI	10
01.6. PROGRAMIN HEDEFİ	11
01.7. KAZANILAN DERECE	11
01.8. ÖĞRENCİLERİN PROGRAMI SEÇERKEN SAHİP OLMASI GEREKEN YETKİNLİKLER	11
01.9. ÖĞRENCİLERİN ÖĞRENİMLERİ SONUNDA SAHİP OLACAĞI YETKİNLİKLER	11
01.10. PROGRAMIN MEVCUT ÖĞRENCİ PROFİLİ	12
01.11. PROGRAM MEZUNLARININ MESLEKİ PROFİLİ	12
01.12. PROGRAMIN PAYDAŞLARI	12
01.13. PROGRAMIN İLETİŞİM BİLGİLERİ	13
1. ÖĞRENCİLER.....	13
1.1. ÖĞRENCİ KABULLERİ.....	13
1.2. YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER ÇİFT ANADAL VE DERS SAYMA	16
1.3. ÖĞRENCİ DEĞİŞİMİ	17
1.4. DANIŞMANLIK VE İZLEME	19
1.5. BAŞARI DEĞERLENDİRMESİ	20
1.6. PROGRAMDAN MEZUNİYET KOŞULLARI.....	22
2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	23
2.1. TANIMLANAN PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	23
2.2. PROGRAM AMAÇLARININ ÖĞRENCİLERİN KARIYER HEDEFLERİNE UYGUNLUĞU	25
2.3. PROGRAM AMAÇLARININ KURUM VE BİRİM ÖZGÖREVLERİNE UYGUNLUĞU	26
2.4. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK BELİRLENMESİ	30
2.5. PROGRAM AMAÇLARINA ERİŞİM	31
2.6. PROGRAM AMAÇLARININ PAYDAŞLAR DAHİL EDİLEREK GÜNCELLENMESİ	32
2.7. PROGRAM AMAÇLARINA ULAŞILDIĞINA DAİR TEST ÖLÇÜTLERİ.....	33
3. PROGRAM ÇIKTILARI.....	34
3.1. PROGRAM ÇIKTILARININ BELİRLENME VE GÜNCELLENME YÖNTEMİ VE AMAÇLARA UYGUNLUĞU.....	34
3.2. PROGRAM ÇIKTILARINI ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ.....	38
3.3. MEZUNLARIN PROGRAM ÇIKTILARINI SAĞLAMASI	39
4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	40
4.1. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SONUÇLARININ SÜREKLİ İYİLEŞTİRMEYE YÖNELİK KULLANIMI	40
4.2. SOMUT VERİLERE DAYALI SÜREKLİ İYİLEŞTİRME ÇALIŞMALARI	48
5. EĞİTİM PLANI	52
5.1. PROGRAM ÇIKTILARINI VE AMAÇLARINI DESTEKLEYEN EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT)	52
5.2. EĞİTİM PLANININ UYGULANMASI.....	55
5.3. EĞİTİM PLANI YÖNETİMİ.....	57
5.4. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ I.....	58
5.5. EĞİTİM PLANI BİLEŞENLERİ II.....	63
5.6. PROGRAM AMAÇLARI KAPSAMINDA GENEL BİR EĞİTİM PLANININ VARLIĞI	64
5.7. ANA TASARIM DENEYİMİ	65
6. ÖĞRETİM KADROSU.....	66
6.1. ÖĞRETİM KADROSUNUN YETERLİLİĞİ	66
6.2. ÖĞRETİM KADROSUNUN NİTELİKLERİ	68
6.3. ATAMA VE YÜKSELTME.....	70
7. ALT YAPI.....	72
7.1. EĞİTİM ÖĞRETİM İÇİN KULLANILAN TÜM ALANLAR	72
7.2. DİĞER ALANLAR VE ALT YAPI	73
7.3. TEKNİK ALT YAPI	75
7.4. KÜTÜPHANE.....	76
7.5. ÖZEL ÖNLEMLER.....	76

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	77
8.1. BÜTÇE SÜRECİ VE KURUMSAL DESTEK	77
8.2. BÜTÇENİN ÖĞRETİM KADROSU AÇISINDAN YETERLİLİĞİ	78
8.3. ALTYAPI TEÇHİZAT DESTEĞİ	79
8.4. TEĞNİK VE İDARİ HİZMET KADROSU DESTEĞİ	80
9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	82
10. PROGRAMA ÖZĐÜ ÖZEL ÖLÇÜTLER	87
11. SONUÇ	88

ŞEKİL VE TABLOLAR

TABLO 1. PROGRAMDAKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI	7
TABLO 2. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIMLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	7
TABLO 3. ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI	7
TABLO 4. ÖĞRETİM ELEMANLARININ AKADEMİK YAYINLARINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	7
TABLO 5. ÖĞRETİM KADROSUNUN ANALİZİ	8
TABLO 6. ÖĞRETİM KADROSUNUN TAMAMLANAN VEYA HALEN DEVAM ETMEKLE OLAN PROJELERİ	8
TABLO 7. ÖĞRETİM ELEMANLARININ ALDIĞI BURS VE ÖDÜLLER	9
TABLO 8. ÖĞRETİM ELEMANLARININ MARKA, TASARIM, PATENT SAYILARI	9
TABLO 9. PROGRAMA KAYITLI ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	14
TABLO 10. PROGRAMDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYISINA YÖNELİK İSTATİSTİKLER	15
TABLO 11. PROGRAMA MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVIYLA KAYIT OLAN ÖĞRENCİ SAYISI	15
TABLO 12. ÖĞRENCİLERİN DERSLERE DEVAM DURUMLARI	15
TABLO 13. SON 2 YILA AİT MERKEZİ YERLEŞTİRME SINAVI PUANLARIMIZ	15
TABLO 14. STRATEJİK EYLEM PLANI	45
TABLO 15. PROGRAM ÖĞRETİM PLANI	54
TABLO 16. BÖLÜMDEKİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ DAĞILIMI	66
TABLO 17. BÖLÜMDE ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI	66
TABLO 18. PROGRAMDA ÖĞRETİM ELEMANI BAŞINA DÜŞEN ÖĞRENCİ SAYISI	67
TABLO 19. ÖĞRETİM KADROSUNUN DERS YÜKÜ DAĞILIM	67
TABLO 20. ÖĞRETİM KADROSUNUN HAFTALIK YÜK ÖZETİ	67
TABLO 21. ÖĞRETİM KADROSUNUN YAYINLARI	68
TABLO 22. ÖĞRETİM KADROSUNUN PROJELERİ	68
TABLO 23. ÖĞRETİM KADROSUNUN DETAY ANALİZİ	69
TABLO 24. İDARİ FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI	86
TABLO 25. AKADEMİK FAALİYETLERE AİT ORGANİZASYON ŞEMASI	86

GİRİŞ

Bu Öz Değerlendirme Raporu; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğretim kalitesini artırabilmesi ve gerçekleşen hızlı değişimlere ayak uydurabilmesi için uygulaması gereken stratejik gereksinimleri iç ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler doğrultusunda değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Bu raporun ortaya koyduğu eksik ve sorunlar irdelenip, sonuçlarını değerlendirilerek gerekli revizyon ve güncellemeler de gelecekte yapılacaktır. Zira bu raporun programımızın bütün sorunlarını tespit etmesi veya çözmesi beklenmemekte fakat sorunların tespit edilmesinde ve çözülmesinde önemli rehberlerden biri olarak kullanılması amaçlanmaktadır.

Amaç

Bu çerçevede bu raporun temel amacı; programımızın günümüzün ve geleceğin rekabet koşullarıyla uyumlu hale getirilmesi doğrultusunda kapsamlı bir öz değerlendirilmede bulunarak bölgesel anlamda tercih edilirliliğimizi arttırarak üniversitemizin sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne anlamlı katkılar sunmaktır.

Kapsam

Bu raporda sunulan bilgiler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı güncel durumunu anlatan çeşitli bilgileri kapsamaktadır. Bu doküman özdeğerlendirme komisyonu üyeleri tarafından tüm iç ve dış paydaşarın önerileri ışığında hazırlanmıştır.

Uygulama Planı

Program danışmanlığımızca yürütülen bu süreçte öncelikle alanında uzman öğretim elemanlarımız arasından 4 kişilik bir öz değerlendirme komisyonu oluşturulmuştur. Ardından bu komisyon tüm iç ve dış paydaşlardan gerekli bilgi ve önerileri temin ederek bu raporun hazırlanmasına katkı sunmuştur.

Komisyon Üyeleri

(Başkan)

E-posta :

Telefon :

Dr.Öğr.Üyesi

E-posta :

Telefon :

01. PROGRAMA AİT GENEL BİLGİLER VE GENEL ÖLÇÜTLER

01.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

Bölüm ilk olarak 2019-2020 Akademik Yılı itibarıyla öğrenci alımına başlamıştır. İlk olarak 10 kişilik kontenjan ile öğrenci alan program 2020-2021 Akademik Yılı'nda ise kontenjan yine 10 olarak belirlenmiştir. Programın özel kullanımına tahsis edilmiş 4 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında projeksiyon cihazı, bilgisayar ve ses sistemleri bulunmaktadır. Ayrıca fakülte binasında diğer bölümlerle ortak kullanılan 23 adet derslik bulunmaktadır. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağının mevcut durumu ve ekipman kapsamı ile modern/klasik gastronomi uygulamalarının neredeyse tamamına uygun koşullar sağladığı düşünülmektedir. Fakülte binasında ortak kullanım alanlarına dahil olan 1 adet toplantı salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı mevcut olup ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Fakülte ve bölümümüzün kampüs içerisinde gerektiğinde faydalanabileceği; konferans, seminer ve sosyal faaliyetler düzenleyebileceği 1 adet büyük (512 kişi kapasiteli) ve 4 adet küçük (135 kişi kapasiteli) salon bulunmaktadır. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerin ve çalışanların hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, kantin ve kafeteryalar mevcuttur. Kampüste bulunan merkezi kütüphane ise yaklaşık 8000 m² kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphane arşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır.

01.2. Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

Programın sahip olduğu ve yukarıda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere gastronomi alanının yanı sıra işletmecilik, turizm ve ekonomi alanlarında çeşitli dersler sunulmaktadır. Programın öğretim planı ve öğretim yöntemleri doğrultusunda mezunların gastronomi alanında öncelikli bilim uzmanı, araştırmacı, akademisyen veya spesifik alanlarda uzmanlaşmış mezunlar verme, diğer yandan da mezunların şef, işletmeci veya girişimci olarak başarı elde etmesine katkı sağlanması hedeflenmektedir. Program yiyecek içecek sektörünün önde gelen kuruluşları ile ikili ilişkiler kuran ve bu ilişkiler doğrultusunda öğrencilerine iş olanakları sağlamakta olan ve bu olanakların sağlanmasına önem veren bir bölümdür. Öğretim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir ve ek olarak Fransızca, İtalyanca ve Japonca da seçmeli ders olarak ders planında bulunmaktadır. Programa kayıt yaptırmaya hak kazanan öğrencilerin seçiminde iki aşamalı bir değerlendirme geçmektedir. ALES puanı en az 50, YDS dengi sınavlardan en az 40 puan almış öğrencilerin başvuruları kabul edilmektedir. Başvuruların kabulünde bir diğer husus mezun olunan lisans bölümüdür. Programın güncel öğrenci alım ilanında 'turizmle ilgili bir bölümden lisans mezunu olmak' şartı bulunmaktadır. Turizm alanı dışında kalan bölümlerden öğrenci alımı yapmayan bölümün mevcut öğrenci profili ağırlıklı olarak gastronomi ve mutfak sanatları lisans mezunu öğrencilerden oluşmaktadır. Değerlendirmenin ikinci aşamasında ise bilim sınavı sonucu da dahil edilerek sıralama oluşturulur. Değerlendirmede %50 ALES puanı, %30 bilim sınavı, %10 dil puanı ve %10 diploma notu ağırlığı alınarak ortalama puan oluşturulur, sıralamaya göre ilk 10 sırada bulunan öğrenciler asil olarak kayıt hakkı kazanırlar.

01.3. Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Program akademik kadrosunda 1 Profesör, 2 Dr. Öğretim Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Program başkanlığını Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK yürütmektedir. Program bünyesinde değişim programları için ayrı ayrı komisyonlar bulunmaktadır. Komisyonlar ilgilendikleri alanlar için aldıkları kararları bölüm başkanlığına sunmaktadır. Bölümün ders dağılımı, ders planı, ders programı, öğretim yöntemlerinin geliştirilmesi ve öğrencilerin iş olanakları gibi hemen her konuda bölüm akademik kadrosunun ortak görüş ve önerileri ile karar alınmaktadır.⁷

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program'ına ait öğretim kadrosunun mevcut durumuna yönelik detaylı bilgiler aşağıdaki tablolarda bilgilerinize sunulmuştur.

Tablo 1. Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

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

Tablo 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Prof. Dr.	Ferah Özkök	5	20
Dr.Öğr.Üyesi	Serdar Sünnetçioğlu	10	24
Dr.Öğr.Üyesi	Oğuz Taşpınar	10	26

Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı	5
---	---

Tablo 4. Öğretim Elemanlarının Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler (2021 yılı için)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölmeleri
Prof. Dr. Ferah Özkök	2	52	12	-
Dr.Öğr.Üyesi Oğuz Taşpınar	3	51	1	4
Dr.Öğr.Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	5	50	-	1
Arş. Gör Ümit Çarbuğa	-	4	-	2
Genel Toplam	10	153	13	7

Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyor ve Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıklarda	Araştırma da
Prof. Dr. Ferah Özkök	Anadolu Üniversitesi -1997	-	-	26	26	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Oğuz Taşpınar						Yüksek	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi -2016	-	3	9	3	Yüksek	Orta	Yüksek
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	Necmettin Erbakan Üniversitesi 2018	Doktora	7	3	3	Yüksek	Orta	Orta

Tablo 6. Öğretim Kadrosunun Tamamlanan Veya Halen Devam Etmekte Olan Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Ferah Özkök	2 (TUBİTAK) 3 (BAP)	2 (TUBİTAK) Araştırmacı 2 (BAP) Yürütücü 1 (BAP) Araştırmacı
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	1 (BAP)	Araştırmacı
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	1 (BAP)	Araştırmacı

Tablo 7. Öğretim Elemanlarının Aldığı Burs ve Ödüller

Akademik Unvan Ad, Soyad	Burs, Ödül, Destek Adı / Tarihi / Veren Kurum
Prof. Dr. Ferah Özkök	-
Dr. Öğr. Üyesi Oğuz Taşpınar	-
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	-
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	-

Tablo 8. Öğretim Elemanlarının Marka, Tasarım, Patent Sayıları

Akademik Unvan Ad, Soyad	Marka, Tasarım, Patent Sayıları
Prof. Dr. Ferah Özkök	-
Dr. Öğr. Üyesi Oğuz Taşpınar	-
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	-
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	-
Toplam	0

01.4. Programın Vizyon ve Misyonu

Misyon

Bilimsel ve mesleki gelişimde; yaratıcı düşünme, girişimci olma, bilimin üstünlüğü, toplumsal fayda sağlama, etik değerleri dikkate alma ve yeniliklere açık olma ilkelerine bağlı kalarak; kaliteli akademik çalışmalar ortaya koymak ve bilimsel ve ekonomik zenginliğe katkı sağlayacak nitelikli eğitim sağlamak.

Vizyon

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencileri ve akademisyen kadrosu ile bulunduğu bölgede ulusal ve uluslararası düzeyde saygın bir program olmak.

Değerler

- Yaratıcı düşünmek,
- Bilime katkı sunmak,
- Toplumsal faydayı gözetmek,

- Etik değerleri dikkate almak,
- Yenilikçi olmak,
- Kalite odaklı olmak.

01.5. Programın Amacı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın temel amacı ülkemizde gelişen turizm sektörüne gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek, kalifiye, genç mutfak yöneticileri yetiştirmektir. Mezunların gastronomi alanında spesifik konularda uzmanlaşması, tek başına araştırma tasarımlar ve yürütür olabilmeleri en temel amaçtır. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Dört yıllık lisans programı süresince öğrencilere temel beslenme ilkelerinden başlayarak en ileri seviyeye kadar yiyecek-içecek işletmeciliği ve gastronomi ile ilgili tüm önemli bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Programda süresince öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve Türk ve dünya mutfakları hakkında eğitim verilmektedir. Yiyecek-içecek yönetimi ve yemek pişirme teknikleri derslerinin teorik ve uygulamalı olarak verilmesi planlanmış bununla da öğrencilerin hem teorik hem de pratik bilgi ve beceriye sahip olması amaçlanmaktadır. Bölümün eğitim dili Türkçe olmakla iki dönem ders ve iki dönem tez olmak üzere dört dönemden oluşmaktadır. Programda gastronomi biliminin ekonomi, sosyoloji, tarih, turizm ve gıda bilimi gibi çeşitli bilim dalları ile ilişkilerini kapsayan dersler yer almaktadır. Derslerde öğrencilere aktarılan bilgiler, araştırma yöntemleri eğitimleri ile desteklenerek öğrencilerin ilgi duydukları alanlarda araştırma kurgulaması ve yürütmesine destek olunmaktadır.

01.6. Programın Hedefi

- Bilimsel ve mesleki anlamda donanımlı, kurumun değerlerini benimsemiş mezunlar vermek,
- Akademik anlamda alanda yenilikler getirecek ve toplumsal fayda sağlayacak nitelikte çalışmalar yapmak,
- Resmi ve özel kuruluşlarla eğitim sürecini ve eğitim sonrası süreci kapsayan işbirliği anlaşmaları yapmak,
- Mezunların ulusal ve uluslararası düzeyde alanında saygın kuruluşlarında görev alabilmesini sağlamak.

01.7. Kazanılan Derece

Programdan mezun olacak öğrenci Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans mezunu/Bilim Uzmanı unvanı alacaktır.

Programa kayıtlı olan her bir öğrencinin toplam 4 dönemden oluşan yüksek lisans sürecini tamamlayabilmesi için öğretim planında belirtilmiş olan dersleri (toplam 60 AKTS kredisi) başarı ile tamamlamış olması ve bununla birlikte azami 3 yıl olan yüksek lisans süresinde yüksek lisans tezini tamamlamış olmaları gerekmektedir.

01.8. Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Gastronomi alanında görev alacak öğrencilerin yüksek çalışma temposuna yatkın olması gerekliliğinin yanı sıra temel düzeyde yemeğe ve sanat ilgiye sahip olması öğrencinin alandaki başarı olasılığı artıracaktır. Lisans üstü öğrenim göreceğ öğrencilerin üstün muhakeme yeteneği, araştırma yetenekleri, akademik dil kullanarak tartışma ve sorgulama kabiliyeti, alanında temel konulara hakim olması gibi gereklilikleri sağlamasına önem verilmektedir. Bu kapsamda, yapılan bilim sınavı ilgili yetenek ve bilgi birikimlerini test eder nitelikte yapılmaktadır. Programa kayıt yaptırmaya hak kazanan öğrencilerin seçiminde iki aşamalı bir değerlendirmen geçmektedir. ALES puanı en az 50, YDS dengi sınavlardan en az 40 puan almış öğrencilerin başvuruları kabul edilmektedir. Başvuruların kabulünde bir diğer husus mezun olunan lisans bölümüdür. Programın güncel öğrenci alım ilanında ‘turizmle ilgili bir bölümden lisans mezunu olmak’ şartı bulunmaktadır. Turizm alanı dışında kalan bölümlerden öğrenci alımı yapmayan bölümün mevcut öğrenci profili ağırlıklı olarak gastronomi ve mutfak sanatları lisans mezunu öğrencilerden oluşmaktadır. Değerlendirmenin ikinci aşamasında ise bilim sınavı sonucu da dahil edilerek sıralama

oluşturulur. Değerlendirmede %50 ALES puanı, %30 bilim sınavı, %10 dil puanı ve %10 diploma notu ağırlığı alınarak ortalama puan oluşturulur, sıralamaya göre ilk 10 sırada bulunan öğrenciler asil olarak kayıt hakkı kazanırlar.

01.9. Öğrencilerin ğrenimleri Sonunda Sahip Olacağı Yetkinlikler

Endüstrileşen turizm sektöründe gerek son yıllarda sayısını arttıran endüstriyel yiyecek - içecek işletmelerinde, gerekse geleneksel ve tamamlayıcı konaklama işletmeleri bünyesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek departmanlarında şef ya da üst düzey yönetici konumunda istihdam edilecek eğitimli ve kalifiye elemana olan talep hızla artmaktadır. Bu programdan mezun olacak öğrenciler bu talep doğrultusunda bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde ve konaklama işletmeleri bünyesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek departmanlarında istihdam edilecektir. Belirtilen işletmelerin yanı sıra mezun olacak öğrenciler aşağıdaki alanlarda istihdam olanaklarına sahiptirler:

- Akademik kariyer olanakları.
- Yiyecek içecek işletmelerin üst seviyelerde araştırmacı ve yönetici olarak görev alma.
- Girişimci ruha sahip olanlar Restoran, kafe, bar, catering işletmeleri gibi kendi işyerlerini kurabileceklerdir.
- Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Liseleri ve ilgili diğer meslek liseleri ile Turizm Eğitim Merkezlerinde, Mutfak, Servis ve Bar, Yemek Pişirme, Yiyecek İçecek Hizmetleri gibi, alanları ile ilgili uygulamalı derslerde usta öğretici/eğitmen/ğretmen olarak çalışabilme imkanı mevcuttur.
- Başarılı ve yatkın öğrenciler için akademik kariyer imkânı. Akademik kariyer yapmak isteyen mezunlar gerekli koşulları sağlamaları halinde (ALES, YDS gibi merkezi sınavlardan gerekli puanları almaları ve istenmesi durumunda sektör deneyimine sahip olmaları) herhangi bir niversitenin alanlarıyla ilgili bir programında ğretim elemanı olarak çalışabileceklerdir.
- Ayrıca bölüm mezunlarından, Kamu Personeli Seçme Sınavından (KPSS) yeterli puanı alanlar, diğer kamu kurumlarında da memur olarak istihdam edilebileceklerdir.

01.10. Programın Mevcut Öğrenci Profili

Mevcut öğrenci profili incelendiğinde şu çıkarımları yapmak mümkündür;

- Öğrencilerin büyük çoğunluğu üniversite gastronomi alanında öğrenim almışlardır. Yine öğrencilerin büyük çoğunluğu alanına ilgi duyan, gelişime açık, önüne çıkan fırsatları kullanma çabası göstermektedir.
- Gerek ders içi gerekse de ders dışı etkinlikler ilgilenmekte oldukları mesleklerde kendilerini geliştirme çabasına sahip olan öğrenciler bölümdeki öğrencilerin çoğunluğunu oluşturmaktadır. Bu çabanın daha verimli hale gelmesi adına ekip çalışmaları girişimlerinin olduğu gözlemlenmektedir.
- Gastronomi alanında öğrencilerin yönelebileceği pek çok meslek grubu olmasına karşın öğrencilerin tamamına yakını gelecekte kendisini bir şef, yiyecek içecek alanında yönetici veya akademisyen olarak görmek istemektedir.

01.11. Program Mezunlarının Mesleki Profili

2019-2020 Akademik Yılı itibari ile öğrenci almaya başlamış olan bölümümüz henüz mezun vermemiştir.

01.12. Programın Paydaşları

Uygulama eğitimin yoğunlukta olduğu, kariyer fırsatlarının özel sektörde bulunduğu gastronomi alanın özel kuruluşlar en değerleri paydaşlardandır. Gastronomi alanın nitelikli öğretim sürecinden geçmiş öğrenciye ihtiyacı olduğu gibi öğrencilerin de iyi olanaklar sağlayan restoran ve otellerde kariyer gelişime ihtiyacı vardır. Her iki yönlü ihtiyacın karşılanması adına fakülte ve bölüm olarak pek çok özel kuruluş olarak ortak hareket edilmektedir. Her yıl mart aylarında düzenlenen Kariyer Günü etkinliğiyle pek çok otel ve restoran fakülte binasında öğrencilerle bire bir iş görüşmesi gerçekleştirmektedir. Bu görüşmeler neticesinde staj ve iş imkanları sağlanmakta, öğrencilerimizin büyük çoğunluğu bu dönemde elde ettikleri iş fırsatlarını değerlendirmektedir. Restoran alanında D.ream Grubu; otelcilik alanında ise; Kempinski, Swiss, D-Hotels & Resorts, Sheraton gibi otel grupları öğrencilerimizin iş olanağı bulduğu paydaşlardandır. Buna ek olarak pek çok kamu kurumu, bölüm personeli ve öğrencileri ile bölümümüz için paydaş konumdadır. Bu kurumlar şu şekilde sıralanabilir;

- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları,

- Akademik personelimiz,
- İdarî personelimiz,
- Öğrencilerimiz.

01.13. Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Adres:

Turizm Fakültesi, Terzioğlu Yerleşkesi Merkez/ÇANAKKALE
17100 Türkiye

Bölüm Danışmanı
Arş. Gör. Ümit ÇARBUĞA

E-posta : ergul@comu.edu.tr
Telefon : +90 286 218 05 46 Dahili: (5104)
Faks : +90 286 218 05 47

SONUÇ

KANIT

Birim / Program Web Sitesi

Kanıt linkleri:

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/>
<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/hakkimizda.html>

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

Programa kayıt yaptırmaya hak kazanan öğrencilerin seçiminde iki aşamalı bir değerlendirmen geçmektedir. ALES puanı en az 50, YDS dengi sınavlardan en az 40 puan almış öğrencilerin başvuruları kabul edilmektedir. Başvuruların kabulünde bir diğer husus mezun olunan lisans bölümüdür. Programın güncel öğrenci alım ilanında ‘turizmle ilgili bir bölümden lisans mezunu olmak’ şartı bulunmaktadır. Turizm alanı dışında kalan bölümlerden öğrenci alımı yapmayan bölümün mevcut öğrenci profili ağırlıklı olarak gastronomi ve mutfak sanatları lisans mezunu öğrencilerden oluşmaktadır. Değerlendirmenin ikinci aşamasında ise bilim sınavı sonucu da dahil edilerek sıralama oluşturulur. Değerlendirmede %50 ALES puanı, %30 bilim sınavı, %10 dil puanı ve %10 diploma notu ağırlığı alınarak ortalama puan oluşturulur, sıralamaya göre ilk 10 sırada bulunan öğrenciler asil olarak kayıt hakkı kazanırlar. Ancak içinde bulunduğumuz pandemi

koşulları nedeniyle 2020 yılında bilim sınavının yapılmaması, ALES puanı, yabancı dil puanı ve diploma notunun dahil edildiği ortalama puana göre öğrenci alımı yapılması kararı alınmıştır.

15

Tablo 10. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Yıl	Mezun Sayısı
2019-2020 Akademik Yılı itibari ile öğrenci alan bölümümüz henüz mezun vermemiştir.	

Tablo 11. Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Yıl	Öğrenci Sayısı
2018-2019	Öğrenci alımı yapılmamıştır.
2019-2020	10
2020-2021	10
Toplam Öğrenci Sayısı	20

Tablo 12. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Sınıf /Toplam Öğrenci Sayısı	Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı
1. Sınıf/Öğrenci	10
2. Sınıf/10 öğrenci	9

Tablo 13. Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Yıl	Taban	Tavan	Başarı Sırası

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

16

1.2. Yatay ve Dikey Geçişler Çift Anadal ve Ders Sayma

Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır. ÇOMÜ Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre; MADDE 32 – (1) Yükseköğretim kurumu içindeki başka bir enstitü anabilim/anasanat dalında veya başka bir yükseköğretim kurumunun lisansüstü programında en az bir yarıyılı tamamlamış olan başarılı öğrenci, lisansüstü

programlara yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir. Yatay geçiş yoluyla kabul edilme koşulları ilgili senato tarafından kabul edilen yönetmelikle belirlenir.

MADDE 12 – (1) niversitedeki başka bir EABD/EASD'nin dalında veya başka bir yükseköğretim kurumunun lisansüstü programında en az bir yarıyıllı tamamlamış ve derslerinden geçerli not almış başarılı ğrenci, lisansüstü programlara geçiş yaptığı tarihteki mezuniyet ve diğerk koşulları yerine getirmeyi kabul ederek yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir.

(2) Yatay geçiş yoluyla ğrenci kabul edilmesine ilişkin esaslar şunlardır:

a) Bilimsel hazırlık dışında, ders alma aşamasında en az bir yarıyıllı tamamlamış olan öğrenciler, lisansüstü programa başvuru koşullarını sağlamak kaydıyla, yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir.

b) Başvuruların değerlendirilmesi ve kabulü EABDK/EASDK'nın görüşü ve EYK kararıyla gerçekleştirilir.

c) Yatay geçiş başvurusu kabul edilen öğrencinin öğrenim süresinin hesaplanmasında öğrencilerin gelmiş olduğu lisansüstü programda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır.

) Yatay geçişi kabul edilen öğrencinin daha önce almış olduğu lisansüstü dersler, EABD/EASD başkanlığının nerisi ve EYK kararıyla ders yüküne sayılabilir.

d) niversitede ğretim elemanı veya araştırma görevlisi kadrosuna atanıp göreve başlayanlar başka bir üniversitede lisansüstü eğitim-ğretim görüyorsa, kontenjan şartı aranmaksızın, geçiş yaptığı tarihteki mezuniyet ve diğerk koşulları yerine getirmeyi kabul ederek yatay geçiş yapabilirler.

Özel ğrenci kabulü

MADDE 13 – (1) Lisans veya yüksek lisans programı mezunu veya ğrencisi olanlar özel ğrenci olarak ders alma başvurusunda bulunabilir. Başvurular EABD/EASD başkanlığının görüşü doğrultusunda, programın özelliği ve imkânlar dikkate alınarak EYK tarafından karara bağlanır. Başvuru koşulları enstitünün internet sayfasında ilan edilir.

(2) zel öğrenciler başvurdukları programda ilgili dönemde açık olan derslere kayıt olabilir. Özel ğrenciler için ayrıca ders aılamaz.

(3) Özel öğrenciler ders ve sınavlarla ilgili olarak, diğer lisansüstü öğrenciler için geçerli olan yükümlülükleri yerine getirmek zorundadırlar.

(4) Özel öğrenci statüsündeki öğrenciler, Üniversitenin eğitim-öğretim için sunduğu kütüphaneden yararlanma ve benzeri hizmetler dışında, öğrencilik haklarından yararlanamazlar.

(5) Lisansüstü programa kabul edilen öğrencilerin özel öğrenci olarak aldığı ve başarılı olduğu derslerin muafiyet işlemlerinde, muafiyet verilen dersler lisansüstü eğitiminde verilen derslerin %50'sini geçemez.

(6) Özel öğrencilik statüsünde geçirilecek süre iki yarıyıldan fazla olamaz. Her yarıyıldan ikiden fazla ders alınmaz.

(7) Özel öğrenciler kredi/saat başına, EYK kararıyla belirlenen katkı payını öderler.

Öğrenci değişimi

MADDE 14 – (1) Karşılıklı anlaşmalar çerçevesinde Üniversite ile yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumları arasında değişim programları düzenlenebilir. Değişim programları mevzuat, YÖK kararları, ikili anlaşmalar ve Senato kararlarına göre yürütülür.

(2) Değişim programları kapsamında yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumlarında geçirilen yarıyıllar, programın öğrenim süresinden sayılır.

(3) Öğrencilerin değişim programları kapsamında diğer yükseköğretim kurumlarında tamamladığı ders ve diğer öğretim faaliyetlerinin, programındaki derslere eşdeğerliği EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK'nın kararıyla belirlenir. Değişim programlarında alınan notların Üniversite not sistemine çevrilmesinde Senato tarafından kabul edilen not dönüşüm tablosu esas alınır.

Yabancı uyruklu öğrenci kabulü

MADDE 15 – (1)Yabancı uyruklu adaylarla lisans eğitiminin tamamını yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adayların lisansüstü programlara kabulüne ilişkin usul ve esaslar, bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde, EABDK/EASDK'nın önerisi, EK'nın kararı ve Senatonun

onayı ile belirlenir. İlgili mevzuata aykırı olmamak kaydıyla, yabancı uyruklu adaylar için, farklı bir başvuru takvimi ve farklı başvuru, değerlendirme ve kabul esasları belirlenebilir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<http://ogrencisleri.comu.edu.tr/lisansustu-egitim-ve-ogretim-yonetmeli.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23550&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

1.3. Öğrenci Değişimi

Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Programın bağlı bulunduğu enstitü yönetmeliğine göre;

Öğrenci değişimi

MADDE 14 – (1) Karşılıklı anlaşmalar çerçevesinde Üniversite ile yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumları arasında değişim programları düzenlenebilir. Değişim programları mevzuat, YÖK kararları, ikili anlaşmalar ve Senato kararlarına göre yürütülür.

(2) Değişim programları kapsamında yurt içi veya yurt dışı yükseköğretim kurumlarında geçirilen yarıyıllar, programın öğrenim süresinden sayılır.

(3) Öğrencilerin değişim programları kapsamında diğer yükseköğretim kurumlarında tamamladığı ders ve diğer öğretim faaliyetlerinin, programındaki derslere eşdeğerliği EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK'nın kararıyla belirlenir. Değişim programlarında alınan notların Üniversite not sistemine çevrilmesinde Senato tarafından kabul edilen not dönüşüm tablosu esas alınır.

Öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde yüksek lisans eğitimlerinin belirli bir döneminde başka bir yükseköğretim kurumunda yurt içi (Farabi)ve yurt dışı (Erasmus) öğrenci programları ile eğitim görebilirler. Üniversitemizin ise bu konuda anlaşmalı olduğu üniversiteler bulunmaktadır. Bunlara Erasmus ve Dışilişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Bu konuda öğrencilerimiz özellikle Erasmus'a başvuru yapmakta heveslidirler.

Erasmus programı ise Avrupa'daki yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile çok yönlü işbirliği yapmalarını teşvik etmeye yönelik Avrupa Birliği' nin bir eğitim programıdır. Yükseköğretim kurumlarının birbirleri ile ortak projeler üretip hayata geçirmeleri, öğrenci, idari ve

akademik personel eğişimi yapabilmeleri için hibe niteliğinde karşılıksız mali destek sağlamaktadır. Erasmus öğrenim hareketliliği, Yükseköğretim Kurumu öğrencilerinin bir akademik yıl içerisinde eğitimlerinin bir veya iki dönemini Avrupa Birliği üyesi bir ülkedeki anlaşmalı bir yükseköğretim kurumunda gerçekleştirmesi olarak tanımlanmaktadır. Değişimin gerçekleēeęi akademik yıl birinci sınıfta okuyan lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmekte, ancak değişim başladığında öğrencilerimizin 1. sınıf öğrencisi olmamaları gerekmektedir. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde (birinci, ikinci veya üçüncü kademe) bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.00/4.00 olması gerekmektedir. Başvuru dönemlerinde öğrencilerimiz başvurularını Üniversitemizin web sayfasında (<http://erasmus.comu.edu.tr/ogrenim-genel-bilgi.html>) yayınlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda (örn. 2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılı için) geçerli olan bir Erasmus İkili Anlaşması olması gerekmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri: <http://erasmus.comu.edu.tr/anlasma-listesi-aktif.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/>

1.4. Danışmanlık ve İzleme

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Danışmanlar, öğrencilerin programa oryantasyonu, programda gerekli konsültasyonun sağlanması, ders ve araştırmalarla ilgili akademik desteğin sağlanması, sınav komisyonu oluşturma, kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim-öğretim çalışmalarını ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler. Program öğrencilerin başarısını takip etme, danışmanlık hizmeti verme, niteliklerini geliştirme ve izleme sorumluluğunu yüklenmiştir. Öğrenci başarısının değerlendirilmesi ve izlenmesi öğretimde amaçlanan hedeflere ulaşılmasının

bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Başarı, bireysel sınav notu ve sınıf bazında genel ortalamaların izlenmesi ile değerlendirilmektedir. Aynı zamanda danışman öğretim elemanı öğrencileri birinci sınıftan itibaren her konuda bilgilendirmek, yönlendirmek ve takip etmek durumundadır. Öğrenciler, danışmanları ile dostane ilişkiler içerisinde girerek tıpkı bir mentor veya koç gibi öğrenciler yönlendirilmeye çalışılmakta ve destek görmektedirler. Bunun yanı sıra bölümdeki tüm öğretim elemanları öğrencilerle yakın ilişkiler içerisinde olup onları yönlendirmektedir. Öğretim elemanlarıyla bu şekilde rahat iletişim kurup destek görmek de öğrencilerimizin motivasyonunu arttırmakta ve memnuniyet düzeylerini ciddi oranda etkilemektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<http://ogrencisleri.comu.edu.tr/basvuru-ve-kayitlar/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler.html>

<http://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>²⁰

1.5. Başarı Değerlendirmesi

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Üniversitemizde; ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünlüme sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de bulunduğu ilgili bazı dersler için yaz okulu da açılabilmektedir. Yanı sıra öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve UBYS Öğrenci Bilgi Sisteminde aktif biçimde takip edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir. Sınavlarımız;

a) Ara Sınavlar / Vizeler: her ders için en az bir kez yapılır. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde derslerden sorumlu öğretim elemanlarının görüşü alınarak yönetim tarafından organize edilir ve tarihler buna göre ilan edilir. Ara sınav notları dönem sonu sınavlarından en az iki hafta önce ilan edilmektedir.

b) Yarıyıl Sonu / Final Sınavları: En az ondört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılır. Her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır. Yarıyıl sonu sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili takvim, birimlerin önerileri alınarak Üniversite Senatosu tarafından belirlenir.

Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz.

c) Mazeret Sınavları: Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bir hafta içerisinde durumunu belgeleyen öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl içinde öğretim elemanının belirlediği tarihte yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.

d) Bütünleme sınavları: Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavlarına girebilirler. Bütünleme sınavına girmeyenler başarısız sayılırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminden itibaren üçüncü haftada yapılır. Bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

Bunların dışında başarılı olamayan öğrencilerimiz 3 farklı sınav hakkı daha bulunmaktadır:

a) Tek Ders Sınavı: Dört yarıyıllı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen veya tüm dersleri veripte GNO'su 2.00 olmayan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

b) Üç Ders Sınavı: Bir, iki veya üç dersten girilen 2010 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.

c) Ek Sınavlar: Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (FF-FD-YS harf notlu) bütün dersler için iki ek sınav hakkı tanınır.

Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beşe indiremeyen öğrencilerin üniversite ile ilişkileri kesilir. Genel olarak tüm sınav sonuçları onbeş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi internet sayfasında ilan edilir. Sınav sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrenciler, o derse devam etmemiş sayılırlar, sınavlara alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı süreler içinde de devamsız sayılırlar. Ara sınav ve dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenir ve öğretimin ilk iki

haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin aldıkları başarı notları 100 puan üzerinden ele alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde, aşağıdaki tablodaki gibi takdir edilir:

MADDE 27 – (1) Yüksek lisans ve doktora programlarında öğretim elemanı tarafından, öğrencilere aldıkları her ders için, aşağıdaki harf notlarından biri, yarıyıl sonu ders notu olarak verilir:

a) Tam Puan 100 Esasına	Harfli Puan Sistemine	Tam Puan 4,00
Göre Kazanılan Not	Göre Not Karşılığı	Esasına Göre Katsayı
90-100	AA	4,00
85-89	BA	3,50
80-84	BB	3,00
75-79	CB	2,50
70-74	CC	2,00
60-69	DC	1,50
50-59	DD	1,00
30-49	FD	0,50
0-29	FF	0,00

b) DS: Devamsız

c) G: Geçer

ç) K: Kalır

d) M: Muaf

(2) Geçer (G) ve Kalır (K) notları uzmanlık alan, dönem projesi ve seminer dersleri için kullanılır. Bu iki not genel not ortalamasına katılmaz.

(3) Bir dersten başarılı sayılabilmek için, o dersten yarıyıl sonu notu olarak yüksek lisans öğrencisinin en az CC notu, doktora öğrencisinin ise en az CB notu almış olması gerekir. Seminer dersi, tez önerisi sınavı, yeterlik sınavı, uzmanlık alan dersi ve dönem projesi dersinden başarılı sayılabilmek için G notunu almış olmak gerekir.

2547 sayılı Kanununun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)'nin karşılığı 0.00 sayılır.

Bir dersten başarılı sayılabilmek için diğer şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalaması ne olursa olsun başarısız (FD ve altı) sayılır.

Böylelikle öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden almış oldukları notlar ve derslerin kredileri ile hesaplanan “Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (DNO)” ve “Genel Not Ortalaması (GNO)” değerleriyle izlenmiş olur. DNO bir yarıyılıda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllarda aldıkları derslerin her birinin kredisi ile bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/dokumanlar-klavuzlar.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23550&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5>

1.6. Programdan Mezuniyet Koşulları

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek yüksek lisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçimlik derslerin (120 ATKS karşılığı) tümünden başarılı olması ve kredisiz ders notlarının (YE) olması zorunludur. Ayrıca her öğrenci 90 günlük stajını tamamlamak zorundadır. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Mezun olabilmek için öğrenciler 120 AKTS kredisini mutlaka tamamlamalıdır. Bir öğrencinin GNO'su aynı zamanda mezuniyet not ortalamasıdır. Ayrıca;

a) Bir öğretim yılı boyunca tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla genel not ortalamasına (GNO) göre kayıtlı bulunduğu programın/bölümün her sınıfının birinci, ikinci ve üçüncüsü onur öğrencileri olarak kabul edilir ve bu öğrenciler ilgili Dekanlıkça öğretim yılı sonunda teşekkür belgesi ile ödüllendirilir.

b) Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre kayıtlı bulunduğu okulunu birinci olarak bitiren öğrenciler fakülte/yüksekokul/meslek

yüksekokulu yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenciler Rektörlükçe fakülte/yüksekokul/meslek yüksekokulu yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

c) Normal öğrenim süresi içerisinde tüm dersleri almak, devam koşulunu yerine getirmek, tüm derslerde en az (CC) almak ve herhangi bir disiplin cezası almamış olmak şartıyla GNO'na göre Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesini birinci olarak bitiren öğrenci/öğrenciler Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yüksek onur öğrencisi kabul edilir ve bu öğrenci/öğrenciler Rektörlükçe Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi yüksek onur öğrencisi takdir belgesi ile ödüllendirilir.

Yüksek lisans diplomasının alınabilmesi için tez için yerine getirilmesi gerek prosedürler ilgili enstitü yönetmeliğinde şu şekilde açıklanmıştır;

Yüksek lisans tezinin sonuçlanması

MADDE 41 – (1) Tezli yüksek lisans programındaki öğrenci, enstitünün belirlediği tez yazım kurallarına göre danışmanı/danışmanları ile hazırladığı tezini, jüri önünde sözlü olarak savunur.

(2) Öğrencinin tez savunma sınavına alınabilmesi için, programın gerektirdiği zorunlu dersleri başarıyla tamamlaması, asgari kredi koşullarını sağlaması ve uzmanlık alan dersini en az iki dönem başarı ile alması gerekir.

(3) Yüksek lisans tezinin savunmasından önce ve düzeltme verilen tezlerde ise düzeltme ile birlikte öğrenci tezini tamamlayarak danışmanına sunar. Danışman tezin savunulabilir olduğuna ilişkin görüşünü intihal raporunu ve tezin bir kopyasını ve tez jürisi atama formunu EABDB/EASDB'ye iletir. Rapordaki verilerde gerçek bir intihalin tespiti halinde gerekçesi ile birlikte karar verilmek üzere tez enstitü yönetim kuruluna gönderilir.

(4) Yüksek lisans tez jürisi, tez danışmanı ve EABDK/EASDK önerisi ve EYK onayı ile atanır. Gerekli durumlarda EYK, EABDK/EASDK tarafından önerilen jüri üyelerinde değişiklik yapabilir. Jüri, biri öğrencinin tez danışmanı, en az biri de Üniversite dışından olmak üzere üç veya beş asil iki yedek öğretim üyesinden oluşur. Yedek üyelerden biri başka bir yükseköğretim kurumundan belirlenir. Jürinin üç kişiden oluşması durumunda ikinci tez danışmanı jüri üyesi olamaz.

(5) (Değişik:RG-18/8/2019-30862) Tez, öğrenci tarafından jüri üyelerine teslim edilir. Jüri üyeleri, EYK tarafından belirlenen tarihte tüm üyeleriyle bizzat ya da jürinin salt çoğunluğunun fiilen sınava katılması şartı ile diğer jüri üyesinin/üyelerinin şehir dışı ya da yurt dışından gelememesi durumunda enstitü yönetim kurulunun kararı ile video konferans sistemi yoluyla kayıt altına alınarak elektronik ortamda toplanarak aralarından birini başkan seçip öğrenciyi tez savunma sınavına alır. Sınav, tez çalışmasının sunulması ve bunu izleyen soru-cevap bölümünden oluşur ve öğretim elemanları, lisansüstü öğrenciler, alanın uzmanlarından oluşan dinleyicilerin katılımına açık ortamlarda gerçekleştirilir.

(6) (Değişik:RG-18/8/2019-30862) Tez sınavının tamamlanmasından sonra jüri tez hakkında salt çoğunlukla kabul, ret veya düzeltme kararı verir. Bu karar EABD/EASD başkanlığınca jürideki tüm üyelerin bizzat katılımı halinde üç gün içinde, video konferans sistemi yoluyla yapılması halinde tez sınavını izleyen on gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir. Ret, düzeltme ve salt çoğunlukla kabul durumlarında, olumsuz oy kullanan üye ya da üyelerin gerekçelerini tutanakta belirtmeleri zorunludur.

(7) Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci en geç üç ay içinde, azami süresi içerisinde düzeltmeleri yapılan tezi aynı jüri önünde yeniden savunur.

(8) Tez savunma veya tez düzeltme sınavına geçerli mazereti nedeniyle katılamayan öğrenciye mazeretini bildirir belge ile birlikte mazeretinin ortaya çıkmasından itibaren yedi gün içinde başvurması halinde azami süreler içerisinde ise EYK tarafından yeniden sınav hakkı verilebilir. Kabul edilebilir mazereti olmaksızın sınava girmeyen öğrenci başarısız sayılır.

(9) Tezi reddedilen öğrencinin talepte bulunması halinde, tezsiz yüksek lisans programının ders kredi yükü, proje yazımı ve benzeri gereklerini yerine getirmiş olmak kaydıyla kendisine tezsiz yüksek lisans diploması verilebilir.

(10) Kabul edilen tezlerin Yüksek Lisans Tezi Sınav Sonuç Formu sayfasında jüri üyelerinin imzaları bulunur. Oy çokluğu ile kabul edilen tezlerde, ret oyu kullanan üye ya da üyeler olumsuz ibaresini belirtebilirler.

Tezli yüksek lisans diploması

MADDE 42 – (1) Tez sınavında başarılı olmak ve bu Yönetmelik hükümleriyle belirlenen mezuniyet için gerekli diğer koşulları da sağlamak kaydıyla, yüksek lisans tezinin ciltlenmiş en az üç kopyasını tez sınavına giriş tarihinden itibaren bir ay içinde enstitüye teslim eden ve tezi şekil yönünden uygun bulunan yüksek lisans öğrencisine tezli yüksek lisans diploması verilir. Enstitü yönetim kurulu talep halinde teslim süresini en fazla bir ay daha uzatabilir. Bu koşulları yerine getirmeyen öğrenci koşulları yerine getirinceye kadar diplomasını alamaz, öğrencilik haklarından yararlanamaz ve azami süresinin dolması halinde ilişkisi kesilir.

(2) Tezli yüksek lisans diploması üzerinde öğrencinin kayıtlı olduğu enstitü anabilim/anasanat dalındaki programın YÖK tarafından onaylanmış adı bulunur. Mezuniyet tarihi, tezin sınav jüri komisyonu tarafından imzalı nüshasının enstitüye teslim edildiği tarihtir.

(3) Tezli yüksek lisans diploması üzerinde öğrencinin kayıtlı olduğu enstitü anabilim/anasanat dalındaki programın YÖK tarafından onaylanmış adı bulunur. Mezuniyet tarihi anasanat programlarına kayıtlı öğrenciler için tez sınavı sonrası yapılan ve başarılı bulunan uygulamalı sınav tarihi; diğer programlara kayıtlı öğrenciler için ise tezin kabul edildiği tez sınavı tarihidir.

(4) Tezli yüksek lisans öğrencisinin mezuniyetine, EYK tarafından karar verilir.

(5) Tezin tesliminden itibaren üç ay içinde yüksek lisans tezinin bir kopyası elektronik ortamda, bilimsel araştırma ve faaliyetlerin hizmetine sunulmak üzere enstitü tarafından YÖK Başkanlığına gönderilir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23>

[550&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5](https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=23&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5)

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın temel amacı ülkemizde gelişen turizm sektörüne gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek, kalifiye, genç mutfak yöneticileri yetiştirmektir. Mezunların gastronomi alanında spesifik konularda uzmanlaşması, tek başına araştırma tasarlar ve yürütür olabilmesi en temel amaçtır. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Dört yıllık lisans programı süresince öğrencilere temel beslenme ilkelerinden başlayarak en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliği ve gastronomi ile ilgili tüm önemli bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Programda süresince öğrencilere yiyecek- içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve Türk ve dünya mutfakları hakkında eğitim verilmektedir. Yiyecek- içecek yönetimi ve yemek pişirme teknikleri derslerinin teorik ve uygulamalı olarak verilmesi planlanmış bununla da öğrencilerin hem teorik hem de pratik bilgi ve beceriye sahip olması amaçlanmaktadır. Bölümün eğitim dili Türkçe olmakla iki dönem ders ve iki dönem tez olmak üzere dört dönemden oluşmaktadır. Programda gastronomi biliminin ekonomi, sosyoloji, tarih, turizm ve gıda bilimi gibi çeşitli bilim dalları ile ilişkilerini kapsayan dersler yer almaktadır. Derslerde öğrencilere aktarılan bilgiler, araştırma yöntemleri eğitimleri ile desteklenerek öğrencilerin ilgi duydukları alanlarda araştırma kurgulaması ve yürütmesine destek olunmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

2.2. Program Amaçlarının Öğrencilerin Kariyer Hedeflerine Uygunluğu

Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Bölümün misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip mezunlar verebilmek için programın öz görevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde detaylı olarak aktarılmıştır. Programın bu amaçları ve öz görevi tüm iç ve dış paydaşlarımızın görüşleri alınarak benimsenmiş ve bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda tüm paydaşlarla istişare edilip güncellenmiştir. Tekrar edilecek olursa; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın temel amacı; bireysel olarak araştırma kurgulayabilen, yürütebilen, sonuçlandıran, belirli bir alanda uzmanlaşmış, ülkemizde gelişen turizm sektörüne gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek, kalifiye, genç mutfak yöneticileri yetiştirmektir. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Yüksek lisans programı süresince öğrencilere temel beslenme ilkelerinden başlayarak en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliği ve gastronomi ile ilgili tüm önemli bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Bu amaca paralel olarak, bölümün mevcut öğrenci yapısının analizinde de vurgulandığı gibi mevcut öğrencilerimiz ağırlıklı olarak gastronomide bir şef, yönetici veya akademik kariyer yapmış bireyler olarak kariyer planı yapmaktadırlar.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027>

2.3. Program Amaçlarının Kurum ve Birim Özgörevlerine Uygunluğu

Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün birim öz görevleri ile uyumluluğu değerlendirmek için öncelikle fakültesinin amaç, hedefi vizyon ve misyonunu incelemek gerekmektedir.

Turizm Fakültesi'nin amaç, hedef, vizyon ve misyonu şu şekildedir;

AMAÇLAR

1. Turizm alanında evrensel ölçütlere uygun, dinamik, yenilikçi, eğitim ve öğretim programları düzenlemek ve yürütmek; bilgilerini kullanabilen, bilgi teknolojisini

uygulamaya dönüştürebilen ve ulusal kimliğini küresel değerlerle bağdaştırabilen bireyler yetiştirmek; bölgesel ve ulusal olarak ihtiyaç duyulan hizmetleri bilime dayalı araştırma ve faaliyetlerle yürütmek.

2. Bilimsel ve Sosyal faaliyetlere önem verilerek turizm ile ilgili bilincinin artırılması için yurt içi ve yurt dışındaki üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları ve Sivil Toplum Kuruluşları (STK) ile işbirliği yapılması, bilgilendirme toplantıları (konferans, seminer, panel, söyleşi) düzenlenmesi, Fakülte web sayfasının bu amaca yönelik hazırlanıp etkinleştirilmesi ve sürekli güncel tutulması.
3. Fakültemizdeki Öğretim Üyesi, Öğretim Elemanı ve yardımcılarının sayılarının artırılarak, kadronun güçlendirilmesi, ayrıca öğrenci alımının gerçekleştirilmesi amacıyla Rekreasyon Yönetimi Bölümü için öğretim üyesi alımlarının gerçekleştirilmesi.
4. Çalışanların memnuniyetini sağlayarak kurum, birim kimliğini ve kültürünü ve birimler arasındaki işbirliğini artıracak şekilde geliştirerek, çalışanlar arasında güçlü bir birlik ve uzlaşma ortamının yaratılması, emek ve başarıya saygı duyulması ve desteklenmesi ile başarının sahiplerine mal edilmesi.
5. Eğitim-öğretim faaliyetlerinde kalitenin artırılması ve sürekli iyileştirmenin sağlanması, araştırma faaliyetlerinin teşvik edilmesi, geliştirilmesi, nicelik ve niteliğinin artırılması, ulusal ve uluslararası yayın sayısının artırılması.
6. Toplumsal hizmet faaliyetlerinin geliştirilmesi, etkinliğinin artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması.
7. Yönetim sisteminin kurumsal yönetim ilkeleri bağlamında etkili, verimli ve sürdürülebilir olmasının sağlanması uluslararası işbirliği ve tanınırlığının artırılması
8. Fakültenin kaynaklarının geliştirilmesi ve yeni kaynaklar yaratılması.

HEDEFLER

1. Lisans ve lisansüstü düzeyde eğitim –öğretimi sürdürmek, teorik ve uygulamalı öğretim kalitesini iyileştirmek ve sürekli geliştirmek, eğitim- öğretim kalitesini sürdürülebilir kılmak.
2. Alanında en iyiler arasından seçilen bir öğretim üyesi kadrosu oluşturmak ve öğretim elemanlarının bilimsel gelişimini sürdürmek, güçlü bir eğitim kadrosu ile lisansüstü programlara destek vermek, disiplinlerarası araştırma ve programları geliştirmek ve turizm alanında, bilimsel araştırmalarda Türkiye'nin önde gelen kurumları arasında yer almak.
3. Kurumsal akreditasyonla birlikte, gerekli programlar için ulusal ve/veya uluslararası akreditasyonu gerçekleştirmek, personelin beceri ve yetkinlik düzeyini geliştirmek, çalışan memnuniyetini artırmak ve kurumsal aidiyeti geliştirmek.

4. Başarılı öğrenciler tarafından Fakültemizin tercih edilirliliğini arttırmak, ülkemizin en nitelikli öğrencilerini üniversitemize kazandırmak, onlara destek sağlamak ve başarılarını ödüllendirmek.
5. Toplumun sorunlarını belirleyerek iletişim ve koordinasyonu sağlamak, öz gelirleri artırarak verimli şekilde kullanımını sağlamak, bağış gelirleri ve sponsorlar tarafından sağlanan katkıları artırılmak, paydaşlarla (öğrenci, aile, toplum, YÖK, Valilikler, Belediyeler v.b.) olumlu ilişkiler kurmak ve sürdürmek.
6. Turizm Fakültesinin kendisine ait uygulama alanları ve donanımlı bir uygulama mutfağı bulunan müstakil bir binasının olması için çalışmalar yapmak.
7. 2023 yılı sonuna kadar Fakülte öğrencileri, mezunları ve çalışanları arasında kurum kültürünü geliştirmeye ve aidiyet hissini artırılmasına yönelik çalışmalar yapılması, mezunlara ve emekli personele yönelik etkinliklerin düzenlenmesi ve mezun iletişim sisteminin geliştirilmesi.
8. Uluslararası eğitim-öğretim hareketliliğini artırmak, uluslararası etkinlik ve tanıtım araçlarının geliştirilmesini sağlamak ve bunun için yurtdışındaki üniversite, kurum ve kuruluşlar ile işbirliğinin geliştirilmek ve uluslararası projelere katılımı artırmak.
9. Fiziksel kaynakları geliştirmek ve etkin kullanımını sağlamak, katılımcı, şeffaf, hesap verebilir bir yönetim ve hizmet anlayışını sağlamak, üstün gayretle çalışan, öneri ve yenilik getiren personele her türlü desteği vermek.
10. Yüksek Lisans ve doktora programları için uluslararası bilim insanı dolaşım destek programları oluşturmak.
11. Turizm eğitimi verilen tüm fakülte / bölümlerde, öğrencilere turizm uygulama ve araştırma merkezlerinde aktif eğitim alma ve hizmet sunma fırsatları oluşturmak.
12. Bölümler şeklinde olan akademik idari yapının öğrenci sayısı, öğretim üyesi sayısı, diploma verme v.b. açılardan standartlaştırılmak, idari birimlerin işlerlik ve verimliliğini arttırmak.
13. Öğretim elemanlarına çağdaş eğitim teknolojilerinden yararlanma imkân ve becerisini kazandırmak, öğretim elemanı ile öğrenci sayısı arasındaki oransal dengesizliğin gidermek, öğretim üyeleriyle öğrenciler arasındaki diyalogu geliştirmek.
14. Bilimsel araştırmaların geliştirilmesi, süreli yayınların uluslararası indekslerce taranan koşullara kavuşturularak, disiplinlerarası ortak çalışma kültürünün geliştirmek ve desteklemek
15. Öğretim elemanlarının araştırma faaliyetlerine daha fazla zaman ayırabileceği imkânlar sağlanarak, öğretim elemanlarını ulusal ve uluslararası saygınlığa sahip olan araştırma ödül ve bursları kazanmaya teşvik etmek.

Misyon

Turizm alanında bilimsel gelişmeye katkıda bulunan kadrolarla, sektörün sorunlarına çözüm üretecek ve gereksinimlerini karşılayacak teorik altyapıya sahip, uygulamayı bilen ve teknolojik gelişmeleri yakından izleyebilen girişimci bireyler yetiştirilerek ülke kalkınmasına hizmet etmektedir.

Vizyon

Ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığa sahip, tercih edilen, yüksek katma değerde bilgi üreten, ekonomik, sosyal ve kültürel gelişime yön verebilen, mezunlarının kısa sürede turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin yönetim kademelerinde etkin olduğu, girişimci ve yenilikçi bir fakülte olmak ve bunu sürdürmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün hedef, amaç, vizyon ve misyonu ise şu şekildedir;

Amaç

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün temel amacı ülkemizde gelişen turizm sektörüne gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek, kalifiye, genç mutfak yöneticileri yetiştirmektir. Bölümün diğer bir amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır. Dört yıllık lisans programı süresince öğrencilere temel beslenme ilkelerinden başlayarak en ileri seviyeye kadar yiyecek- içecek işletmeciliği ve gastronomi ile ilgili tüm önemli bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır. Lisans programı süresince öğrencilere yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve Türk ve dünya mutfakları hakkında eğitim verilmektedir. Yiyecek-içecek yönetimi ve yemek pişirme teknikleri derslerinin teorik ve uygulamalı olarak verilmesi planlanmış bununla da öğrencilerin hem teorik hem de pratik bilgi ve beceriye sahip olması amaçlanmaktadır. Bölümün eğitim dili Türkçe olmakla birlikte öğrencilere dört yıllık eğitim süresi boyunca zorunlu olarak İngilizce ve Fransızca/İtalyanca/Japonca dillerinden birisi zorunlu seçmeli yabancı dil olarak verilmektedir. Klasik yemek pişirme teknikleri, Fransız, Türk, Osmanlı, Akdeniz, uluslararası ve modern mutfak teknikleri uygulamalı olarak verilmektedir. Pastacılık sanatı, çikolata hazırlama teknikleri, şarapçılığa giriş gibi diğer pratik derslerin yanında yiyecek içecek tarihi, dünya mutfak kültürü, turizm ve yiyecek içecek sosyolojisi gibi teorik derslerle mutfak sanatı ve kültürü değişik perspektiflerle derinlemesine uygulamalı ve teorik olarak incelenmektedir. Temel gastronomi ve mutfak eğitiminin yanında Türk yiyecek içecek kültürünün ve Türk Mutfağının geliştirilmesine katkıda bulunulması ve tüm dünyaya tanıtılması bölümün en temel amaçlarından biridir.

Hedefler

- Bilimsel ve mesleki anlamda donanımlı, kurumun değerlerini benimsemiş mezunlar vermek,
- Akademik anlamda alanda yenilikler getirecek ve toplumsal fayda sağlayacak nitelikte çalışmalar yapmak,

- Resmi ve özel kuruluşlarla eğitim sürecini ve eğitim sonrası süreci kapsayan işbirliği anlaşmaları yapmak,
- Mezunların ulusal ve uluslararası düzeyde alanında saygın kuruluşlarında görev alabilmesini sağlamak.

Misyon

Bilimsel ve mesleki gelişimde; yaratıcı düşünme, girişimci olma, bilimin üstünlüğü, toplumsal fayda sağlama, etik değerleri dikkate alma ve yeniliklere açık olma ilkelerine bağlı kalarak; kaliteli akademik çalışmalar ortaya koymak ve bilimsel ve ekonomik zenginliğe katkı sağlayacak nitelikli eğitim sağlamak.

Vizyon

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencileri ve akademisyen kadrosu ile bulunduğu bölgede ulusal ve uluslararası düzeyde saygın bir program olmak.

Fakülte ve program vizyonunda ulusal alanda başarının yanında uluslararası düzeyde de mezunların başarılı olması ön plandadır. Hem bölümün hem fakültenin misyonunda ise ilgili sektörlerde görev alacak mezunların bilimin üstünlüğünü, iş kollarında bilimin geçerliliğini korumasını sağlama üzerinde durulmuştur. Hedefler konusunda da fakülte ve bölümün paralel hedefler belirlediği ilgili bölümlerde açık şekilde görülmektedir. Gerek fakülte gerekse de bölümün temel olarak; bilimsel yönü güçlü, ilgili sektörlerde uluslararası düzeyde başarı sağlayabilecek, toplumsal çıkarları ve etik ilkeleri gözetken, çağın gereklerine göre kendini geliştirmeyi bilen mezunlar verme çabası ön plandadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<http://turizm.comu.edu.tr/fakultemiz/misyon-vizyon.html>

<http://turizm.comu.edu.tr/fakultemiz/amaclar-hedefler.html>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/hakkimizda.html>

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=702>

2.4. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Belirlenmesi

Yeterli mesleki donanıma sahip, sürekli iyileşmeyi ve yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinmiş, çağın gerektirdiği niteliklere sahip mezunlar verebilmek için programın özgörevi ile uyumlu amaçlar yukarıdaki bölümlerde de detaylı olarak aktarılmıştır. Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bu kapsamda paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Ulusal Ve Uluslararası Eğitim Ve Araştırma Kurumları,
- Akademik Personelimiz
- Valilik, Kaymakamlık Ve Diğer Resmî Kuruluşlar,
- Özel Sektörün Önde Gelen Kuruluşları (D.Ream, D-Hotels, Kempinski Vb.)
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Diğer Üniversitelerin İlgili Bölümleri
- Üniversitelerarası Kurul,
- İdarî Personelimiz
- Öğrencilerimiz

Program amaçlarına ulaşma kapsamında bölümün misyonu ve eğitim amaçları programımızın tüm iç ve dış paydaşlarının görüşü alınarak belirlenmiş ve içselleştirilip gerekli görüldüğünde bölgesel, ulusal ve küresel ölçekteki gelişmeler de dikkate alınarak gerekli zamanlarda çağın gerekliliklerine göre yeniden tüm paydaşların fikirleri alınarak güncellenmektedir.

31

Program özgörevi, amaçları, hedefleri ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özgörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmiştir. Sürekli değişim halinde olan gastronomi alanı için yıllık dönemlerde sektörün ihtiyaç ve istekleri, öğrencilerin iş yaşamında karşılaştıkları örnek olaylar, akademik kadromuzun araştırmaları ve görüşleri ile dinamik bir yapı oluşturulmuş, belirlenen sürelerde elde edilen görüşlerle gerekli güncellemelere gidilmesi sağlanmıştır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027>

2.5. Program Amaçlarına Erişim

Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlar ve bölüm hakkında bilgi edinmek isteyen aday öğrenciler, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine ÇOMÜ UBYS web sayfasından v kolaylıkla ulaşabilmektedirler. Her akademik yılın ilk haftalarında tanışma, oryantasyon ve bölümün geleceğinin konuşulduğu toplantılara öğrenciler dahil edilmektedir. Bu toplantılarda bölümün mevcut temel değerleri, misyon ve vizyonu, öğrencilerin bireysel amaçları ve bölümün amaçları değerlendirilmektedir. Ek olarak, gelecekte bölümümüzde öğrenci olmayı hedefleyen lise öğrencileri için düzenlenen tanışma ve bölüm tanıtımı toplantıları gerçekleştirilmektedir. Bu toplantılar genellikle aday öğrencilerin fakültemizi ziyareti ile gerçekleşirken özellikle bölgede bulunan liselere bölüm akademik kadrosunun ziyareti de sağlanmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7155>

2.6. Program Amaçlarının Paydaşlar Dahil Edilerek Güncellenmesi

Gastronomi alanı daima değişim ve dönüşümün yaşandığı dinamik bir alandır. Özellikle restorancılık konusunda neredeyse her yıl yeni trendlerin etkinliği ortaya çıkmaktadır. Bu değişimler doğrultusunda gerek teorik gerekse pratik ders içerikleri, bölüm amaç ve hedefleri güncellenmek durumundadır. Böylesine dinamik ve değişime açık bir alanda bölüm amaç ve hedefleri, ders planı ve ders içerikleri de dinamik olmak durumundadır. Bölümümüzde yıllık periyotlarda özel sektör temsilcileri ile görüşmeler yapılmakta, sektörün güncel durumu ve ihtiyaçları hakkında bilgi alışverişinde bulunulmaktadır. Fakültemizde gerçekleştirilen kariyer günü etkinliklerinde özel sektör temsilcileri ile bu kapsamda özel görüşmeler yapılmaktadır. Staj ve iş deneyimi olan öğrencilerimizle de çalışma dönemlerinde yaşadıkları örnek olaylarla ilgili görüşmeler yapılmakta, bölümün öğretim planı ve ders içeriklerinde gerekli revizyonlar sağlanmaktadır. Bu dinamik yapı sayesinde bölüm amaçlarının ve öğretim içeriklerinin daima günün şartlarına uygunluğu sağlanmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

<http://turizm.comu.edu.tr/arsiv/haberler/6-kariyer-gunu-r650.html>

2.7. Program Amaçlarına Ulaşıldığına Dair Test Ölçütleri

Test Ölçütü: Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program öğretim amaçlarına ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

Bölümümüzün amaçlarına ulaşmasının tam olarak tespit edilebilmesi adına bölümün mezun vermesi gerekliliği bulunmaktadır. Program 2019/2020 Akademik döneminde ilk kez öğrenci aldığından henüz mezunu bulunmamaktadır. Ancak bölüm amaçlarına yönelik öğrencilerin mevcut durumları yakından takip edilmekte, iş ve staj deneyimleri sonrasında birebir görüşmeler gerçekleştirilmektedir. Sürecin daha somut işlemesi adına önümüzdeki yıllarda mezunların da olmasıyla birlikte anket ve görüşme formları kullanılarak elde edilen veriler değerlendirilecektir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Kant linkleri:

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program Çıktılarının Belirlenme ve Güncellenme Yöntemi ve Amaçlara Uygunluğu

Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı ve ilgili (MÜDEK,FEDEK,SABAK,EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Program çıktılarının belirlenmesinde ve güncellenmesinde iç ve dış paydaşların etkin biçimde rol alması sağlanmıştır. Bu kapsamda program çıktılarının oluşturulmasında akademik kadro, yurtiçinde ve yurtdışında ilgili programlar, alanda yapılmış güncel akademik çalışmalar, özel sektör kuruluşlarının beklentileri, öğrencilerin kariyer hedefleri, bölüm/fakülte/üniversite vizyon ve misyonu, mevcut ekonomik ve sosyolojik faktörler dikkate alınan unsurlardan başlıcalarıdır.

Tüm bu etkenlerle birlikte şekillenen program çıktıları uzun vadede mutlaka değerlendirme ve güncellemeye ihtiyaç duymaktadır. Gastronomi alanının sahip olduğu dinamik/değişken yapı gereği program çıktıları yıllık periyotlarda gözden geçirilmektedir.

Daha önceki bölümlerde de belirtildiği gibi bölümümüz daima güncel ve dinamik kalma adına yıllık periyotlarda amaçlarını, amaçlara ulaşma konusunda mevcut durumu ve program çıktılarının gözden geçirildiği değerlendirme toplantıları düzenlenmektedir. Program özgöğrevi, amaçları, hedefleri, program çıktıları ve öğretim planı belirlenirken program danışmanı ilgili bölüm başkanını, programdaki öğretim elemanlarını ve program öğrencilerini toplantıya çağırarak öncelikle iç paydaşların görüşlerinin alındığı bir toplantı organize etmiştir. Ardından dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar ve endüstriden gelen talepler doğrultusunda program özgörevi ve amaçları ilgili birim ve kuruma uygun biçimde güncellenmektedir. Sürekli değişim halinde olan gastronomi alanı için yıllık dönemlerde sektörün ihtiyaç ve istekleri, öğrencilerin iş yaşamında karşılaştıkları örnek olaylar, akademik kadromuzun araştırmaları ve görüşleri ile dinamik bir yapı oluşturulmuş, belirlenen sürelerde elde edilen görüşler değerlendirilerek eğer gerekli görülüyorsa program çıktıların güncellemeler yapılmaktadır.

Mevcut program çıktıları şu şekildedir;

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir
2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, sosyal, kültürel ve iletişimsel problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027>

3.2. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Yukarıda da detaylı olarak aktarıldığı üzere bu kapsamda Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi önlisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. İşletme Yönetimi Programı'nın program çıktıları belirlenirken de ilgili yönetmelikler ve Bologna sistemi mutlaka dikkate alınmaktadır.

Ayrıca programımız eğitim programlarında üniversitemizin ve fakültemizin kurumsal hedefleri ve önceliklerinin yanı sıra güncel yerel, bölgesel, ulusal ihtiyaçları ve hedefleri dikkate almaktadır. Program çıktıları düzenleneceği zaman program danışmanının bölüm başkanına önerisiyle toplantı gündemi oluşturulmakta ve gerekirse akademik kurul organize edilmekte ve tüm ilgililerin görüşü alınmaktadır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ve/veya öğretim planı güncellendiğinde program çıktıları da mutlaka güncellenmektedir. Bu kapsamda program çıktıılarının sağlanma düzeyinin dönemsel olarak belirlenmesi, eğitim-öğretim bilgi sisteminden ve öğrenci bilgi sisteminden takip edilmektedir. Öğrencinin herhangi bir dönem (güz/bahar) içerisinde aldığı derslerdeki başarı seviyesi ile de ilgilidir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 28. maddesine göre öğrencilerin başarı durumları, derslerden almış oldukları notlar ve derslerin AKTS kredileri yoluyla hesaplanan Dönem Not Ortalaması (DNO) ve Genel Not Ortalaması (GNO) değerleriyle izlenmektedir. DNO bir yarıyılıda alınan derslerin her birinin AKTS

kredisi ile bu derslerden alınan notların katsayısının çarpımları toplamının, aynı derslerin AKTS kredi toplamına bölünmesi ile elde edilmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027>

3.3. Mezunların Program Çıktılarını Sağlaması

Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Program çıktılarının öğrenme çıktıları ile ne şekilde uyumlu olduğu ve sağlandığı eğitim-öğretim bilgi sisteminde program çıktıları matrisinde açıkta görülmekte hangi öğrenme çıktısının hangi program çıktısına karşılık kaldığı ve ne derece katkı sağladığı takip edilmektedir. Alana özgü bilimsel temeller, araştırma ve uygulama ilkeler gerekli yerlerde pratik gelişmesi adına uygulamalar da yapılarak, teorik bilgiler verilmekte, öğrenciler akademik hayata ve iş hayatına hazırlanmaktadır. Ancak program henüz mezun vermediğinden, program çıktılarının mezunlar üzerinde sağlanıp sağlanmadığına ilişkin veriler toplanamamıştır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Ölçme ve Değerlendirme Sonuçlarının Sürekli İyileştirmeye Yönelik Kullanımı Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların bölümün

sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda en az 2 kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılara katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları ve iş akış şemaları ve bunların sürekli güncellenmesi ilgili bölüm başkanı ile birim yöneticisinin takip sorumluluğundadır.

Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılması düşünülmektedir. Bu kapsamda bölümümüz, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bunların kanıtları ekteki linklerde verilmiş daha önceki bölümlerde de detaylı olarak açıklanmıştır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Belirlenen bu amaçların en önemlisi bilimsel, girişimci, yenilikçi ve rekabetçi bir araştırma üniversitesi olmaya bir bölüm olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak; paydaşlarla olan ilişkilerin geliştirilmesi ve daha iyi mezunların yetiştirilmesidir. Bu stratejik amaçlarımıza ulaşabilmek için bölümümüz şu stratejik hedefleri doğrultusunda strateji geliştirmektedir: Bilimsel, girişimci ve aynı zamanda yenilikçi çalışmaların geliştirilmesi; eğitim-öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; iç ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklindedir. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde kamuya açık paylaşılmıştır

Sorunlara Çözüm Önerileri Getirilmesi ve Uygun Stratejilerin Geliştirilmesi:

Bölümümüzün stratejik planına göre; mutfak uygulamaları, bölüm mezunlarıyla geliştirilecek ilişkiler ve eğitim-öğretim planı hazırlanırken öğrencilerin verdiği katkılar gibi konulara daha fazla eğilmesi gerektiği görülmektedir. Bunun yanı sıra bilimsel faaliyetler, oryantasyon eğitimleri, sektörle yapılan etkinlikler konularında başarılı olduğu görülmektedir. Bu kapsamda programımızın yaptığı SWOT analizleri neticesinde de değerlendirilen zayıf/kuvvetli yönleri, önündeki fırsatlar/tehditler dikkate alınarak üniversitemizin uyguladığı stratejilere uyumlu hale getirilecek biçimde değerlendirilmiştir. Bu stratejiler kapsamında yapılan çalışmalar gözden geçirilmiş ve stratejilerin devam edip etmemesi konusunda bir karar oluşturulmuştur. Yukarıda bahsedilen nedenler çalışan ve öğrenci performansını direkt ya da endirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve öğrenci memnuniyetinin çok az da olsa düşük olduğu ve bölümümüzün yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin stabil kaldığı düşünülmektedir.

Birim Stratejik Plan Örneği: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2019-2023) Stratejik Planı

Tablo XX. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Stratejik Eylem Planı

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler	Stratejiler
STRATEJİK AMAÇ 1 Bölümümüzün	Stratejik Hedef 1.1. Mezunlarla iletişimi daha güçlü ve etkin hale getirmek	Strateji 1.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.
	Stratejik Hedef 1.2. Akademik ve idari personel bağlılığını ve öğrenci etkileşimini arttırmak.	Strateji 1.2.1. Politika ve stratejilere çalışanların katılımını sağlamak.

<p>Kurumsal Kültürünü Geliştirmeye Yönelik Katkı Sağlamak</p>	<p>Stratejik Hedef 1.3. Sosyal olanakların artırılması, çalışanların sorumluluk almalarının ve yönetime katılımının sağlanması.</p>	<p>Strateji 1.3.1. Çalışanlar ve birimler arasında güven kültürü geliştirmek ve işbirliği oluşturmak.</p> <p>Strateji 1.3.2. İş tatminini arttırması.</p> <p>Strateji 1.3.3. Etik kodların oluşturulması veya ygınlaştırılması</p> <p>Strateji 1.3.4. Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilmesine olanak tanıyan örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin artırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi.</p>
	<p>Stratejik Hedef 2.1. İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin arttırılması</p>	<p>Strateji 2.1.1. Araştırmacılar arasında uluslararası rekabete nete geçecek ve kazandıracak eğitim programları geliştirmek</p> <p>Strateji 2.1.2. . Bilim köprüsüne dönüşecek uluslararası ikili/çoklu anlaşmalar yapmak</p> <p>Strateji 2.1.3. Öğretim elemanlarının en az üç ay yurt dışı araştırma deneyimi kazanmasına yönelik közendirici düzenlemeler yapmak</p> <p>Strateji 2.1.4. Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası kongrelere katılımını teşvik etmek</p>

<p>STRATEJİK AMAÇ 2</p> <p>Üniversitemizin Bilimsel Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Olmasının Katkı Sağlamak</p>	<p>Stratejik Hedef 2.2.</p> <p>Araştırma ve yenilikçilikle ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi</p>	<p>Strateji 2.2.1. Uzman personel istihdamını sağlamak</p> <p>Strateji 2.2.2. Araştırmalara yönelik ortak kullanılan paket programların alımını gerçekleştirmek</p> <p>Strateji 2.2.3. Araştırma teşvik sistemini etkinleştirerek teşvik yönergesi kapsamını güncellemek veya yılmak</p>
	<p>Stratejik Hedef 2.3.</p> <p>Katma değeryaratan bilimsel yenilikçi (inovatif) çıktılarının artırılması</p>	<p>Strateji 2.3.1. Kurum dışı destek Programlarına başvuruyu teşvik etmek</p> <p>Strateji 2.3.2. Proje yazma eğitimi organize etmek</p> <p>Strateji 2.3.3. Öncelikli alanlarda teknik programların en az bir yenilikçi (inovatif) ürün geliştirmesini teşvik etmek.</p> <p>Strateji 2.3.4. Kurum dışından sağlanan maddi desteklere başvuruları teşvik etmek.</p>

<p>STRATEJİK AMAÇ3</p> <p>BölümümüzünEğitimveiyifade edebilen meslek3.1.4. İnternet uygulamalı eğitim ve sanalgerçeklik faaliyetleri.</p> <p>ÖğretimKalitesiniArtırmayaYö mensupları yetiştirmek</p> <p>nelikKatkıSağlamak</p>	<p>StratejikHedef 3.1.uygulama gezilerin arttırılmasına</p> <p>Nitelikli ve kendiniyönelikçalışmalar yapılması. Strateji</p>	<p>Strateji 3.1.1.Öğrencilerin motivasyonunu yükseltmek için çalışmalar yapılması.</p> <p>Strateji 3.1.2. Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Öğrenci Disiplin Yönetmeliği vb. Önemli konularda öğrencilere daha etkin ve sık biçimde sunum yapılması.</p> <p>Strateji 3.1.3. Teknik ve uygulama gezilerin arttırılmasına</p> <p>3.1.4. İnternet uygulamalı eğitim ve sanalgerçeklik faaliyetleri.</p> <p>Strateji 3.1.5.Öğrencilerin daha çok araştırmaya ve uygulamalara teşvik edilmesi.</p> <p>Strateji 3.1.6.Öğretim elemanlarının yeni gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini sürekli yenilemelerinin sağlanmasının teşvik edilemesi gerektiği takdirde rekabet ortamı yaratılarak ödül gibi teşvik edici yöntemler kullanılması.</p>
--	--	---

		<p>Strateji 3.1.7. Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanıtımlarının yapılması Strateji</p> <p>3.1.8. Eğitim programlarının akreditasyonunu sağlamak</p> <p>Strateji 3.1.9. Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak, yeni eğitim programları ve yeni dersler geliştirmek</p> <p>Strateji 3.1.10. Teknoloji tabanlı öğrenim yönetim sistemi ile desteklenen ders sayısını artırmak</p> <p>Strateji 3.1.11. Ulusal değişim programlarının etkinliğini artırmak</p> <p>Strateji 3.1.12. Uluslararası değişim programlarının etkinliğini artırmak</p> <p>Strateji 3.1.13. Engellilere yönelik eğitim öğretim desteklerini geliştirmek</p> <p>Strateji 3.1.13. Öğretim elemanı ve öğretmenlerin sürekliliğinde öğrenme kapasitelerini artırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.</p>
--	--	---

<p style="text-align: center;">STRATEJİK AMAÇ 4</p> <p style="text-align: center;">Bölümümüzün Çevre ve Stratejik Hedef 4.1. Bölümümüzün Paydaşlarıyla Etkileşimini Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak</p>	<p style="text-align: center;">Stratejik Hedef 4.1. Bölümümüzün Paydaşlarıyla Etkileşimini Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak</p>	<p>Strateji 4.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.</p> <p>Strateji 4.1.2. Öğretim elemanlarının sektörle iletişim kurmalarını karşılıklı etkileşim kurarak danışmanlık vermelerini teşvik etmek.</p> <p>Strateji 4.1.3. Öğretim elemanlarının güncel mevzuat ve piyasa koşullarını takip devamlı takip ederek kendilerini sürekli yenilemelerini teşvik etmek.</p> <p>Strateji 4.1.4. Sektör temsilcilerine, kendi ilgi alanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki seminerler düzenlenerek ilişkilerin sürekliliğinin sağlanması</p> <p>Strateji 4.1.5. Sektör temsilcilerine akademik danışmanlık verilmesi için gerekli bölgesel araştırmaların yapılarak alt yapının geliştirilmesi.</p> <p>Strateji 4.1.6. Ulusal ve uluslararası çalışmalara ve personel değişimine önem verilerek gerekli anlaşmaların daha fazla yapılması.</p>
<p style="text-align: center;">STRATEJİK AMAÇ 5</p> <p style="text-align: center;">Üniversitemizin ve bölümümüzün Bilimsel</p>	<p style="text-align: center;">Stratejik Hedef 5.1. Bilimsel</p>	<p>Strateji 5.1.1. İstatistik ve yabancı dil eğitimi ve bu konulara eğitim verilmesi.</p> <p>Strateji 5.1.2. Proje yazma eğitimi verilmesi ve projelerin teşvik</p>

Etkinliğin ve Akademik yayınlara katkı sunmak	Yayın Etkinliğinin Arttırılmasına Katkı Sunmak	veyayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının artırılması.	edilmesi. Strateji 5.1.3. Sektörün problemlerini belirlemeye yönelik çalışmaların teşvik edilmesi Strateji 5.1.4. Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmaları düzenlenerek motivasyonun sağlanması
STRATEJİK AMAÇ 6	Bölümümüzün Finansal Kaynaklarını Arttırmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak	Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.	Strateji 6.1.1. Bölümümüze aktırılacak kaynakların artırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek Strateji 6.1.2. Sektör paydaşlarının kuruluşlarının gelişimini sağlayacak programların açılması, Strateji 6.1.3. Bölümümüzün bölgemizdeki serktör kuruluşları ile ilişkilerini artırarak bu kuruluşların finansal desteğinin sağlanması
			Strateji 6.1.4. Öğrencilere uygulamayı tecrübe edebilmeleri için sanal sınıf oluşturulması

Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, bölümün gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde önceki yıllarda bölüm geliştirme önerileri tüm bölüm öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş toplantılarda ele alınarak uygulamaya geçirilmiştir. Bu güncellemeler ise 2019 yılında en kapsamlı biçimde yerine getirilmiştir. İyileştirme Süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas almaktadır. Süreç iki ana çevrimden oluşmaktadır.

Uzun Dönemli Çevrim, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Bölüm Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimdeki işler temel olarak organize edilen

çeşitli toplantılar aracılığıyla görülmektedir. Toplantı öncesinde katılımcılarına karar vermelerinde yardımcı olarak aşağıdaki belge ve dokümanlar veri kaynağı olarak sunulmaktadır:

- i) Üniversite ve Bölüm Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının Öz görevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.
- ii) Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır.
- iii) Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılarına bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.
- iv) Bir önceki toplantıdan sonra yapılmış olan Mezun Anketi ve İşveren Anketi değerlendirme sonuçları Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyini ölçmek amacıyla; Mezun Durumundaki Öğrenci Anketi, Bölüm Çıktılarına ulaşma düzeyini yorumlamak amacıyla kullanılmaktadır.
- v) Bir önceki toplantıdan sonra hazırlanmış olan yıllık Faaliyet Raporları, İç Kontrol Raporları, bölümün eğitim-öğretim, araştırma, proje, yayın vb. konulardaki performansı hakkında bilgi vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Toplantılarda oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Bu aşamadaki kontrol işlemi planda yer alan derslerin Bölüm Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığını belirten Ders Değerlendirme Tabloları Ölçüt 2.'ye uygun biçimde yapılmaktadır. Yukarıda tanımlanan Planlama aşamasının ardından onaylanan ders planı Bölüm ve Fakülte kurulundan geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden Planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki Önlem Alma aşaması büyük oranda çalıştay aracılığıyla gerçekleştirildiğinden Planlama aşaması ile çakışmaktadır.

Kısa Dönemli Çevrimde ise her yarıyıl sonu ders planındaki her ders, için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilmektedir. Ders Dosyalarında amaç, içerik, değerlendirme ölçütleri, Ders Başarı Listesi ve dersin Öğrenim Çıktıları ile bölüm Çıktıları arasındaki ilişkiyi gösteren tablo yer almaktadır. Bu işlem, bölümde ders veren tüm öğretim elemanlarının katıldığı genişletilmiş toplantılarda gerçekleştirilmektedir. Her öğretim elemanı tüm derslere ilişkin değerlendirmelerin yanı sıra kendisiyle ilgili sonuçları da görebilmekte ve öz

değerlendirmede bulunabilmektedir.

Bu iki temel çevrimin dışında tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Ayrıca performans göstergeleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır.

Bu kapsamda bölümümüz, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu kapsamda 2017, 2018, 2019 yıllarında güncellemeler yaparak geliştirmeye gidilmiştir. Ayrıca mevcut stratejik planımızda kurum ve bölüm stratejik planlarına uygun biçimde verilere dayalı olarak oluşturulmuş stratejik hedeflerimiz de bulunmaktadır. Bunlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Kurum ve Bölüm Stratejik Planları Kapsamında Veriye Dayalı Oluşturulan Program Stratejileri

Strateji 1: Bilimsel, girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmak ve araştırma görevlisi ile öğretim üyesi sayısının arttırılması.

Strateji 2: Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetleri sunmak, diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleriyle daha rekabetçi bir program için yenilikçi bir öğretim planı geliştirmek, bilimsel çalışma ve proje sayısının arttırılmasına yönelik ortak çalışmalar yapılmak.

Strateji 3: Tüm paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesine yönelik yeni faaliyetler geliştirmek.

Strateji 4: Bologna girişlerinin her dönem dersi veren ilgili öğretim elemanları tarafından güncellenmesinin sağlamak. Öğretim elemanlarının araştırma yöntem ve teknikleri ile istatistik konularında kendilerini yenilemeleri bu konularda gerekli hizmet içi eğitimlerin alınması.

Strateji 5: Eğitimin kalitesinin yükselmesi ve öğrencilerimizin eğitimden daha fazla istifade edebilmeleri için akademik personelin kendi uzmanlık alanında ders vermesi sağlanarak adaletli bir ders paylaşımı yapılması.

Strateji 6: Proje yazma, ortaklaşa çalışma, multidisipliner çalışma, holistik bakış açısı, eğiticinin eğitimi, mobing ve empati konularında gerektiği ölçüde hizmet içi eğitimlerin alınarak kurumsal bağlılığın ortak amaca hizmet eden faaliyetler ve etkinliklerle güçlendirilerek kurumsal vizyonun sahiplenilmesi.

Strateji 7: Öğretim elemanlarının derse girmeden önce öğrenciyi bilgilendirmesine özen gösterilmesi.

Strateji 8: Öğretim elemanının uyumlu çalışabilmesi için etkin iletişim tekniklerinin kullanılması.

Strateji 9: Uluslararası yayınların daha yoğun desteklenmesi için çaba sarf edilmesi.

Strateji 10: Öğretim elemanlarının derslerinin sabit hale getirilmesi.

Strateji 11: Demirbaş ve sarf malzeme konusunda çalışanlara yapılan katkının artırılması.

Strateji 12: Bölüm Sektör iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yaparak gerekli bağlantıların kurulması.

Strateji 13: Öğretim elemanlarının ders anlatım tekniklerini geliştirerek uygulamaya ağırlık verilmesi.

Strateji 14: Rakip bölümlerle gereken karşılaştırmaların yapılarak varsa yeni önerilerin getirilmesi.

Strateji 15: İnternet Destekli Öğretimin ve sanal gerçeklik uygulamalarının desteklenmesi.

Strateji 16: Bölgesel seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü bölümler arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi.

Strateji 17: Öğrencilerin, teknik ve uygulama gezisi, kongre vb. etkinliklere katılımın daha fazla teşvik edilerek piyasa uygulamalı eğitimin desteklenmesi.

Strateji 18: Bölümümüz öğrencilerine gereken alt yapı sağlanarak öğrencilerin sektör ile etkileşiminin sağlanması. Bölüm öğretim elemanları nezdinde girişimlerde bulunarak başarılı öğrencilere turizm işletmelerinde çalışma karşılığında burs ve benzeri imkanların yaratılması ve bölümümüz öğrencilerine staj yapma imkanı sağlanabilmesi için girişimlerde bulunulması.

Strateji 19: Öğrencilere yabancı dil öğreniminde gerekli kolaylığın sağlanması. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Sokrates, Da Vinci Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenmesi.

Strateji 20: Üniversitemiz mezunları ile ilişkiler konusunda aktif çalışarak bölümümüzün kaynaklar sunmasının teşvik edilmesi.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Bölüm Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar.

Kanıt linkleri:

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/personel/akademik-personel.html>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/personel/akademik-personel.html>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/duyurular>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler>

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/haberler>

[http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/turizm-haftasi-etkinlikleri-](http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/turizm-haftasi-etkinlikleri-kapsaminda-il-kultur-v-r21)

kapsaminda-il-kultur-v-r21.

Birim Stratejik Plan Örneği: Turizm Fakültesi (2018-2022) Stratejik Planı

Tablo 14. Turizm Fakültesi Stratejik Eylem Planı

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>

4.2. Somut Verilere Dayalı Sürekli İyileştirme Çalışmaları

Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Programda önceki yıllarda program geliştirme önerileri tüm bölüm öğretim elemanlarını kapsayan genişletilmiş toplantılarda ele alınarak uygulamaya geçirilmiştir. Bu güncellemeler ise 2018 yılında en kapsamlı biçimde yerine getirilmiştir. İyileştirme Süreci, Toplam Kalite Yönetiminin Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü esas almaktadır. Süreç iki ana çevrimden oluşmaktadır.

Uzun Dönemli Çevrim, beş yıl aralıklarla tekrarlanmakta ve Eğitim Amaçları, Program Çıktıları ve Taslak Ders Planı oluşturulmaktadır. Bu çevrimdeki işler temel olarak organize edilen çeşitli toplantılar aracılığıyla görülmektedir. Toplantı öncesinde katılımcılarına karar vermelerinde yardımcı olarak aşağıdaki belge ve dokümanlar veri kaynağı olarak sunulmaktadır:

i) Üniversite, Meslek Yüksekokulu, Bölüm ve Program Stratejik Planları, Eğitim Amaçları ve Program Çıktılarının Özgörevlerle uyumluluğunu sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.

ii) Çeşitli yurt içi ve yurt dışı üniversite ders planları, önerilen ders planının güncellik ve geçerliliğinin sorgulanması amacıyla kullanılmaktadır.

iii) Bir önceki toplantı kararları değişen katılımcılarına bilgi aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.

iv) Bir önceki toplantıdan sonra yapılmış olan Mezun Anketi ve İşveren Anketi değerlendirme sonuçları Eğitim Amaçlarına ulaşma düzeyini ölçmek amacıyla; Mezun Durumundaki Öğrenci Anketi, Program Çıktılarına ulaşma düzeyini yorumlamak amacıyla kullanılmaktadır.

v) Bir önceki toplantıdan sonra hazırlanmış olan yıllık Faaliyet Raporları, İç Kontrol Raporları, bölümün eğitim-öğretim, araştırma, proje, yayın vb. konulardaki performansı hakkında bilgi vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Toplantılarda oluşturulan Taslak Ders Planı ve tartışmalar dikkate alınarak bölümde gerçekleştirilen bir dizi kontroller sonucu ders planı son haline getirilmekte, ders içerikleri hazırlanmakta ve onay süreci gerçekleştirilmektedir. Bu aşamadaki kontrol işlemi planda yer alan derslerin Program Çıktılarına ne ölçüde katkı yaptığını belirten Ders Değerlendirme Tabloları Ölçüt 2.'ye uygun biçimde yapılmaktadır. Yukarıda tanımlanan Planlama aşamasının ardından onaylanan ders planı MEYOK koordinatörlüğünden geçtikten sonra senatoya sunulmakta ve kabul edildiği takdirde uygulamaya alınmaktadır. Ayrıca beş yıllık sürenin tamamlanması veya stratejik bir karar nedeniyle değişiklik ihtiyacı olup olmadığı Kontrol edilmekte ve bu koşullardan biri gerçekleştiğinde çevrim başa dönerek yeniden Planlama süreci yeniden başlatılmaktadır. Bu çevrimdeki Önlem Alma aşaması büyük oranda Çalıştay aracılığıyla gerçekleştirildiğinden Planlama aşaması ile çakışmaktadır.

Kısa Dönemli Çevrimde ise her yarıyıl sonu ders planındaki her ders, için hazırlanan Ders Dosyalarındaki bilgiler ve öğrenciler tarafından cevaplanan Ders Değerlendirme Anketlerinin değerlendirme sonuçları kullanılarak gözden geçirilmektedir (Kontrol Et). Ders Dosyalarında amaç, içerik, değerlendirme ölçütleri, Ders Başarı Listesi ve dersin Öğrenim Çıktıları ile Program Çıktıları arasındaki ilişkiyi gösteren tablo yer almaktadır. Bu işlem, programda ders veren tüm öğretim elemanlarının katıldığı genişletilmiş toplantılarda gerçekleştirilmektedir. Her öğretim elemanı tüm derslere ilişkin değerlendirmelerin yanı sıra kendisiyle ilgili sonuçları da görebilmekte ve özdeğerlendirmede bulunabilmektedir.

Bu iki temel çevrimin dışında tüm iç ve dış paydaşlardan gelebilecek iyileştirme önerileri dikkate alınmakta ve gerekli kurullarda tartışılarak uygulanabilir bulunması durumunda hayata geçirilmektedir. Sürekli iyileştirme sisteminin yaygınlaştırılması amacıyla fakültemizde bir öneri kutusu da oluşturulmuştur. Ayrıca yukarıdaki bölümde de kapsamlı olarak aktarıldığı gibi sürekli iyileştirmeye yönelik verilerimiz iç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda bir kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan iç paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda bir kez yapılan yeni mezun anketi, yılda iki kez yapılan öğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan öğretim üyesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim-öğretim ve staj komisyonlarıyla toplantılar, akademik kurul toplantıları, birim yöneticiliğinin organize ettiği tüm toplantılar ile toplantıları MEYOK toplantılarına katılım, stratejik plan ve iç kontrol raporu oluşturma komisyonları, faaliyet raporları, görev tanımları, iş akış şemalarından ve bunların sitemli bir biçimde güncellenmesinden elde edilmektedir. Ayrıca performans gösterleri, bölüm değerlendirme anketleri yılda bir güncellenmektedir. Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Haberler, Duyurular, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.htm>

5. EĞİTİM PLANI

5.1. Program Çıktılarını ve Amaçlarını Destekleyen Eğitim Planı (Müfredat)

Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

Program eğitim planı tüm iç ve dış paydaşlar, ilgili bilimsel kaynaklar, yurtiçi ve yurtdışında bulunan benzer eğitim-öğretim kurumları ve birim hedefleri doğrultusunda bölüm akademik kadrosunun çalışmaları ile oluşturulmuştur. Bu eğitim planı daha önceki bölümlerde bahsedildiği gibi iç ve dış paydaşların görüşlerinin

alınması, alana özgü mevcut gelişmeler ve gelecekte yaşanması muhtemel görülen gelişmeler çerçevesinde güncellenmektedir. Bölümün mevcut eğitim planı 120 AKTS ve 4 dönemden oluşmaktadır.

Tablo 15. Program Öğretim Planı

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ					
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (Disiplinlerarası)					
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI (ÖRGÜN ÖĞRETİM)					
DERS PROGRAMI					
1. YARIYIL					
Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Kredi	AKTS
Sosyal Bilimlerde Nicel Araştırma Yöntemleri	Z*	3	0	3	6
Güncel Gastronomi Araştırmaları	S	3	0	3	6
Gastronomi Felsefesi	S	3	0	3	6
Menü Mühendisliği	S	3	0	3	6
Gastronomide Turist Davranışları	S	3	0	3	6
Yemek ve Sanat	S	3	0	3	6
Türk ve Anadolu Mutfakları Araştırmaları	S	3	0	3	6
Peynir Teknolojisi	S	3	0	3	6
Gıda Ekolojisi	S	3	0	3	6
Gastronomi ve Turizm	S	3	0	3	6
Gıdalarda Katkı Maddeleri	S	3	0	3	6
Gıda Güvenliği ve Politikaları	S	3	0	3	6
Dünya Mutfakları	S	3	0	3	6
2. YARIYIL					
Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	AKTS
Seminer	Z*	0	2	0	6
Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri	Z	3	0	3	6
Gastronomide Davranışsal Ekonomi	S	3	0	3	6
Sürdürülebilir Gastronomi	S	3	0	3	6
Gastronomi ve İletişim	S	3	0	3	6
Endüstriyel Yiyecek-İçecek Üretimi	S	3	0	3	6
Yerel Kalkınma ve Gıda	S	3	0	3	6
Gıda ve Ekoloji	S	3	0	3	6
Mixoloji	S	3	0	3	6
Gastro Etkinlikler	S	3	0	3	6
Yemek Mitolojisi	S	3	0	3	6
Fermantasyon Teknolojisi	S	3	0	3	6
Gastronomi Tarihi	S	3	0	3	6
3. YARIYIL					
Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	AKTS

Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	0	30
4. YARIYIL					
Dersin Adı	Z/S	Teorik	Uygulama	Toplam	AKTS
Uzmanlık Alan Dersi	Z	8	0	0	30

*Z: Zorunlu; S: Seçmeli

NOT: 1. Her dönem için öğrenciler en az 30 AKTS ders almalıdır. Derslerin tamamı her iki dönemde de seçilebilir ancak ilk dönem ders seçen öğrenciler başarılı oldukları takdirde ikinci dönem aynı dersleri seçemezler.

Z* Seminer dersi: Güz döneminde kayıt yaptıran öğrenci Bahar döneminde almak zorunda, Bahar döneminde kayıt yaptıran öğrenci Güz döneminde almak zorundadır.

Zorunlu ders: Öğrencilerin kayıt yaptırdıkları döneme göre önce “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri” dersini takip eden dönemde “Araştırma Uygulamaları” dersini almak zorundadırlar. Her iki ders aynı dönemde alınmaz.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları,

Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7155>

5.2. Eğitim Planının Uygulanması

Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Program derslerinde kullanılan eğitim-öğretim uygulamaları aşağıdaki gibidir;

Gösterip Yaptırma: Gösterip yaptırma tekniği özellikle uygulamalı mutfak derslerin sık kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntem iki aşamadan oluşmaktadır. Birinci aşamada öğrenci izleyici rolündedir ve aktif değildir. Dersi yürüten öğretim elemanı iş ve işlemleri icra ederken öğrencilerin izlemesi ve pratikleri görsel hafızasında tutması beklenir. İkinci aşamada öğrenci aktif roledir, izlemiş olduğu iş ve işlemleri icra edici rolündedir. Öğretim elemanı ise bu aşamada gözlemleyici olmanın yanı sıra gerekli anlarda müdahil olarak öğrencinin pratiklerinin gelişmesine yardımcı olur.

Yüzyüze Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular tahtada veya slaytlar eşliğinde yüzyüze öğrenciye anlatılmaktadır. Bu süreçte projeksiyon cihazı aktif olarak kullanılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılırsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, beyin fırtınası yaparak da yapılmaktadır. Ayrıca dönem dönem öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılması öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak açısından yapılmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından tekrar edilmektedir.

Problem Çözme: Derste anlatılan konuları içerecek şekilde problemler öğretim elemanları tarafından hazırlanmakta ve bu problemleri çözerken izlenilecek yolun, kullanılacak yöntemlerin belirlenmesi ve sonuçların yorumlanmasına dayanmaktadır.

Alıştırma ve Uygulama: Derste verilen konunun problemler ile pekiştirilmesi amacıyla uygulamalar, konu anlatımı takiben ya da farklı bir zamanda ders esnasında yapılmaktadır. Uygulama soruları ders kitaplarından veya öğrencilere verilen başka kaynaklardan yararlanılarak yapılmaktadır.

Soru – cevap: Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında veya sonrasında öğrencilerin sorularını yanıtlamak şeklinde uygulanmaktadır. Verilen ödevlerde de soru-cevap uygulaması yapılmaktadır.

Proje – Ödev: Derste anlatılan konuların öğrenci tarafından daha iyi anlaşılması amacıyla proje veya ödevler kullanılmaktadır. Proje ve ödevler ile öğrencinin öncelikle problemi tanınması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözmeye becerilerini geliştirmesi ve sunu/rapor hazırlayıp sunması amaçlanmaktadır.

Örnek olay incelemesi: Derslerde anlatılan konularla ilgili gerçek ortamlarda daha önceden yapılmış çalışmaların ders esnasında anlatılması ve yorumlanması şeklinde yapılmaktadır.

Laboratuvar - Deney: özellikle ürün geliştirme temelli uygulamalarda kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntemde çalışılacak olan alana ve işlenecek ürünlere dikkate alınması gereken kurallar öğretim elemanı tarafından öğrenciye aktarılır. Öğrencinin bu kurallara bağlı kalarak ürün geliştirme uygulamasında deneyse yöntemle çalışması sağlanır.

Gösterme: Dersler kapsamında teknik geziler yapılarak öğrencilerin derslerde öğrenmiş oldukları konuları ziyaret edilen tesis tarafından gösterilmesi şeklindedir.

Seminer-Konferans: Bunlar dışında sektörün önde gelenleri program etkinliklerine davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri: <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7155>

5.3. Eğitim Planı Yönetimi

Eğitim planının ngrldđđ biimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları yüksek lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimlik derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları eğitim planını ve derslerin içeriklerini ğrenci Bilgi Sisteminden ve birim web sitesinden rahatça görebilmektedirler. Ayrıca ilgili program danışmanı bu bilgilerin çıktılarını her dönem öğrencilere dağıtmaktadır. Öğrenciler her yarıyıl başındaki kayıt dönemlerinde önce ğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının ngrldđđ biimde uygulanmasını güvence altına almak için ğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, ğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, ğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon yeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Yine eğitim planının ngrldđđ biimde uygulanmasını güvence altına almak için nlisans eğitim planlarımızda yer alan derslerin, ders tanım bilgi formları oluşturulmuş yukarıda ve ekteki kanıtlarda bunlar gösterilmiştir. Ders tanım bilgi formlarında dersin kodu, adı, amacı, kredisi, zorunlu/seçimli bilgisi, içeriği, öğrenme ıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ltleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin ğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca ğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin ğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm ğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her ğretim elemanın verdiği derse ilişkin zdeğerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, lt 4'te Sürekli İyileştirme evrimleri çerçevesinde akademik kurullarımız,

mezunlarımız, işverenler ve öğrencilerimizden gelen geri bildirimler değerlendirilerek eğitim planımızda düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını sağlanması ve eğitim planının sürekli geliştirilmesi amacıyla Kalite Komisyonu üyelerimiz belirli aralıklarla toplantılar yapmaktadır. Bu toplantılarda öncelikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimler ışığında, eğitim faaliyetlerinin gidişatı, öğrenim yeterliliklerinin sağlanıp sağlanmadığı, güncel uluslararası ilişkiler faaliyetlerinin neler olduğu, birim faaliyetleri, eğitim programları, paydaşlarla ilişkiler gibi konularda ne gibi iyileştirmelerin yapılması gerektiği gibi konular görüşülmektedir. Birim Kalite Komisyonu koordinatörlüğünün güdümünde ve Bölüm Yönetim Kurulunun işbirliğinde bir eğitim yönetim sistemi öngörülmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

5.4. Eğitim Planı Bileşenleri I

Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Eğitim planları yukarıdaki ölçütlerde verilen disipline özgü bileşenleri tüm bileşenleri içermektedir. Ayrıca aşağıda bu bileşenlere katkı sağlayan dersler listelenmektedir. Elbette seçimlik dersler içerisinde bu katkıları destekleyen ve pekiştiren çok sayıda dersimiz mevcuttur. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmaktadır. Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği kapsamında Güz ve Bahar yarıyılları şeklinde uygulanmaktadır. Eğitim planında yer alan her ders öğretim planında yer alan haftalık konuları kapsayacak şekilde işlenmektedir. Eğitim planlarındaki temel bilimler, mesleki konular ve genel eğitim modüllerinin yarıyıllara dağılımı, Program Çıktıları ve Programa Özgü Ölçütler ile ilişkisi eğitim-öğretim bilgi sisteminde ve öğrenci bilgi sisteminde detaylı olarak görülmektedir. Bu kapsamda ilgili ders içerikleri ve diğer tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI ÖRGÜN ÖĞRETİM
1. ve 2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

ZORUNLU	Seminer	(6 AKTS)
<p>Bu derste gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla ilgili güncel akademik konular ve araştırmalar çok yönlü olarak ele alınacaktır. Öğrencilerin belirtilen güncel konular ve araştırmaları bilimsel metodolojiye uygun olarak sentezlemeleri ve buna ilişkin hazırladıkları raporları sınıf ortamında sunarak diğer katılımcılarla tartışma ortamı oluşturulmasını sağlamak temel amacı oluşturmaktadır.</p>		
ZORUNLU	Sosyal Bilimlerde Nicel Araştırma Yöntemleri	3 (6 AKTS)
<p>- Bilimsel araştırma süreci, konu seçimi, eleştirel kaynak incelemesi, araştırma sorusu ve hipotez kurma, araştırma yaklaşımları, veri toplama teknikleri, anket geliştirme süreci, görüşme süreci ve gözlem süreci, ölçme düzeyleri ve ölçek çeşitleri, örnekleme süreci, örnekleme yöntemleri, araştırma önerisi, araştırma raporunun yazımı, makale incelemesi.</p>		
ZORUNLU	Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri	3 (6 AKTS)
<p>- Sosyal bilimler için önemli bir araştırma yöntemi olan nitel veri yöntemlerini hakkında öğrencilerin bilgi sahibi olmasını sağlamak. Farklı araştırma desenlerini ile öğrencilerin nitel analiz yapabilir duruma gelmesini sağlamak. Nitel ve nicel araştırma arasındaki farklar, Nitel araştırma desenleri, Nitel veri toplama, Nitel veri analizi, Nitel araştırmalarda güvenilirlik geçerlik</p>		
SEÇMELİ	Güncel Gastronomi Araştırmaları	3 (6 AKTS)
<p>Turizm hareketliğinde gidilen destinasyonunun gastronomik değerleri oldukça önemlidir. Turistler özellikle otantik ve yerel yemeklerin peşindedirler. Hatta yalnızca yemek yeme motivasyonu ile seyahat eden turist grupları da mevcuttur. Gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisansı yapan öğrencilerin gastronomi turist ihtiyaçlarını ve beklentilerini, dünyadaki gastronomi trendlerini öğrenmek ve araştırmak durumundadır. Gastronomi ve gastronomi turizmi ile ilgili temel kavramlar, Gastronomi turistlerinin özellikleri, turist tipolojileri, gastronomi turist ihtiyaçları ve beklentileri, dünyadaki gastronomi trendleri</p>		
SEÇMELİ	Gastronomi Felsefesi	3 (6 AKTS)
<p>Gastronomi felsefesi, yemeğin etik, politik, sosyal, sanatsal, kimliği tanımlayan yönlerine yansıtmaktadır. İnsanın kim olduğunu daha derin ve daha otantik bir şekilde anlayabilmek için beslenme alışkanlıklarımız, sofraya kültürlerimizi ve diyetlerimiz üzerinde düşünmeye zorlar. Bu ders gastronominin kültürel temelleri içinde ele alınıp tartışılmasını ve felsefi değerlendirmeler yapmayı amaçlamaktadır. Yiyecek felsefesi, yemek felsefesi gibi kavramlar üzerinde tartışılacaktır. İnsanoğlunun yemek beslenme, sofraya kültürleri ve tüketim alışkanlıkları üzerinde durulacaktır.</p>		
SEÇMELİ	Menü Mühendisliği	3 (6 AKTS)
<p>Menü mühendisliği yöntemi; menüde yer alan yemek türlerinin karlılık ve popüleritesinin değerlendirilmesi temeline dayanır. Yaklaşım, menüdeki yiyecek ya da içecekler arasında fiyat ve katkı paylarının ortalama bir dağılıma sahip olduğu kabul edilerek yapılır. Bu yöntemde her bir yemeğin karlılığının, popüleritesine göre karşılaştırılması esasına dayanılır ve katkı payı ile satış miktarı ele alınır. Yöntemin asıl amacı menü kompozisyonunda pozitif bir yapı oluşturmak ve negatif olanları azaltmaktır</p>		
SEÇMELİ	Gastronomide Turist Davranışları	3 (6 AKTS)

Bu ders farklı kültürlerden gelen turistlerin yiyecek içecek tüketim davranışlarını incelemeye yöneliktir. Turizm açısından yiyecek ve içeceklerin önemi gün geçtikçe artmaktadır. Turizm kapsamında turistlerin yiyecek ve içeceklere yönelik talebi artmaktadır. Bu durum, ülkeler, bölgeler ve yöreler için yeni bir turizm pazarı oluşturma ve turizm gelirlerini arttırmada bir fırsat oluşturmaktadır. Bununla birlikte turizm hareketliliği kapsamında yiyecek tüketiminin kendine özgü bir yapısı olması sebebiyle yeme-içme olgusu gelişen bir araştırma alanıdır ve araştırılması gereken birçok konu vardır. Bu kapsamda konuya ilgi duyan öğrenciler ile turistlerin yeme-içme davranışlarına yönelik derinlemesine incelemeler yapılacaktır. Yapılacak çalışmalar ile öğrenciler farklı turist tiplerinin yeme-içme tüketim alışkanlıkları ve ortaya çıkan yeni eğilimler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olacaklardır. Belirtilen hususlar dikkate alındığında dersin olmadığı programa eklenmesinin faydalı olacağı düşünülmüştür.

SEÇMELİ	Fermentasyon Teknolojisi	3 (6 AKTS)
----------------	---------------------------------	-------------------

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kişiler tarafından fermentasyon ile üretilen gıda ürünleri ve üretim teknolojilerinin bilinmesi önemlidir.

SEÇMELİ	Yemek Mitolojisi	3 (6 AKTS)
----------------	-------------------------	-------------------

Günümüzde yemek üzerine sayılamayacak kadar çok öğrenme materyali bulunmaktadır. Yemek tarifleri veren, yemeğin tarihini ele alan, yemeğin üretim boyutuna odaklanan, tıp biliminde kullanılan yemekleri inceleyen kitaplar ve üniversitelerin gastronomi bölümlerinde bahsedilen bu alanlar üzerine açılan pek çok ders bulunmaktadır. Ancak hiçbir öğrenme materyali yukarıda bahsettiğim yemek üzerine oluşturulan mitleri tek başına ele almamaktadır. Bazılarının bugün bile geçerliliğini sürdürdüğü yemeğe dair mitleri, inançları, değerleri ve gelenekleri tek başına sistematik bir biçimde ele alan bir öğrenim alanının oluşması gereklidir. Bu ders şu ana kadar ihmal edilmiş olan bu alanı dolduracaktır. Gastronomi öğreniminde alışlagelmişin dışına çıkarak bu alana gönül verecek/vermiş uzmanlar için zengin ve farklı bir çalışma alanı sunacaktır.

SEÇMELİ	Gastronomide Davranışsal Ekonomi	3 (6 AKTS)
----------------	---	-------------------

Bu ders gastronomi, psikoloji ve ekonomi alanını kapsayan ve birçok pratik uygulamaları olan disiplinler arası bir alandır. Davranışsal iktisatta etkili olan çalışmalara özel vurgu yaparak, gastronomide davranışsal karar verme, olasılıklı düşünme ve seçim modelleri üzerinde durulacaktır.

SEÇMELİ	Peynir Teknolojisi	3 (6 AKTS)
----------------	---------------------------	-------------------

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan kişiler tarafından dünyada ve ülkemizde yapılan farklı çeşit peynirlerin ve üretim teknolojilerinin bilinmesi önemlidir.

SEÇMELİ	Yemek ve Sanat	3 (6 AKTS)
----------------	-----------------------	-------------------

Gastronomi pek çok bilim dalından faydalanmak durumunda olan multidisipliner bir çalışma alanıdır. Genel olarak gıdanın pişirilip servis edilmesinden ibaret olduğuna inanılan gastronomi, tarih, antropoloji, arkeoloji, kültür, sosyoloji, psikoloji, mühendislik gibi pek çok alandan beslenmektedir. Sanat pek bilinmese de yemeği ve yemeğin tarihini (buna insanlık tarihi demek de mümkündür) derinlemesine incelememize yarayan bir başka alandır. Tarih boyunca sanat, sunduğu görsel malzemelerle, yiyeceğe dair oldukça önemli belgeler sunmaktadır. Ancak gastronomi alanında çalışan pek çok araştırmacı sanatın sunduğu bu etnografik değerdeki belgeleri henüz çalışma alanına dahil etmemiştir. Şöyle ki yemeğe dair literatürün çeşitlendirilmesi ve ayrıntılandırılması gerekmektedir. Aksi halde gastronomi yalnızca güzel yemek yeme olarak yanlış bilinmeye devam edecektir. Bu ders resim sanatında yer bulan yiyecek öğelerini ele alarak gastronominin alanının genişlemesine ve bu sektör için yetiyecek uzmanların bilgi dağarcığını arttırmaya yardımcı olacaktır.

SEÇMELİ	Miksoloji	3 (6 AKTS)
----------------	------------------	-------------------

Kelimenin tam anlamı karıştırma bilimidir. Her türden, alkollü ya da alkolsüz içeceklerin birbiri ile karıştırılarak farklı bir içecek yaratma sanatıdır. Yiyecek içecek endüstrisinin, her

daim gelişen ve asla gerilemeyecek kolu olan barcılığın biraz daha bilimsel olanıdır. Kullanılan ekipmanlar standart olsa da, sunumların yapıldığı bardaklar bir hayli göz alıcıdır. Damağa hitap ettiği kadar göze de hitap etmektedir. Sunumları dışında hazırlanışları da görsel şovlara tabi tutulmaktadır. Alkollü ya da alkolsüz içeceklerin, meyveler, baharatlar gibi ürünlerle karıştırılması, içenlere farklı bir tat yansıtmak için güzel bir yöntemdir. Ortaya çıkış amacı tamamen görsellik olsa da kısa zaman içerisinde büyük rağbet görmüştür. Tütsüleme tekniğinin içecekler üzerinde kullanılması fikrinin sahibidir miksoloji. İçeceklerin karıştırma esnasında ya da sunum aşamasında, çeşitli kuru otları yakıp, dumanını içecekler ile birleştirmek görsellik ve lezzet açısından beğeni toplamayı başarmıştır. İçecekler üzerine hizmet veren işletmelerin bir çoğu, miksolojiyi denemiş fakat beklenen ilgiyi göremediklerinden dolayı bu uygulamalardan vazgeçmiştir

SEÇMELİ		3 (6 AKTS)
SEÇMELİ		3 (6 AKTS)

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027>

5.5. Eğitim Planı Bileşenleri II

En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.

Ölçüt 5.4'de gerekli kanıtlar verilmiştir. Buradan da anlaşılacağı üzere eğitim planında gastronomi alanı için temel teşkil eden bilim alanlarını kapsayan, bu bilim dallarına yakın ve tamamlayıcı nitelikte meslek eğitimine ilişkin dersler yeterli AKTS kadar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim planında temel derslerin yanında, öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027>

5.6. Program Amaçları Kapsamında Genel Bir Eğitim Planının Varlığı

Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Program amaçları doğrultusunda genel eğitime ilişkin dersler eğitim planında yer almaktadır. Bu doğrultuda, mezunların üst seviye yiyecek ve içecek işletmelerin, otellerde, toplu yemek üreten kuruluşlarda; şef, departman yöneticisi olarak görev alabilmeleri veya bir girişimci olarak kendi işlerini kurabilmeleri hedeflenmiştir. Mezunların tek başına araştırma kurgulayabilir, yürütebilir ve sonuçlandırabilir olması, akademik kariyere başlamak için gerekli donanımlara sahip olması da programın eğitim planları için temel teşkil etmektedir. Program derslerine ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

SONUÇ**ÖRNEK UYGULAMA****KANIT**

Kanıt linkleri: <https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7155>

5.7. Ana Tasarım Deneyimi

Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Eğitim planında yer alan dersler, senelere ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Dersler sene bazında kademeli olarak temel eğitimden nitelikli eğitime; genel konulardan daha spesifik konulara olacak şekilde planlanmaktadır. Bu kapsamda birimde ders veren öğretim elemanlarından alınan geri bildirimler neticesinde, ilgili kurullarca eğitim planının güncellenmesi gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra öğrenciler lisans eğitimi süreleri içerisinde zorunlu staj imkanlarından yararlanabilmekte ve derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanabilecekleri bir uygulama alanı da bulabilmektedirler. Derslerde elde edilen bilgi ve becerileri kullanmak, gerçekçi koşullar/kısıtlar altında standartlara uygun olarak öğrenciye ana tasarım deneyimi, çeşitli derslerde yaptırılan ödev ve projelerle ve öğrencilerimize aldırılan dönem projesi, zorunlu staj gibi çalışmalarla kazandırılmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Tanıtımlar, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Stratejik Planlar, İçkontrol Raporları.

Kanıt linkleri:

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7155>

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim Kadrosunun Yeterliliği

Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla daha yakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda 1 Profesör Dr., 2 Dr. Öğr. Üyesi ve 1 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Gerek teorik dersler gerekse de uygulamalı derslerin eksiksiz biçimde yürütülmesi adına bölüm akademik kadrosu gerekli yeterlilikleri sağlamaktadır. Bölüm akademik kadrosu ile ilgili detaylı bilgi kanıtlarda sunulmuştur.

Tablo 16. Bölümdeki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları											
	<30			30-39			40-49			50-59		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof.							1					
Doç.												
Dr.Öğr.Üyesi				2								
Arş.Gör.		1										

Tablo 17. Bölümde Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı 20 / Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı 4	5
--	---

Tablo 19. Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımı
Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre
Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Prof. Dr.	Ferah Özkök	5	20
Dr. Öğr. Üyesi	Serdar Sünnetçioğlu	10	24
Dr. Öğr. Üyesi	Öğuz Taşpınar	10	26

Tablo 20. Öğretim Kadrosunun Haftalık Yüğü Özeti

Akademik Ünvan	Ad, Soyad	Öğretim	Araştırma	Diğer
Prof. Dr.	Ferah Özkök	25	20	15
Dr. Öğr. Üyesi	Serdar Sünnetçioğlu	27	20	15
Dr. Öğr. Üyesi	Öğuz Taşpınar	18	20	15

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri: <https://aves.comu.edu.tr/fozkok/>

<https://aves.comu.edu.tr/1191/>

<https://aves.comu.edu.tr/serdarsunnetcioglu/>

<https://aves.comu.edu.tr/umitcarbuga/>

6.2 Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Öğretim kadrosu nitelikleriyle ilgili detay bilgiler programın idari yapısı ve öğretim kadrosu başlığı altında ölçüt 01.3'te, aşağıdaki tablolarda ve ekteki kanıtlarda ayrıntılı olarak sunulmuştur.

Tablo 21. Öğretim Kadrosunun Yayınları (2020 yılı için)

Akademik Unvan Ad, Soyad	Uluslararası + Ulusal Hakemli Dergi, Kongre, Sempozyum vb. Yayınlanan Makale, Bildiri Sayısı	Toplam Atıf Sayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları Atıf Sayısı	Akademik Ders Kitabı ve Kitap Bölümleri
Prof. Dr. Ferah Özkök	2	52	12	-
Dr.Öğr.Üyesi Oğuz Taşpınar	3	51	1	4
Dr.Öğr.Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	5	50	-	1
Arş. Gör Ümit Çarbuğa	-	4	-	2
Genel Toplam	10	153	13	7

Tablo 22. Öğretim Kadrosunun Projeleri

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB, BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Ferah Özkök	2 (TUBİTAK) 3 (BAP)	2 (TUBİTAK) Araştırmacı 2 (BAP) Yürütücü 1 (BAP) Araştırmacı
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	1 (BAP)	Araştırmacı
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	1 (BAP)	Araştırmacı
Genel Toplam	3	

Tablo 23. Öğretim Kadrosunun Detay Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Ünvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görüyor a Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurum da	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşların da	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlık a	Araştırma da
Prof. Dr. Ferah Özkök	Anadolu Üniversitesi -1997	-	-	26	26	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Oğuz Taşpınar						Yüksek	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Serdar Sünnetçioğlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi -2016	-	3	9	3	Yüksek	Orta	Yüksek
Arş. Gör. Gör Ümit Çarbuğa	Necmettin Erbakan Üniversitesi 2018	Doktora	7	3	3	Yüksek	Orta	Orta

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Kanıt linkleri:

6.3. Atama ve Yükseltme

Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atama ve Uygulama Esasları"na göre yapılır. Söz konusu esaslar, Üniversite'nin <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri> internet sayfasında "Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadrolarına Başvuru, Görev Süresi Uzatımı ve Performans Değerlendirme Kriterleri" başlığı altında yayımlanmış olup 2020 itibarıyla yeni kriterler yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede genel olarak öğretim üyelerinin, çalıştıkları alanda evrensel düzeyde araştırma yapmaları, bu araştırmalarını ulusal ve uluslararası düzeyde bilgi paylaşım ortamlarına aktarmaları ve bu sayede bilim dünyasına katkıda bulunmaları; yerel, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılar düzenleyerek, hem kendi çalışmalarını sergilemeleri hem de diğer bilim dallarındaki

araştırmacıların da çalışmalarını sergilemelerini sağlamak ve bilimsel tartışma ortamının oluşmasına katkı sunmaları gibi kriterlere bakılmaktadır. Uygulanmaktadır.

A- Profesör kadrolarına başvurmak için; Profesörlüğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 26. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

B- Doçent kadrolarına başvurmak için; Doçentliğe yükseltme ve atama işlemleri, 2547 sayılı Kanun'un 24. maddesinde tanımlanan koşullara göre yapılır. Bunlara ek olarak Üniversitenin belirlediği ilgili temel alan koşulları aranır.

C- Doktor Öğretim Üyesi kadrolarına başvurmak için; Doktor Öğretim Üyeliğine yükseltme ve atama işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 23. maddesinde ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Bunlara ek olarak ilgili temel alan koşulları aranır.

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ KADROSUNA İLK DEFA ATANMA İÇİN:

1) Doktora ya da sanatta yeterlik tezi kapsamında uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak, ayrıca doktora veya sanatta yeterlik sonrası lisansüstü tezlerden üretilmemiş olmak kaydıyla hakemli dergilerde bilimsel makale niteliğine sahip en az 1 adet yayın yapmış olmak,

2) Akademik etkinlik değerlendirmesinden en az 400 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden almak, Yeniden atanma için: Tamamlanan atanma dönemi içerisinde gerçekleştirilmiş olan etkinlikler dikkate alınarak;

1) Akademik etkinlik değerlendirmesinden 2 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 150 puan, 3 yıllık görev süresi uzatımı için toplam en az 225 puan veya 4 yıl için 300 puan almak, bu puanın en az %65'ini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden, en az %15'ini de 20-23. arası maddelerinden almış olmak.

2) Uluslararası indeksler tarafından taranan hakemli bir dergide en az 1 adet makale yapmış olmak.

DOÇENT KADROSUNA ATANMA İÇİN: 1) Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen merkezî bir yabancı dil sınavından en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak, doçentlik bilim alanının belli bir yabancı dille ilgili olması halinde ise (örneğin: İngiliz Dili Eğitimi, İngiliz Dili Edebiyatı, Fransız Dili Edebiyatı gibi) bu sınavı başka bir yabancı dilde vermek ve en az altmışbeş (65) puan veya uluslararası geçerliliği Yükseköğretim Kurulu tarafından kabul

edilen bir yabancı dil sınavından buna denk bir puan almış olmak (YÖK tarafından kabul edilen güncel yabancı dil sınavı eşdeğerlik tablosu geçerli kabul edilecektir).

2) Doktora sonrasında akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. maddelerinden 500 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası),

3) Bir bilimsel projede* görev almış ya da görev alıyor olmak,

4) Toplam en az 1000 puan almış olmak,

PROFESÖR KADROSUNA ATANMA İÇİN: 1) Profesörlük başlıca eseri olarak doçent unvanını aldıktan sonra ilgili bilim alanında uygulamaya yönelik çalışmalar veya uluslararası düzeyde araştırmaya dayalı özgün bir eser yayınlamak, başlıca eserin makale olması halinde eserin SCI, SCI-Expanded, SSCI, ESCI veya AHCI kapsamında yer alan dergilerde yayımlanması,

2) Doçentlik sonrası için akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-12. arası maddelerinden en az 700 puan almış olmak ve bu puanın en az %50'sini akademik etkinlik değerlendirmesinin 1-5. maddelerinden almış olmak (Güzel Sanatlar temel alanı için 1-7. maddeler arası),

3) Bir bilimsel projede* görev almış ya da görev alıyor olmak,

4) Doçentlik sonrası kendi bilim alanında en az 2 bilimsel toplantıya/gösteriye katılmak ve sunum yapmış olmak.

5) Toplam en az 1500 puan almış olmak, veya yukarıdaki kriterler yerine Doçent unvanını aldığı tarihten itibaren profesör kadrosuna başvurduğu tarihe kadar geçen sürede; yürürlükte olan Üniversitelerarası Kurulun geliştirdiği doçentlik kriterlerini bir kez daha sağlamış olmak.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri: <http://www.comu.edu.tr/atama-kriterleri>

7. ALT YAPI

7.1. Eğitim Öğretim İçin Kullanılan Tüm Alanlar

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Bölümümüzün içinde bulunduğu Turizm Fakültesi binası ve diğer bölümlerle ortak kullanım alanı olarak tahsis edilen derslik, toplantı salonu ve diğer alanlara ilişkin bilgiler aşağıdaki gibidir.

Bina Adı	Alan (m ²)	Kat Üniteleri
Turizm Fakültesi	7950 (Bina)	1 Bilgisayar Laboratuvarı 23 Derslik 1 Seminer Salonu 1 Toplantı Salonu

Toplam m² (kat x m²/kat) binada;

1 Bilgisayar Laboratuvarı

23 Derslik

2 Konferans Salonu

1 Seminer Salonu

1 Toplantı Salonu

Bölümümüzün faydalanabileceği 23 adet derslik bulunmaktadır. Bu derslikler fakültede bulunan diğer bölümlerle ortak kullanılmaktadır. Dersliklere ilişkin bilgiler aşağıdaki gibidir.

Her sınıfta sıra ya da amfi düzeni şeklinde oturma grupları, tahta, projeksiyon ve ses sistemi mevcuttur.

Derslik Adı	Alan (m ²)	Öğrenci Kapasitesi (kişi)	Derslik Adı	Alan (m ²)	Öğrenci Kapasitesi (kişi)
Z01	40	72	201	40	72
Z02	40	72	202	40	72
Z03	50	96	203	50	96
Z04	50	96	204	50	96
Z05	40	72	205	40	72
Z06	40	72	206	40	72
101	40	72	301	40	72
102	40	72	302	40	72
103	50	96	303	50	96
105	40	72	304	50	96
106	40	72	305	40	72
LAB	40	46	306	40	72

Bölümün uygulama dersleri için tahsis edilmiş, gerekli ekipmanlara sahip uygulama mutfağı mevcuttur. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağının mevcut durumu ve ekipman kapsamı ile modern/klasik gastronomi uygulamalarının neredeyse tamamına uygun koşullar sağladığı düşünülmektedir. Fakülte binasında ortak kullanım alanlarına dahil olan 1 adet toplantı salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı mevcut olup ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Fakülte ve bölümümüzün kampüs içerisinde gerektiğinde faydalanabileceği; konferans, seminer ve sosyal faaliyetler düzenleyebileceği 1 adet büyük (512 kişi kapasiteli) ve 4 adet küçük (135 kişi kapasiteli) salon bulunmaktadır. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerin ve çalışanların hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, kantin ve kafeteryalar mevcuttur. Kampüste bulunan merkezi kütüphane ise yaklaşık 8000 m2 kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphane arşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri: <http://turizm.comu.edu.tr/>

<http://sks.comu.edu.tr/kultur-sube/salonlar.html>

7.2. Diğer Alanlar ve Alt Yapı

Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Bölümümüz üniversitenin merkez yerleşkesinde bulunması avantajıyla üniversitemiz tarafından sağlanan pek çok sosyal ve kültürel imkana oldukça yakın bir konumdadır. Kampüs içerisinde birçok kafe/kafeterya/lokanta/kantin gibi işletmeler mevcuttur. Bunlara ek olarak kampüs içerisinde sportif faaliyetlere uygun alanlar da mevcuttur. Kampüs içerisinde 1 kapalı spor salonu ve 1 tenis kortu bulunmaktadır. Öğrencilerin katılabileceği çeşitli topluluklar sayesinde

toplulukların düzenledikleri etkinliklerde düzenleyici veya katılımcı gibi roller alabilmektedir. Bu tür etkinlikler üniversitemiz tarafından etkin biçimde desteklenmektedir.

Özetle bu ölçütte karşılanmaktadır ölçüt ile ilgili kanıtlar aşağıdaki eklerde bilgilerinize sunulmuştur. Toplulukların yanı sıra üniversitemizin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı dönem içerisinde çeşitli spor dallarında kurslar ve turnuvalar düzenlemektedir. Bu kurs ve turnuvalara katılan öğrenciler gerek mesleki gerekse de sportif anlamda kendilerini geliştirme fırsatı yakalamaktadırlar.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Kanıt linkleri:

<http://tercihim.comu.edu.tr/>

<https://www.comu.edu.tr/yerleskeler>

<http://sks.comu.edu.tr/>

7.3. Teknik Alt Yapı

Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Bölümümüz uygulama derslerinin yoğunlukta olduğu bir bölümdür. Uygulama derslerinin yürütülebilmesi adına 1 adet uygulama mutfağı bulunmaktadır. Uygulama derslerinin yürütülmesi için özel olarak tasarlanmış ve 2019 yılında kullanıma açılmış olan uygulama mutfağı 12 öğrenci kapasitesinin yanı sıra geniş bir ekipman çeşitliliğine sahiptir. Uygulama mutfağı çağın gereklerine uygun, modern gastronomi ve geleneksel gastronomi tekniklerinin icra edilebilmesi elverişli donanımlara sahiptir. Uygulama mutfağına ait görsellere kanıtlarda yer verilmiştir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

7.4. Kütüphane

Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Kampüste bulunan merkezi kütüphane ise yaklaşık 8000 m2 kapalı alanda 1000 kişilik oturma alanı 17 km raf uzunluğuna sahip zengin basılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphane arşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır.

ÇOMÜ Merkez Kütüphanesi gerçek anlamda 7 gün 24 saat hizmet veren bir kütüphanedir.

Gece veya gündüz istediğiniz vakitte kütüphaneye gelerek, çalışmalarınızı burada sürdürebilirsiniz. Kütüphanemiz resmi tatil günleri dahil olmak üzere hizmet vermektedir.

Kütüphanede sunulan hizmetler şu şekilde özetlenebilir;

- Kütüphanede bulunan materyallerden bütün üyeler ödünç alabilir.
- Üniversitemiz akademik ve idari personeli ile doktora öğrencileri kütüphaneler arası ödünç sistemi ile ihtiyaç duydukları yayınları diğer kurumlardan getirebilirler.
- Kütüphane aracılığıyla e-kitap, e-dergi, e-tez, ve e-gazete veri tabanlarından faydalanabilirsiniz.
- Kütüphane içerisinde kendi bilgisayarınızla eduroam hesabınızı kullanarak internete bağlanabilirsiniz. Eduroam hesap bilgilerinizi <http://eduroam.comu.edu.tr/> adresi üzerinden alabilirsiniz.
- Kütüphanedeki bilgisayarları eduroam hesabınızla oturum açarak kullanabilirsiniz.
- Kütüphane içerisinde yer alan okuma salonlarından 7 gün 24 saat güncel dergi ve gazetelere ulaşabilir ve okumalarınızı burada yapabilirsiniz.
- Kütüphane içerisinde yer alan elektronik kitap tarama cihazı sayesinde dilediğiniz kaynağı ücretsiz olarak tarayarak taşınabilir belliğinize yükleyebilirsiniz.

Öğrencilerin kütüphaneden bir defada 20 kitap ve 5 multimedya ödünç alabilmektedir. Kitaplar için iade süresi 30 güne kadar uzatılabilirken multimedya için iade süresi 7 gündür.

SONUÇ

OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://lib.comu.edu.tr/>

7.5. Özel Önlemler

Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Bölümümüzün bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binalarımız 24 saat gözetim altındadır. Ancak

ayrıca, derslikler binası koridorlarında güvenlik kameraları yer almaktadır. bölümümüzün bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı mevcuttur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli sayılabilecek düzeydedir.

SONUÇ

OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

KANIT

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

<http://turizm.comu.edu.tr/galeriler>

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Bölümde yapılan harcamaların temel kaynağını katma bütçe gelirleri oluşturmaktadır. Katma Bütçe Maliye Bakanlığı tarafından her yıl üniversitelerden gelen öneriler dikkate alınarak yılbaşında üniversitelere aktarılmaktadır. Dolayısıyla bir devlet Üniversitesi olan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır. Bölümümüz fakülte üzerinden aktarılan kaynaklardan faydalanmaktadır. Fakültemiz; 2019 yılında gerçekleşen harcama tutarı; toplam 3.058.665,12 ₺ olup, gider dağılımı iç kontrol raporunda gösterilmiştir. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Akademik ve idari ve destek hizmetleri sunan birimlerinde görev alan tüm personelin eğitim ve liyakatlerinin üstlendikleri görevlerle uyumunu sağlamak üzere hizmet içi eğitimler düzenlenmektedir. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi fakülte yönetimi ve sekreterliğince takip edilmekte olup ilgili dosyalarda gerekli evraklar bulundurulmaktadır. Bunun için ise bir yazılım tavsiye edilmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Turizm Fakültesi bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları'na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014'te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu'nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla birlikte Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadırlar. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği'ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları

gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı arttırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

8.3. Altyapı Teçhizat Desteği

Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Turizm Fakültesi bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini müdürlüğe yazılı olarak bildirir. Müdürlük ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine müdürlüğe bildirilir. Müdürlük ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların müdrülük bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Müdürlük bütçesinin tamamı kullanıldığında gerekirse ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TÜBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Dersliklerde ve uygulama alanlarında teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları fakülteye ayrılmış bütçeden karşılanmaktadır.

Fakültemizde 23 adet derslik mevcut olup, bunların tamamında ve atölyelerimizde projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Okulumuzda bir adet toplantı salonu mevcut olup, ihtiyaca cevap verecek donanıma sahiptir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Konferans salonumuzda öğretim elemanlarımız haricinde, alanında uzman kişiler bilimsel çalışmalarını sergileme olanağı bulabilmektedir. Kampüs alanı içerisinde öğrencilerimizin ve çalışanlarımızın

hijyenik koşullarda öğle ve akşam yemeklerini yiyebilecekleri bir adet yemekhane, bir adet kantin mevcuttur. Bölümümüzün kullanımına verilmiş olan uygulama mutfağı öğrencilerin uygulama derslerini yürütmesinde kullanıldığı gibi bölüm öğretim elemanları tarafından bilimsel çalışmaların yürütülmesinde de kullanılabilir durumdadır.

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, etez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüzyüze ve online eğitimler düzenlenmektedir. Özetle bu ölçütte karşılanmakta olup ekteki kanıtlar bilgilerinize sunulmuştur.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları.

Kanıt linkleri:

8.4. Teknik ve İdari Hizmet Kadrosu Desteği

Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

İdari işlerimizin yürütülmesinde bir bölüm sekreterimiz bulunmaktadır. Kurumun, yönetim ve idari yapılanmasında kurumsal yönetim ve toplam kalite uygulamalarını esas almakta organizasyon yapısını, yetki ve sorumluluklarını buna göre tasarlamakta ve olabildiğince yatay ve yalın bir model sunmaktadır.

Üniversite hakkında ihtiyaç duyulan istatistiksel bilgileri sistemleştirmek (Yönetim Bilgi Sistemini etkin bir şekilde hizmete hazır tutmak) gibi idari kadroların destek faaliyetleri de birimizde bulunmaktadır. Üniversite bilgi sistemi sayesinde pek çok resmi evrak işlemleri elektronik sistem üzerinden yürütülmek, iş ve işlemler hızlandırılmaktadır.

İç kontrol standartlarına uyum eylem planının sorumluluğu idari personel açısından fakülte sekreterindedir. Bu da yetki paylaşımı açısından önem arz etmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA (Bölüm Sekreterliği olan birimler kesinlikle örnek uygulama!)

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları, İçkontrol raporları, görev tanımları.

Kanıt linkleri:

<http://kalite.comu.edu.tr/>

9. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

Üniversitemiz Turizm İşletmeciliği Programı'nda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Fakülte düzeyinde yönetim organları aşağıdaki gibidir:

Rektör: MADDE 4. a) (Değişik:RG-30/6/1994-21976) Seçimi ve Atanması: Görevdeki rektörün çağrısı ile toplanacak öğretim üyeleri tarafından altı rektör adayı seçilerek belirlenir. Belirlenen rektör adaylarından Yükseköğretim Kurulunun seçeceği üç aday atanmak üzere Cumhurbaşkanı'na sunulur. Cumhurbaşkanı bu üç adaydan birini rektör olarak atar. Üniversite veya yüksek teknoloji enstitüsü tüzel kişiliğini temsil eden rektörlerin görev süresi dört yıldır. Süresi sona erenler iki dönemden fazla rektörlük yapmamış olmak kaydıyla yeniden rektör olarak seçilip atanabilirler.

Rektör adayı seçimleri gizli oyla yapılır. Oy veren öğretim üyeleri oy pusulasına yalnız bir isim yazabilir. Birinci toplantıda öğretim üyelerinin en az yarısının hazır olması aranır. Çoğunluk sağlanamadığı takdirde toplantı kırksekiz saat ertelenir ve nisap aranmaksızın seçim yapılır. Geçerli oylara göre en çok oy alan altı kişi aday olarak seçilmiş sayılır. Adayların eşit oy almaları halinde öncelik sırası kur'a çekilmek suretiyle belirlenir. Seçim sonucu bir tutanakla tespit edilerek, tutanak ve aday olarak belirlenen altı kişinin özgeçmişleri rektör tarafından Yükseköğretim Kurulu Başkanlığına gönderilir.

Yapılan seçimde aday sayısı altıdan eksik olduğu takdirde rektör adayı belirleme işlemi tamamlanmamış sayılır. Bu durum Yükseköğretim Kuruluna bildirilir ve her seferinde en geç bir ay içinde yeni aday seçimi için görevdeki rektör, öğretim üyelerini tekrar toplantıya çağırır. Yeni rektör atanıncaya kadar rektör veya vekilinin görevi devam eder.

Rektörlerin yaş haddi altmışyedir. Ancak rektör atanmış olanlarda görev süresi bitinceye kadar yaş haddi aranmaz.

Vakıflarca kurulan üniversitelerde rektör, Yükseköğretim Kurulunun olumlu görüşü alınarak, mütevelli heyet tarafından atanır.

Rektör, çalışmalarında kendisine yardım etmek üzere, Üniversitenin aylıklı profesörleri arasından ikiden az olmamak kaydıyla, en çok üç kişiyi rektör yardımcısı olarak seçer. Ancak

merkezi açık öğretim yapmakla görevli üniversitelerde, gerekli hallerde rektör tarafından beş rektör yardımcısı seçilebilir.

Rektör yardımcıları, rektör tarafından beş yıl için atanır. Rektör gerekli gördüğü hallerde yardımcılarını değiştirebilir. Rektörün görevi sona erdiğinde yardımcılarının da görev süresi sona erer.

Rektör iznini Yükseköğretim Kurulu Başkanından alır. Rektör üniversite merkezinin bulunduğu şehirden başka şehirlerde bulunan, üniversiteye bağlı birimlerdeki çalışmalar ile Üniversitelerarası Kurul ve Rektörler Komitesi toplantılarına katılmak üzere yapacağı seyahatler dışında kalan, görev ve seyahatlerini Yükseköğretim Kurulu Başkanına bildirir. Bu şekilde görevden ayrılmaların onbeş günü geçmesi halinde Başkan Yükseköğretim Kuruluna bilgi verir.

Rektör görev başında olmadığı zaman yardımcılarından birini vekil bırakır. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse yeni bir rektör atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

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

2. Her eğitim-öğretim yılı sonunda ve gerektiğinde üniversitenin eğitim-öğretim bilimsel araştırma ve yayın faaliyetleri hakkında Üniversitelerarası Kurula bilgi vermek,

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

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

5. Üniversitenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini sürdürmek,

6. Kanun ve yönetmeliklerle kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Rektör, üniversitenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasında, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin devlet kalkınma planı ilke ve hedefleri doğrultusunda planlanıp yürütülmesinde, bilimsel ve idari gözetim ve denetimin yapılmasında ve bu görevlerin alt birimlere aktarılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında birinci derecede yetkili ve sorumludur.

Senato: MADDE 5. a) Kuruluş ve işleyişi: Senato rektörün başkanlığında, rektör yardımcıları, dekanlar ve her fakülteden, fakülte kurullarınca üç yıl için seçilecek birer öğretim üyesi ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden oluşur.

Senato, her öğretim yılı başında ve sonunda olmak üzere yılda en az iki defa toplanır.

Rektör, gerekli gördüğü hallerde senatoyu toplantıya çağırır.

b) Görevleri: Senato, üniversitenin akademik organı olup aşağıdaki görevleri yapar:

1) Üniversitenin eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin esasları hakkında karar almak,

2) Üniversitenin bütününe ilgilendiren kanun ve yönetmelik taslaklarını hazırlamak veya görüş bildirmek,

3) Rektörün onayından sonra Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girecek olan üniversite veya üniversitenin birimleri ile ilgili yönetmelikleri hazırlamak,

4) Üniversitenin yıllık eğitim-öğretim programını ve takvimini inceleyerek karara bağlamak.

5) Bir sınava bağlı olmayan fahri akademik unvanları vermek ve fakülte kurullarının bu konudaki önerilerini karara bağlamak,

6) Fakülte kurulları ile rektörlüğe bağlı enstitü ve yüksekokul kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek karara bağlamak,

7) Üniversite yönetim kuruluna üye seçmek,

8) Kanun ve yönetmeliklerle kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Üniversite Yönetim Kurulu: MADDE 6. a) Kuruluş ve işleyişi: Üniversite yönetim kurulu, rektörün başkanlığında dekanlardan, üniversiteye bağlı değişik öğretim birim ve alanlarını temsil edecek şekilde senatoca dört yıl için seçilecek üç profesörden oluşur.

Rektör gerektiğinde yönetim kurulunu toplantıya çağırır.

Rektör yardımcıları oy hakkı olmaksızın yönetim kurulu toplantılarına katılabilirler.

b) Görevleri: Üniversite yönetim kurulu idari faaliyetlerde rektöre yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

1. Yükseköğretim üst kuruluşları ile senato kararlarının uygulanmasında belirlenen plan ve programlar doğrultusunda rektöre yardım etmek,

2. Faaliyet plan ve programlarının uygulanmasını sağlamak, üniversiteye bağlı birimlerin önerilerini dikkate alarak yatırım programını, bütçe tasarısı taslağını incelemek ve kendi önerileri ile birlikte rektörlüğe sunmak,

3. Üniversite yönetimi ile ilgili olarak rektörün getireceği konularda karar almak,

4. Fakülte, enstitü ve yüksekokul yönetim kurullarının kararlarına yapılacak itirazları inceleyerek kesin karara bağlamak,

5. Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülteler

MADDE 7. Fakülte; yüksek düzeyde eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın yapan ve kendisine enstitü, yüksekokul ve benzeri kuruluşlar bağlanabilen bir yükseköğretim kurumudur ve kanunla kurulur.

Fakülte, genellikle her biri en az ayrı bir eğitim programı yürüten bölümlerden oluşur. Bir eğitim programı uygulayan fakültelerde bir bölüm bulunur.

Dekan

MADDE 8. a) Atanması: (Değişik:RG-4/1/1994-21808) Fakültenin ve birimlerinin temsilcisi olan dekan, rektörün önereceği, üniversite içinden veya dışından üç profesör arasından Yükseköğretim Kurulunca üç yıl süre ile seçilir ve normal usul ile atanır. Süresi biten dekan yeniden atanabilir.

Dekan kendisine çalışmalarında yardımcı olmak üzere fakültenin aylıklı öğretim üyeleri arasından en çok iki kişiyi dekan yardımcısı olarak seçer.

Dekan yardımcıları dekan tarafından en çok üç yıl için atanır. Dekan gerekli gördüğü hallerde yardımcılarını değiştirebilir. Dekanın görevi sona erdiğinde yardımcılarının görevi de sona erer.

Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılarından biri vekalet eder. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse, yeni bir dekan atanır.

b) Görev, yetki ve sorumlulukları:

1. Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak,

2. Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında rektöre rapor vermek,

3. Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte rektörlüğe bildirmek, fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi fakülte yönetim kurulunun da görüşünü aldıktan sonra rektörlüğe sunmak,

4. Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini sürdürmek,

5. Kanun ve yönetmeliklerle kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır.

Dekan; fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasıyla,

öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur.

Fakülte Kurulu

MADDE 9. a) Kuruluş ve işleyişi: Fakülte kurulu, dekanın başkanlığında fakülteye bağlı bölümlerin başkanları ile varsa fakülteye bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden ve üç yıl için fakülte'deki profesörlerin kendi aralarından seçecekleri üç, doçentlerin kendi aralarından seçecekleri iki, yardımcı doçentlerin kendi aralarından seçecekleri bir öğretim üyesinden oluşur.

Fakülte kurulu olağan toplantılarını her yarıyıl başında ve sonunda yapar.

Dekan, gerekli gördüğü hallerde fakülte kurulunu toplantıya çağırır.

b) Görevleri: Fakülte kurulu, akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

1. Fakültenin eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerini ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim-öğretim takvimini kararlaştırmak,

2. Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek,

3. Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.

Fakülte Yönetim Kurulu

MADDE 10. a) Kuruluş ve işleyişi: Fakülte yönetim kurulu, dekanın başkanlığında fakülte kurulunun üç yıl için seçeceği üç profesör, iki doçent ve bir yardımcı doçentten oluşur.

Fakülte yönetim kurulu dekanın çağrısı üzerine toplanır. Yönetim kurulu gerekli gördüğü hallerde geçici çalışma grupları, eğitim-öğretim koordinatörlükleri kurabilir ve bunların görevlerini düzenler.

b) Görevleri: Fakülte yönetim kurulu, idari faaliyetlerde dekana yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar:

1. Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek,

2. Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile akademik takvimin uygulanmasını sağlamak,

3. Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak,

4. Dekanın, fakülte yönetimi ile ilgili olarak getireceği bütün işlerde karar almak,

5. Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim-öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek,

6. Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır.

Program Danışmanı; ilgili programın faaliyetlerini yürütmek öğrenci kayıtlarında

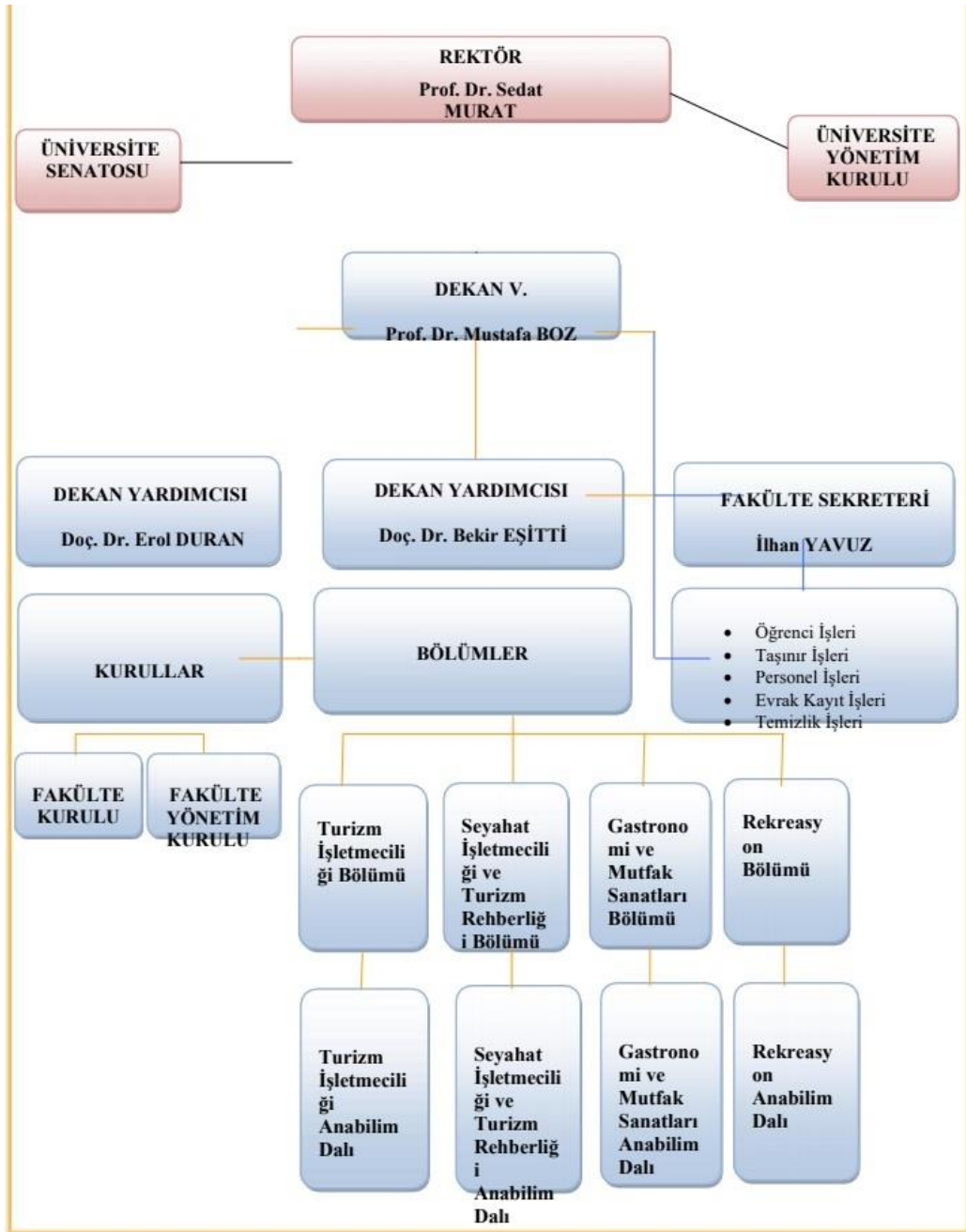
öğrencileri yönlendirmek, staj işlemlerini yürütmek, öğrencilere danışmanlık etmek, program kalite süreçlerini yürütmekle sorumludur.

Fakülte Dekanı, Dekan Yardımcıları, Fakülte Sekreteri, Fakülte Kurulu, Fakülte Yönetim Kurulu, Bölüm Başkanlıkları, Bölüm Başkan Yardımcıları, Program Danışmanları arasında görev dağılımı yapılmış ve sorumluluklar paylaştırılmıştır. Organizasyon yapısına ait tüm örgüt şemaları ve mevcut personelin görev tanımları dosya ekinde bilgilerinize sunulmuştur. Fakülte yönetimi, aktif, sürekli gelişmeyi ve devamlı yenilenmeyi temel almaktadır. Ayrıca kalite standartlarının yerine getirilmesi, hizmet kalitesi performansının yükseltilmesini hedef seçmiştir. Bu amaçla düzenli akademik ve idari toplantılar düzenlenerek iç kontrol mekanizması dinamik tutulmaya çalışılmaktadır. Ayrıca organizasyon sürecine Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulu dahil edilerek iç kontrolde etkinlik sağlanmaya çalışılmaktadır. Bunun yanında mali konularda denetim için, alanında etkin personelden müteşekkil komisyonlar kurulmak suretiyle denetim sağlanmaktadır.

Tablo 24. İdari Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması

Turizm Fakültesi İdari Personel Listesi			
S.NO	Adı Soyadı	Unvanı	Görevi
1.	İlhan YAVUZ	Fakülte Sekreteri	Fakülte Sekreteri
2.	Tolga ÖZÇELİK	Şef V.	Muhasebe(maaşlar, ek dersler, satınalma, harcırah ödemeleri) – Personel-Ayniyat-Taşınır- Arşiv-EBYS sorumlusu -
3.	Can Alper İNAL	Bil. İşl.	Öğrenci İşleri
4.	Deniz GÜNDOĞDU	Bil. İşl.	Yazı İşleri – Yönetim Kurulları – Arşiv
6.	Banu BOZ	VHKİ	Sey. İşl. Tur. Reh. Böl./ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Rekreasyon Bölümü Sekreteri
7.	Ayten YILMAZ	VHKİ	Turizm İşl. Bölümü ve Anabilim Dalı Sekreteri
8.	Emine YILMAZ	VHKİ	Öğrenci İşleri
9.	Şenay YEŞİLGÖZ	VHKİ	Dekan Sekreterliği

Tablo 25. Akademik Faaliyetlere Ait Organizasyon Şeması



Bunlara ek olarak kanıtlarda tüm organizasyon şemaları, görev tanımları ve iş akış şemaları detaylı biçimde aktarılmıştır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları, İçkontrol Raporları, Stratejik Planlar.

Kanıt linkleri:

<http://turizm.comu.edu.tr/fakultemiz/teskilat-semasi-ve-is-akisi.html>

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖZEL

ÖLÇÜTLER Programa Özgü Ölçütler

sağlanmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı mezun olan tüm öğrencilerimiz program çıktılarında yer alan yetkinlikleri kazanmış olarak mezun olmaktadır. Bunlara yönelik program çıktıları matrisi ve ders izlenceleri ekteki kanıtlarda bilgilerinize sunulmuştur. Bunlar dışında ayrıca özel ölçüt belirlenmemiştir fakat özel ölçütler belirlemeey yönelik çalışmalar devam etmektedir.

SONUÇ

HENÜZ OLGUNLAŞMAMIŞ UYGULAMA

Birim / Program Web Sitesi, Program Faaliyet Raporları., İçkontrol raporları, Stratejik planlar, Eğitim-Öğretim Bilgi Sistemi, Öğrenci Bilgi Sistemi.

Kanıt linkleri:

11. SONUÇ

Üniversitemizin Kalite Güvencesi çalışmaları kapsamında programımız gerekli görülen tüm çalışmaları yerine getirmektedir. Bu bağlamda ilgili komisyonlar oluşturulmuş, organizasyon şemaları yapılmış, görev tanımları ve iş akış şemaları tamamlanmıştır. Yıllık olarak Bologna Eğitim-Öğretim Bilgi Paketi çalışmaları, yıllık faaliyet raporları ve iç kontrol raporları ilgili birim yöneticiliğine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2022 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2020-2025 olarak tekrar güncelenecektir. Programımızda sürekli bir akademik ve idari performans ölçüm, izleme ve değerlendirme mekanizması kurulmuştur. Bölüm performans göstergeleri ve değerlendirme anketleri yıllık olarak yenilenmektedir. Ayrıca tüm iç ve dış paydaşlara yönelik anketler birim web sitemiz aracılığı ile yıllık olarak yapılmaktadır. İç ve dış paydaşlarımızla yılda en az bir kez toplantılar düzenlenmektedir. Bölümde tüm işlemler şeffaf ve katılımcı bir yönetim tarzıyla bizim web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra 2017, 2018 ve 2019 yıllarında KİDR (Kurum İçi Değerlendirme Raporu) raporları hazırlanmıştır. Ayrıca dış paydaşların sürece katılımı konusunda da daha yoğun çalışmaların yapılması hedeflenmektedir. Program tamamen öğrencilerinin mezuniyetlerine odaklanmış olmayıp; aynı zamanda aldığı kararlar ile öğrencileri ile sosyal yönden de etkin bir şekilde iletişim içerisinde olmayı başarmıştır. Sonuç olarak programımızda yer alan ilgili tüm yargıları, raporun alt başlıklarına eklenen kanıtlar ile desteklediği görülmektedir.