

ÖZET

KURUM HAKKINDA BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığı Terzioğlu Yerleşkesi

Tel: Üniversite Santral 0 286 218 00 18 – Fakülte 0286 218 05 46

Faks: 0 286 218 05 47

E-posta: turizm@comu.edu.tr

Web sitesi: <https://turizm.comu.edu.tr>

Kalite Güvence Komisyonu Başkanı: Prof. Dr. Sedat MURAT (Rektör)

Kurum Telefonu: 0286 218 0610 / 640 - 641

Kurumsal E-posta: ozelkalem@comu.edu.tr

Kalite Güvence Komisyonu Başkan Vekili: Prof. Dr. Pelin KANTEN (Rektör Yardımcısı)

Kurum Telefonu: +90 286 218 0018 Dahili: 12083

Kurumsal E-posta: pelinkanten@comu.edu.tr

Turizm Fakültesi Dekanı: Prof. Dr. Mustafa BOZ

Kurum Telefonu: 0 286 218 0018 - 11084 - 11059

Kurum E-posta: mboz@comu.edu.tr

Turizm İşletmeciliği Anabilim/ Bölüm Başkanı: Doç. Dr. Tülay GÜZEL

Kurum Telefonu: 0 286 218 0018 - 110 62

Cep Telefonu: 0537 783 9596

Kurum E-posta: tguzel@comu.edu.tr

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı: Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK

Kurum Telefonu: 0 286 218 0018 - 11025 - 11029

Kurumsal E-posta: fozkok@comu.edu.tr

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim/ Bölüm Başkanı: Doç. Dr. Lütfi ATAY

Kurum Telefonu: 0 286 218 0018 - 11040 – 11042

Kurumsal E-posta: lutfiatay@comu.edu.tr

Fakülte Sekreteri: İlhan YAVUZ

Kurum Telefonu: 0 286 218 0018 - 11081

Kurumsal E-posta: ilyavuz@comu.edu.tr

2. Tarihsel Gelişimi

Bölüm ilk olarak 2018-2019 Akademik Yılı itibarıyla Turizm Fakültesi bünyesinde öğrenci alımına başlamıştır. İlk olarak 20 olarak belirlenen kontenjan bir sonraki yılda 40 ve içinde bulunduğumuz 2020-2021 Akademik Yılı'nda ise 50 olarak belirlenmiştir. Bölümün 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 seminer salonu, 1 adet toplantı salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarı mevcut olup ihtiyaca cevap verecek donanımına 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 zenginbasılı ve elektronik koleksiyonu ile kullanıcılarına hizmet vermeye devam etmektedir. Kütüphanearşivinde bulunan pek çok kaynağa internet üzerinden erişim sağlanabilmekte, çeşitli veri tabanları ile yapılan anlaşmalarla güncel dergilere ulaşma olanağı sunulmaktadır. Lisans Bölümlerimizin yanı sıra

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalına bağlı

- Turizm İşletmeciliği Doktora Programı
- Turizm İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans Programı
- Turizm İşletmeciliği Tezsiz Yüksek Lisans Programı
- Sağlık Turizmi Tezli Yüksek Lisans Programı

- Sağlık Turizmi Tezsiz Yüksek Lisans Programı

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalına bağlı

- Turizm Rehberliği Tezli Yüksek Lisans Programı
- Turizm Rehberliği Tezsiz Yüksek Lisans Programı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalına bağlı

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı ile eğitim öğretim faaliyetimiz sürdürülmektedir.

Terzioğlu Kampüsünde yeni binasında eğitim öğretimine devam etmekte olan Fakültemizde 22 derslik, 1 Uygulama Odası, 1 bilgisayar laboratuvarı, 1 toplantı salonu, 1 Seminer Salonu bulunmaktadır. Fakültemizde öğretim dili Türkçe olarak 8 yarıyıl (4 yıl) lisans eğitimi verilmektedir. İngilizceye ek olarak Almanca, Rusça, Japonca, İtalyanca ve Fransızca dersleri seçmeli olarak verilmektedir. Öğrenciler 90 gün zorunlu stajlarını yurt içi veya yurt dışında bulunan turizm işletmelerinde yapmaktadır. Fakültemiz mezunları konaklama işletmelerinin ön büro, muhasebe, yiyecek içecek vb. departmanlarında, yiyecek içecek işletmelerinde, eğlence sektöründe, ulaştırma işletmelerinde, turizm rehberliği, seyahat acentalarında, tur operatörlerinde ve hava yollarında istihdam olanağı bulmaktadırlar. Ayrıca; öğrencilerimiz birinci ve ikinci sınıflarda işletme ağırlıklı dersleri de aldıklarından, bankacılık, reklamcılık, vb. sektörlerde de iş olanakları bulabilmektedirler.

Öğrencilerimiz, Erasmus, Mevlana ve Farabi öğrenci değişim programları ile öğretim hayatlarının bir bölümünü başka bir ülkede ve/ veya Türkiye'deki başka bir üniversitede geçirerek, yeni deneyimler kazanabilmektedirler.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyonumuz; turizm sektöründe deneyim sahibi, güncel gelişmeleri yakından takip eden, bilimsel gelişmeye katkı sağlayan tecrübeli kadrosu ile sektörün sorunlarına çözüm üretecek, turizm işletmelerinin gereksinimlerini karşılayacak teorik ve pratik altyapıya sahip, uygulamayı bilen, teknolojik gelişmeleri yakından izleyen girişimci bireyler yetiştirerek ülke kalkınmasına hizmet etmektir.

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

fakülte olmak ve bunu sürdürmek ise vizyonumuzu oluşturmaktadır (<https://turizm.comu.edu.tr/fakultemiz/misyon-vizyon.html>).

Turizm Fakültesi Amaç ve Hedefleri

Fakültemizin temel amaçları ve hedefleri aşağıda sıralanmıştır.

- 1-Akademik kadroda gelişme
- 2-Mesleki derslere yönelik uygulama laboratuvarlarının açılması
- 3-Eğitim-öğretim yardımcı materyallerinin sağlanması ve ders etkinlik düzeyinin artışı
- 4-Yurtdışı eğitim öğretim faaliyetlerinde gelişme,
- 5-Erasmus ve Mevlana uluslararası öğrenci ve öğretim üyesi değişim programları dâhilinde anlaşmalı üniversite ve ülke sayısını arttırmak,
- 6-Misafir yabancı uyruklu öğretim elemanı sayısının artırılması,
- 7-Yayın etkinliği ve sayısında artış sağlanması,
- 8-Proje geliştirme ve katılma eğiliminde artış sağlamak
- 9- Çanakkale kentinin turizm gelişimi ve planlamasına ilişkin bilimsel projelerin üretilmesi,
- 10-Mezun öğrenci ağının oluşturulması,
- 11-Sektör, Fakülte ve karar vericiler arasındaki ilişkilerin geliştirilmesini sağlamak.

Fakültemizin orta ve uzun vadeli hedefleri ise şöyledir.

- 1- Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitimi veren Yükseköğretim birimleri arasında ilk üçe girmek,
- 2- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi akademik birimleri arasında en tanınan ve tercih edilen fakülteler arasında olmak,
- 3- Ulusal ve uluslararası alanda tanınmak, literatüre ve projelere katkı sağlamak.

A. LİDERLİK, YÖNETİM VE KALİTE

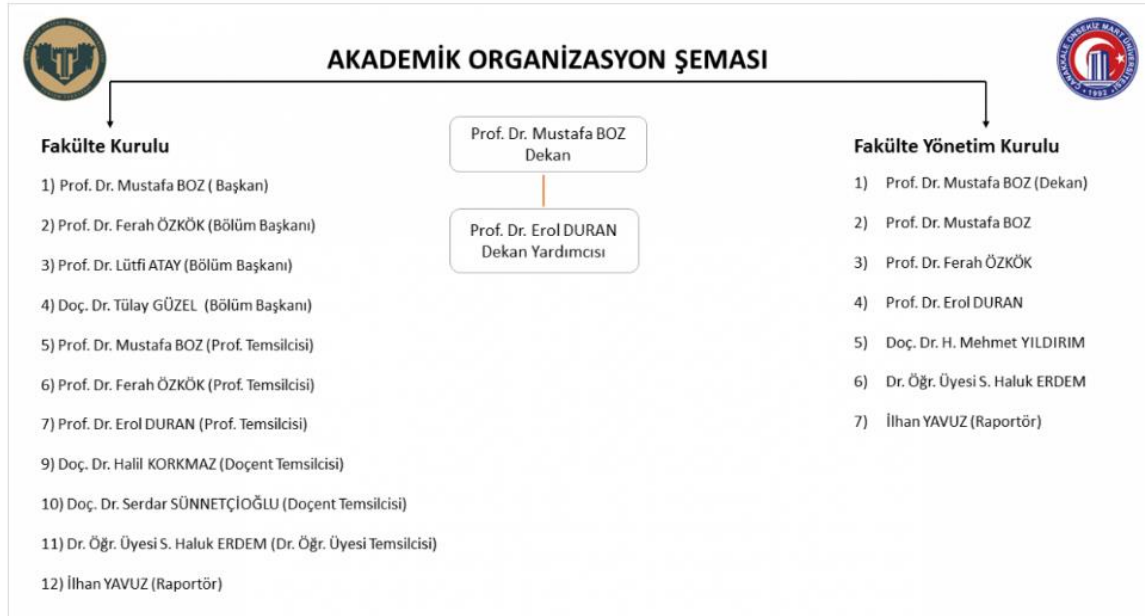
A.1. Liderlik ve Kalite

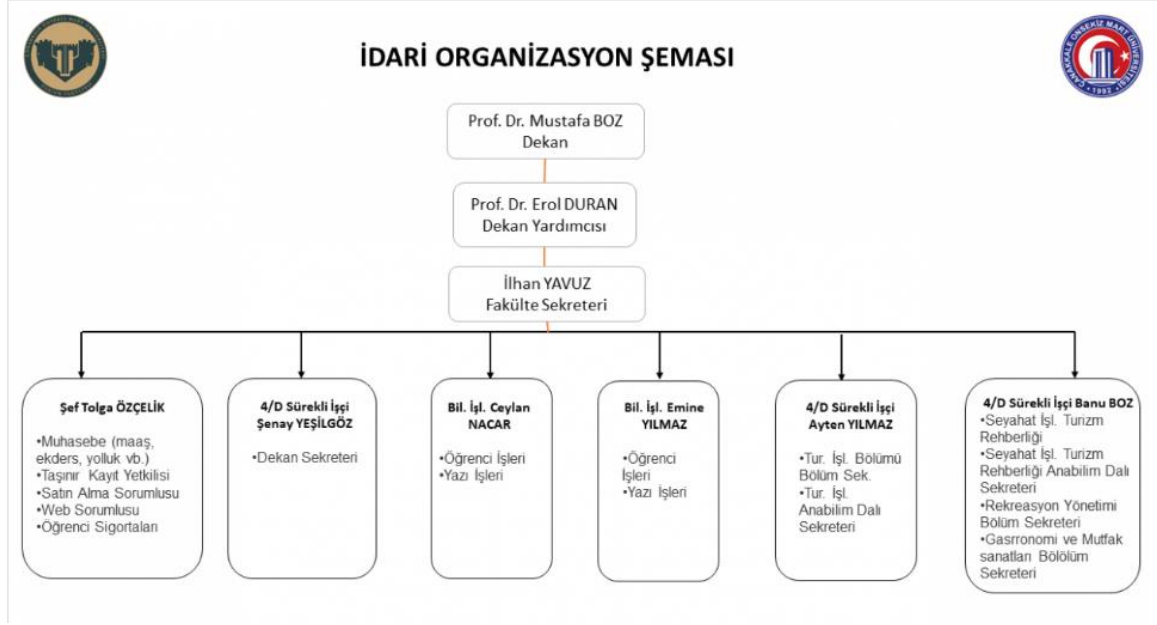
A.1.1. Yönetim modeli ve idari yapı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi, Dekan, iki Dekan Yardımcısı, Fakülte Kurulu, Fakülte Yönetim Kurulu, Turizm İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlıklarından oluşan bir yönetim yapısına sahiptir. Ayrıca; Rekreasyon Yönetimi Bölümü fakültede bulunmakta ancak, bölümün kadrolu öğretim elemanı bulunmadığı için öğrenci alınmamaktadır. Fakülte Sekreteri idari ve akademik faaliyetlerle ilgili büro işlerini koordine etmektedir. Dekan, Dekan Yardımcıları,

Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurullarının görevleri, atanma ve çalışma esasları 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununda tanımlanmıştır. İdari ve akademik faaliyetlerle ilgili büro işleri Fakülte sekreteri tarafından koordine edilmektedir. Eğitim programları, başkanlığı Dekan, başkan yardımcılığı mezuniyet öncesi eğitimden sorumlu dekan yardımcısı tarafından yürütülen, fakülte öğrenci temsilcisi, eğitim ile ilgili komisyon başkanları ile bir sekreterden oluşan Eğitim Komisyonu tarafından düzenlenir, yürütülür ve değerlendirilir. Bu kapsamda ÇOMÜ Turizm Fakültesi PUKÖ Döngüsü çerçevesinde Faaliyet Raporu, ÖDR, KİDR, İç Kontrol Standartları Eylem Planı ve Kamu Hizmet Standartları Tablosu birim görev tanımları ve iş akış şemalarını birlikte eş güdümlü biçimde aktif olarak kullanılmakta ve sürekli iyileştirme kapsamında tüm süreçleri takip etmekte ve güncellenmektedir. Dekanlığımıza bağlı Kalite Komisyonu, başkanlığı dekan yardımcısı tarafından yürütülmekte olup, fakülte öğrenci temsilcisi, iç ve dış paydaşlardan meydana gelmektedir. Komisyonun oluşturulması; Komisyon, Dekan tarafından belirlenecek olan 1 Dekan yardımcısı ile birlikte 2 öğretim üyesi, bölüm temsilcileri ve 1 öğrenci temsilcisinden oluşur. Öğrenci temsilcisinin görev süresi 1 yıl, diğer komisyon üyelerinin görev süresi 2 yıldır. Komisyon üyeleri görev süreleri dolmadan Dekan tarafından görevden alınabilir.

Örnek Kanıtlar:





A.1.2. Liderlik

Bölümde alınan kararlar bölümdeki tüm akademisyenlerin görüşü alınarak alınır. Zıt görüşler olduğunda bölüm başkanının liderliğinde tartışılarak ortak bir görüş birliğine varılarak kararlar alınır.

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün daha ileriye taşınması için güncel gelişmeler ışında ders planları düzenlenir. Bölüm akademisyenleri çalışmalarını ve derslerini buna göre planlayarak güncel gelişmeleri yakalamak hatta ötesine geçmek için çalışmaktadır.

A.1.4. İş kalite güvencesi mekanizmaları

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

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 hedeflenmektedir.

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Turizm Fakültesinin misyonu, 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 yetiştirerek ülke kalkınmasına hizmet etmektir.

Turizm Fakültesinin vizyonu, 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.

Turizm Fakültesi Kurumsal Kalite Politikası

Üniversitemizin kurumsal hedef ve kalite politikasına uygun olarak geliştirilen kalite politikamız;

- Üniversitemizin kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetinde bulunmasına katkı sağlamak.
- Üniversitemizin paydaşlarıyla ilişkilerinin geliştirilmesini sağlayarak, iç ve dış paydaşların üniversitemizin hizmet ve faaliyetlerinden dolayı memnuniyet derecelerini ölçmek varsa şikâyetlerini tespit edip, düzeltmeler için gereken önlemleri almak.
- Birimlerde ve bireylerde sürekli gelişim anlayışını egemen kılmak ve gerçekleştirmek.
- Birim olarak üniversitemizin kurumsallaşmasına katkı sağlamak.
- Birim olarak üniversitemizin kurumsal kültürünün geliştirilmesine katkı sağlamak.
- Üniversitemizin bilimsel girişimci ve yenilikçi bir üniversite olmasına katkı sağlamak.

Turizm Fakültesi Akademik Araştırma Politikaları

- Öğretim elemanlarının, turizm alanında ve disiplinlerarası eserler vermeleri için gerekli yönetsel, idari ve motivasyonel desteği vermek.
- Öğretim elemanlarını ve öğrencileri bilimsel çalışmalarda etkin yöntemlerle motive ederek, uluslararası düzeyde ön plana çıkabilen akademik eserler vermelerini sağlamak.

Turizm Fakültesi İdari Politikaları

- Üniversitenin yönetim kademelerinde bulunanları, modern bir yöneticide bulunması gereken bilgilerle donatmak için yönetici geliştirme programları düzenlemek.
- Yönetilenlere karşı tüm uygulamalarda yüksek performans ve başarı ölçütleri esas alınarak değerlendirmeler yapmak.
- Eşitlik ve adalet ilkesinden ödün vermemek.

Turizm Fakültesi Öğrenci Politikaları

- Öğrencilerin iş dünyasında tercih edilmeleri ve etkin olarak yerleşebilmeleri için destek çalışmaları gerçekleştirmek.
- Oryantasyon programları düzenlemek.

Turizm Fakültesi Bölgesel Politikaları

- Bölgenin turizm problemlerine yönelik çözüm çalışmalarında bulunmak.

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

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 amaçlarındandır.

Programın Hedefleri ise;

- 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.

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>

A.2.3. Performans yönetimi

Bölümdeki performans değerlendirme çalışmaları bölüm olarak yaptığımız düzenli toplantılar ile ele alınmaktadır. Eğitim ve öğretim yılındaki planlamalarımız bölüm toplantılarında ele alınarak dönem sonlarında bunların ne kadarını ne şekilde gerçekleştirdiğimiz tartışılmaktadır. Ayrıca öğretim faaliyetlerinin dışında akademik yayınların niteliği ve niceliği ile ilgili bilgiler bölümümüz performans yönetiminin önemli göstergelerindendir. İç değerlendirme olarak kabul edilebilecek bu toplantılar haricinde öğrencilere yapılan performans anketleri ile öğretim elemanlarının performansları ölçülmektedir. Ayrıca informal olarak öğrenciler derse giren öğretim elemanlarının performansları ile ilgili geri bildirimleri ilgili danışman öğretim üyelerine ve bölüm başkanlığına yapmaktadır.

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Öğrencilerimiz ders almalarında, sorumlu oldukları lisans eğitim planına uygun olarak zorunlu

derslere, uzmanlaşmak istedikleri konulara yönelik olarak da seçimlik derslere program danışmanları tarafından yönlendirilmektedirler. Öğrenciler sorumlu oldukları lisans eğitim planını ve derslerin içeriklerini Öğrenci 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 Öğrenci Bilgi Sisteminden kendileri ders seçimi yapmakta daha sonra kayıtları danışmanları tarafından kontrol edilerek onaylanmaktadır. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için öğrenci danışmanları yönlendirici olmanın yanı sıra denetçi olarak da büyük rol oynamaktadırlar. Öyle ki mezuniyet aşamasına gelmiş tüm öğrencilerin mezuniyet işlemleri, öğrenci danışmanları tarafından başlatılmaktadır. Mezun aşamasındaki öğrencilerin sorumlu oldukları eğitim planına uygun ders alıp almadıkları, mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıkları, öğrenci danışmanları ve mezuniyet komisyonu tarafından kontrol edilmektedir. Bu komisyon üyeleri birim web sitesinde ilan edilmiştir. Yine eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak için lisans 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 çıktıları, izlencesi, dersin değerlendirme ölçütleri gibi derse özel bilgilerin yer aldığı ders tanım bilgileri formlarını dersin öğretim elemanı hazırlamakta ve bunu her yıl güncellemektedir. Eğitim planında yer alan derslerin ders tanım bilgileri ayrıca Öğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin Öğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin özdeğerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir.

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

A.3.3. Finansal yönetim

Görevli Öğretim kadrosunun bütçesi genel bütçeden sağlanmaktadır. 2021 yılında toplam (akademik ve idari kadro) 3.204.197,22 personel gideri yapılmıştır. Bu tutarlara sağlık ödemeleri ve yolluklar dahil edilmemiştir. Sonuç olarak 2021 yılı için bölümümüzün de dahil olduğu öğretim ve idari kadrosuna toplam 3.204.197,22 TL planlanmış bütçe gideri yapılmıştır.

Bölümümüz uygulama ağırlıklı bir bölüm olduğundan dışarıdan eğretim elemanı ile (31. Madde) ile bazı dersleri yürütmek durumunda kalınmaktadır. Bu durum bütçede bir yer

kaplamaktadır. Bunun aşılabilmesi için ise bölümüze kadrolu öğretim elemanlarının alınması gerekmektedir.

A.3.4. Süreç yönetimi

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Uygulama eğitimin yoğunlukta olduğu, staj ve kariyer fırsatlarının özel sektörde bulunduğu gastronomi alanın özel kuruluşlar en değerleri paydaşlardır. Gastronomi alanının 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 paydaşlardır. 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.

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Öğrenci Bilgi Sisteminde yer almakta ve öğrenciler buradan ihtiyaç duydukları bilgilere de erişebilmektedirler. Her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan Ders Değerlendirme Anketleri ile de derslerin Öğrenci Bilgi Sisteminde tanımlandığı şekilde uygulanıp uygulanmadığı değerlendirilmekte ve anket sonuçları genişletilmiş bölüm akademik kurulunda/e-posta yoluyla ders veren tüm öğretim elemanları ile paylaşılmaktadır. Her öğretim elemanın verdiği derse ilişkin özdeğerlendirmesini yaparak geri bildirimde bulunması beklenmektedir.

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Bölümümüz henüz yeni mezun verme aşamasındadır. Ancak öğrencilerimizi sektörde iyi yerlerde çalışması ve onlar ile bağımızı koparmadan diğer öğrenciler ile iletişim içerisinde olmasını hali hazırda sağlamış bulunmaktayız. Üst sınıf öğrencilerimiz alt sınıf öğrencilerini destekleyerek çalıştıkları yerlere stajyer olarak götürmektedir. Mezun olduktan sonra bu ilişkinin daha sıkı bağlarla destekleyecek oluşumlar olacaktır.

A.5. Uluslararasılaşma

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

Öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde 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. Ayrıca fakültenin öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarka buradan ve kendi program danışmanlarından destek almaktadır. 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 eğitimi 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 gerçekleşeceği 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.

Turizm Fakültesi'nin çok sayıda Erasmus anlaşması bulunmakta ve en fazla Erasmus öğrenci hareketliliği olan birimlerden birisidir. Ayrıca öğrencilerimiz Fulbright değişim programına da başvuru yapabilmektedirler. Daha önce öğrencilerimiz Erasmus ve Fulbright gibi değişim programlarına başvurmuşlarsa da yabancı dil nedeniyle yeterince başarılı olamadıklarından kabul görmemişlerdir. Fakülteye özel Erasmus programı kapsamında üniversitemizin anlaşmalı olduğu yabancı yükseköğretim kurumları mevcut olup öğrenciler bu programdan faydalanabilmektedir.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

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

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

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 eğitimi 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 gerçekleşeceği akademik yıl ikinci yarıyıldan itibaren lisans öğrencilerimiz Erasmus öğrenim hareketliliğine başvuruda bulunabilmektedirler. Erasmus değişim programına başvurabilmesi için öğrencilerimizin yükseköğretim kurumu bünyesinde örgün eğitim kademelerinin herhangi birinde bir yükseköğretim programına kayıtlı, tam zamanlı öğrenci olması gerekmektedir. Program öğrencilerimizin kümülatif akademik not ortalamasının (GNO) en az 2.50/4.00 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. Ayrıca öğrencilerimiz Fulbright değişim programına da başvuru yapabilmektedirler. Daha önce öğrencilerimiz Erasmus, Farabi, Mevlana ve Fulbright gibi değişim programlarına başvurmuşlar ve katılım sağlamışlardır.

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Bölümümüzdeki öğrenciler, yabancı dil, mülakat, not ortalaması gibi istenen şartları yerine getirdikleri takdirde 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. Ayrıca Fakültemizde ve Bölümümüzde öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak buradan ve bölüm koordinatöründen destek almaktadır. Bölümümüzden dört öğrenci bugüne kadar Erasmus değişim programı kapsamında Polonya (2), Çek Cumhuriyeti ve Almanya gibi ülkelere eğitim amaçlı gitmeye hak kazanmıştır.

Kanıt:

<https://iro.comu.edu.tr/>

B.EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

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 amaçlarındandır.

Bu kapsamda bu derslerin tasarımında uluslararası gastronomi programları ve yurt içindeki, mevcut programlar da göz önüne alınarak gastronomi ve turizm paydaşlarının ihtiyaçları ve öğretim üyelerimizin görüşleri doğrultusunda bir program tasarlanmıştır. Tasarlanan bu program güncel gelişmeler doğrultusunda sürekli yeniden değerlendirilmekte ve gerektiği durumlarda ilgili değişiklikler yapılmaktadır.

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

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.)
- Gastronomi ve Yiyecek İçecek Endüstrisindeki Yerel kuruluşlar (Çanakkale Profesyonel Aşçılar Derneği 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.

Program özgöğervi, 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.

Program bölüm akademisyenleri tarafından paydaşların ve sektörün ihtiyaç ve taleplerine uygun şekilde güncel gelişmeler ışığında tasarlanmakta olup. Alınan kararlar bölüm kurulları, fakülte kurulları ve Rektörlük makamınca onaylanmaktadır.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Kanıt linkleri:

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

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Programımız teorik eğitimlerin yanında uygulamalı eğitim veren bir programdır. Bu kapsamda ders dağılımları ilk yıllarda gastronomi ile ilgili teorik ve temel bilgi temeline oturtulmuş olup 2. yıldan itibaren uygulama derslerini başladığı ve 3. 4. Sınıfta programda yer alan çok sayıda seçmeli ders ile uygulama derslerinin daha yoğun olduğu bir program tasarlanmıştır.

Kanıt:

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

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Bölümün amaçlarına ulaşma kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün misyonu ve eğitim amaçları Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve Turizm Fakültesinin özgörevleriyle uyumludur. Bu uyum yukarıdaki bölümlerde olduğu gibi bu bölümde de açıkça aktarılmıştır.

Üniversitemizin misyonu; Eğitim ve öğretimde bilgili, donanımlı, kültürlü ve özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeyi hedefleyen; bilimsel çalışmalarda uygulamaya dönük, proje odaklı ve çok disiplinli araştırmalar yapma anlayışını benimsemiş; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkileri gözeten; bilgiyi, sevgiyi ve saygıyı Çanakkale'nin tarihi ve zengin dokusuyla harmanlayan; kalite odaklı, yenilikçi ve girişimci bir üniversite olmaktır.

Üniversitemizin bu misyonuna karşılık Turizm Fakültesi olarak birimimizin misyonu 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 yetiştirerek ülke kalkınmasına hizmet etmektir. Bu kapsamda bağlı olduğumuz birimimizin hedef ve amaçları aşağıdaki gibidir.

- 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.

- 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.
- Fakültemizdeki Öğretim Üyesi, Öğretim Elemanı ve yardımcılarının sayılarının artırılarak, kadronun güçlendirilmesi, ayrıca öğrenci alımının gerçekleştirilmesi amacıyla Rekreasyon Yönetimi Bölümü için öğretim üyesi alımlarının gerçekleştirilmesi.
- 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.
- Eğitim-öğretim faaliyetlerinde kalitenin artırılması ve sürekli iyileştirmenin sağlanması, araştırma faaliyetlerinin teşvik edilmesi, geliştirilmesi, nicelik ve niteliğinin artırılması, ulusal ve uluslararası yayın sayısının artırılması.
- Toplumsal hizmet faaliyetlerinin geliştirilmesi, etkinliğinin artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması.
- Yönetim sisteminin kurumsal yönetim ilkeleri bağlamında etkili, verimli ve sürdürülebilir olmasının sağlanması uluslararası işbirliği ve tanınırlığının artırılması
- Fakültenin kaynaklarının geliştirilmesi ve yeni kaynaklar yaratılması.
- Lisans ve lisansüstü düzeyde eğitim –öğretimi sürdürmek, teorik ve uygulamalı öğretim kalitesini iyileştirmek ve sürekli geliştirmek, eğitim- öğretim kalitesini sürdürülebilir kılmak.
- 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.
- 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.

- Başarılı öğrenciler tarafından Fakültemizin tercih edilirliliğini arttırmak, ülkemizin en nitelikli öğrencilerini üniversitemize kazandırmak, onlara destek sağlamak ve başarılarını ödüllendirmek.
- Toplumun sorunlarını belirleyerek iletişim ve koordinasyonu sağlanmak, 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.
- Turizm Fakültesinin kendisine ait uygulama alanları ve donanımlı bir uygulama mutfağı bulunan müstakil bir binasının olması için çalışmalar yapmak.
- 2023 yılı sonuna kadar Fakülte öğrencileri, mezunları ve çalışanları arasında kurum kültürünü geliştirmeye ve aidiyet hissinin artırılmasına yönelik çalışmalar yapılması, mezunlara ve emekli personele yönelik etkinliklerin düzenlenmesi ve mezun iletişim sisteminin geliştirilmesi.
- 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.
- Fiziksel kaynakları geliştirmek ve etkin kullanımını sağlamak, katılımcı, şeffaf, hesap verebilir bir yönetim ve hizmet anlayışını sağlanmak, üstün gayretle çalışan, öneri ve yenilik getiren personele her türlü desteğı vermek.
- Yüksek Lisans ve doktora programları için uluslararası bilim insanı dolaşım destek programları oluşturmak.
- Turizm eğitimi verilen tüm fakülte / bölümlerde, öğrencilere turizm uygulama ve araştırma merkezlerinde aktif eğitim alma ve hizmet sunma fırsatları oluşturmak.
- Bölümler şeklinde olan akademik idari yapının öğrenci sayısı, öğretim üyesi sayısı, diploma verme v.b. açılardan standartlaştırılmak, idari birimlerin işlerlik ve verimliliğini arttırmak.
- 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.
- Bilimsel araştırmaların geliştirilmesi, süreli yayınların uluslararası indekslerce taranan koşullara kavuşturularak, disiplinlerarası ortak çalışma kültürünün geliştirmek ve

desteklemek

- 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.

Bölümün misyonu ve eğitim amaçları mezunların erişmeyi istedikleri kariyer hedefleri ve mesleki beklentileriyle uyumludur. Yeterli mesleki donanımına 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 paydaşımızın 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

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.

Bu amaca paralel olarak, bölümün mevcut öğrenci yapısının analizinde de vurgulandığı gibi mevcut öğrencilerimiz ağırlıklı olarak gastronomide bir şef olarak kariyer planı yapmaktadırlar. Bölüm amaçlarında kalifiye bir şefin sahip olması gerek yemek pişirme teknikleri, beslenme bilimine dair temel bilgiler, uluslararası ve ulusal mutfakların temelleri detaylı biçimde incelenmektedir.

Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı 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 özgörevi, 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 ile diğer disiplinler arasındaki ilişkiyi tanıma, bu disiplinleri ait temel bilgilere sahip olma
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel bilgilere sahip olma
3. Yabancı dilde okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerisi edinme, gastronomi ve mutfak sanatları alanında mesleki ilişkiler için gerekli dil bilgisine sahip olma
4. İkinci yabancı dilde okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerisi edinme
5. Gastronomi ve sanat ilişkisini kavrama, estetik kavramına bağlı kalarak yiyecek ve içecek üretimini yorumlama
6. Ulusal tarih, dil ve kültür hakkında bilgi sahibi olma
7. Mutfakta kullanılan ekipmanları ve pişirme yöntemlerini tanıma ve bu alanla ilgili temel

kavramlar hakkında bilgi sahibi olma

8. Temel düzeyde beslenme bilgisi edinme, beslenme bilimi ve gastronomi ilişkisini kavrama, bu ilişkiyi yiyecek ve içecek üretiminde kullanma
9. Yiyecek ve içecek üretim alanlarında ortaya çıkabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri tanıma, gerekli önlemleri geliştirebilme
10. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kendi işini kurabilme ve yönetme beceri için gerekli ekonomi ve işletme bilgisine sahip olma
11. Gastronomi alanında özgün düşünebilme ve yenilikler geliştirme.
12. Gastronomi alanında yaşanan ve yaşanabilecek gelişmeleri anlama ve yorumlama becerisi kazanma.

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Kanıt linkleri:

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

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

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. Ayrıca 8. Yarıyılıda işbaşı eğitimi görmektedirler.

Öğrenciler ilk yıllarda Temel Gastronomi, Beslenme İlkeleri, Hijyen ve Sanitasyon, İş güvenliği ve İlk yardım gibi dersleri görmekteyken. Sonraki yıllarda Temel Mutfak Uygulamaları, Soğuk mutfak, ekmek ve Pastacılık Uygulamaları, Uluslararası Mutfaklar ve Türk Mutfağı gibi öğrenci iş yükünün fazla olduğu uygulama dersleri ağırlıkta olmaktadır.

Kanıt:

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

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

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.

Bu kapsamda bu derslerin tasarımında uluslararası gastronomi programları ve yurt içindeki, mevcut programlar da göz önüne alınarak gastronomi ve turizm paydaşlarının ihtiyaçları ve öğretim üyelerimizin görüşleri doğrultusunda bir program tasarlanmıştır. Tasarlanan bu program güncel gelişmeler doğrultusunda sürekli yeniden değerlendirilmekte ve gerektiği durumlarda ilgili değişiklikler yapılmaktadır.

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

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

Programımız öğretim elemanları tarafından uygulanan eğitim yöntemleri aşağıda maddeler halinde en yoğun dan en az kullanılına doğru sırayla özetlenmiştir.

Yüzyüze Anlatım: Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konular akıllı tahtada veya slaytlar eşliğinde yüzyüze öğrenciye anlatılmaktadır. Anlatım çoğunlukla öğretim elemanı tarafından yapılsa da zaman zaman konuyu öğrenci ile tartışarak, öğrencilerin sorun çözme yeteneklerinin geliştirilmesi de sağlanmaktadır. Ayrıca dönem dönem öğrencilere araştırma konuları verilip öğrenciler tarafından da bu konuların sınıfta anlatılmasıyla öğrenciye özgüven kazandırmak ve konuyu kavramasını sağlamak, araştırma becerilerini geliştirmek ve gruba anlatım yapmasını sağlamak amaçlanmaktadır. Anlaşılmayan konular öğretim elemanları tarafından ara ara 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.

.

Soru – cevap: Konu anlatımı esnasında veya sonrasında, uygulama esnasında veya sonrasında öğrencilerin sorularını yanıtlamak şeklinde uygulanmaktadır. Verilen ödevlerde öğretim elemanları tarafından yapılan incelemeler sonrasında 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 tanıması, kavraması, gerekli literatürü tarayabilmesi ve konuyu çözme 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. Ayrıca turizm işletmelerinin yaptığı uygulamalar tartışmaya açılarak işletmeler tarafından neler hedeflendiği ve sonuçlarının ne olacağı ile ilgili öğrencilerden gerekçeli öngörüler alınmaktadır.

Laboratuvar -Uygulama: Öğrencilerin teorik bilgileri pratiğe çevirdiği ve gastronomi ve

mutfak sanatları bölümünün “mutfak” kısmını yerinde görebileceği ve temel ve üst düzey becerileri kazandırmaya yönelik dersler yapılmaktadır.

Workshop: alanında uzman şeflerin okula davet edildiği ve öğrencilere farklı deneyimlerin sektörde hali hazırda çalışan kişiler tarafından bilgilendirilmesi ve öğrencilerin de uygulama yapması sağlanmaktadır.

Seminer-Konferans: Gastronomi alanında söz sahibi olan deneyimlerini aktaran akademisyen, şef ya da sektör temsilcilerinin okula gelerek deneyimlerini aktarması ve öğrencilerin aklındaki soruları cevapladığı etkinliklerdir.

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

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 lisans eğitimi için gerekli yeterlilikleri de zaten tanımlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları 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.

Öğrencilerin Bölüm 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 bütünleme 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 bölüm tarafından organize edilir ve tarihler buna göre ilan edilir.
- 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, bölüm tarafından hazırlanır ve sınavlardan en az iki hafta önce ilan edilir.
- 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 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 için mazeret sınavı açılmaz.

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

- a) **Tek Ders Sınavı:** Sekiz yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen veya tüm dersleri verip de GNO'su 2.00 olmayan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.
- b) **Üç Ders Sınavı:** Bir, iki veya üç dersten girilen 2010 ve öncesi girişli öğrencilerin yararlandığı sınavdır.
- c) **Ek Sınavlar:** Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları (FF-FD-YS harf notlu) bütün

dersler için iki ek sınav hakkı tanınır.

Genel olarak tüm sınav sonuçları onbeş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi UBYS 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:

90-100 Puan - AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A)

85-89 Puan - BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B)

80-84 Puan - BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B)

70-79 Puan - CB (Katsayı 2.5, AKTS notu C)

60-69 Puan - CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C)

55-59 Puan - DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D)

50-54 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu E)

40-49 Puan - FD (Katsayı 0.5, AKTS notu F)

0-39 Puan - FF (Katsayı 0, AKTS notu FX)

Yeterli - YE (Katsayı -, AKTS notu S)

Yetersiz - YS (Katsayı -, AKTS notu U)

Devamsız - DS (Katsayı 0), AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci;

a) (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır.

b) (DC) veya (DD) notlarından birini almış ise o dersi “koşullu” başarmış sayılır.

c) (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başaramamış sayılır.

d) Kredisiz olan dersler ile stajların devamsızlık ve başarı değerlendirmelerinde; (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır.

e) Girmeye hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal edilir.

2547 sayılı Kanunun 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (1) bendinde belirtilen ortak zorunlu derslerinden alınan (YE) ve (YS) notları ile kredisiz dersler için (DS) notları ağırlıklı not ortalamasının hesabında dikkate alınmazlar; ancak kredili derslerde (DS)'nin karşılığı 0.00 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 yarıyıl da 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. 27/09/2016 tarihli ve 29840 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yeni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans- Lisans Eğitim Öğretim Ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 2014 ve sonrası kayıtlı öğrenciler için şu hüküm uygulanır: “(DC) veya (DD) notlarından birini almış ve GNO’su 2.00 ve üzeri ise koşullu başarılı sayılır; (DC) veya (DD) notlarından birini almış ve GNO’su 2.00’in altında ise koşullu başarısız sayılır.”

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Bölüm Web Sitesi, 2019 Birim ve Program Faaliyet Raporları, Yönetmelik ve Yönergeler.

Kanıt linkleri:

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

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

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi*

Bölüm ÖSYM sınav yönetmeliği doğrultusunda merkezi sınavların sonuçlarına göre öğrenci alımı yapmaktadır. ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS-SÖZ puan türüne göre öğrenci

alımı yapılmaktadır. 2019-2020 yılı için ilgili puan türünden bölüme yerleşme puanı (en az) 370,98457 ve başarı sırası (en az) 43.626'dır. 2020-2021 yılı için ise bölüme yerleşme puanı (en az) 368,1782 ve başarı sırası (en az) 37.300 olarak gerçekleşmiştir. Merkezi sınavların sonuçlarına ek olarak, 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.

Programa kayıtlı olan her bir öğrencinin toplam 8 dönemden oluşan lisans eğitimini tamamlayabilmesi için öğretim planında belirtilmiş olan dersleri (toplam 240 AKTS kredisi) başarı ile tamamlamış olması ve bununla birlikte lisans eğitimi süresince toplam 90 günden oluşan zorunlu stajında başarılı olması gerekmektedir.

Programdan mezun olabilmek için öğrencilerin bölüm staj komisyonunun kabul edeceği işletmelerde 90 günlük (haftalık izin günleri hariç) staj yapmaları gerekmektedir. Turizm fakültesinde öğretim gören öğrencilere yönelik her yıl kariyer günleri etkinliği düzenlenmektedir. Öğrenciler bu etkinlikte, sektörde öndegelen işletmelerle iletişim kurma ve görüşme yapma imkânına sahip olacaktır. Kariyer günleri etkinliklerinin yanı sıra turizm sektöründen gelen stajyer öğrenci talebi doğrultusunda öğrenciler bu işletmelere yönlendirilecektir. Öğrenciler staj yapmak istedikleri işletmelerle kendileri bağlantı kurabileceklerdir ancak ilgili işletmede staj yapabilmek için fakülte staj komisyonunun onayı zorunludur.

4 yıllık lisans eğitimi içerisinde gastronomi ile yakından ilgisi olan; turizm, ekonomi, kimya, coğrafya ve beslenme gibi pek çok alanın öğrenimine yönelik dersler bulunmaktadır. Gerekli pratik donanımların edinilmesi adına uygulama derslerine ek olarak staj ve işbaşı eğitim süreci ile öğrencilerin kariyere hazır olmaları sağlanmaktadır.

Son iki yıldır öğrenci alımı yapmakta olan bölümümüzün her iki yılda da merkezi yerleştirme sonucu doluluk oranı %100 olmuştur.

Tablo 9. Programa Kayıtlı Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	75

Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	75
-------------------------------------	----

Tablo 10. Programdan Mezun Olan Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Yıl	Mezun Sayısı
2018-2019 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	20+ 1 Ek Kont + 1 Yatay Geçiş
2019-2020	41+ 9 YÖS Kont + 3 Yatay Geçiş +2 Ek. Kont.
Toplam Öğrenci Sayısı	75

Tablo 12. Öğrencilerin Derslere Devam Durumları

Derslere Sürekli Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı	
Sınıf /Toplam Öğrenci Sayısı	Devam Eden Ortalama Öğrenci Sayısı
1. Sınıf/68 Öğrenci	68
2. Sınıf/71 öğrenci	71
3. Sınıf/53 Öğrenci	53
4. Sınıf/53 Öğrenci	20

Tablo 13. Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Yıl	Taban	Başarı Sırası
2018	354.028 89	51.600
2019	370.984 57	43.626
	368.178 2	37.300

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

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. Meslek

pratiklerin gelişmesi adına öğrencilere teorik bilgiler verilmekte, uygulamalı derslerle de öğrenciler iş hayatına hazırlanmaktadır.

Bu durumu perçinlemek içinse öğrencilerimiz 90 günlük zorunlu staj gerekliliklerini yerine getirmekte ayrıca ilgili sektörlerle işbirliği sonucu seminer, panel ve konferanslar düzenlenmekte ve işletme ziyaretlerine gidilmektedir. Ayrıca sekizinci dönemde öğrencilerimizin sektörde kariyer yapma olanaklarını kolaylaştırmak amacı ile İşbaşı Eğitimini tamamlamaktadırlar. Böylelikle program çıktıları sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira 07.05.2014 tarihli ve 28993 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Önlisans-Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin 38. ve 39. maddelerine istinaden bu programdan mezun olabilmek için öğrencilerin öğretim programındaki tüm derslerden 4.00 üzerinden en az 2.00 Genel Not Ortalamasına sahip olmaları gerekmektedir. Ayrıca her bir kredili dersten en az DD veya üzeri not almış olmaları, her bir kredisiz dersten YE notu almış olmaları ile zorunlu ve seçimlik tüm derslerin AKTS kredisi toplamının 240 AKTS olup 90 günlük zorunlu stajlarını tamamlamış olmaları zorunludur. Öğrenim programlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere, programın tamamlanmasını takip eden sınav dönemi sonunda diplomaları verilmektedir.

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

2018 yılında Turizm Fakültesi bünyesinde açılan bölümümüz Terzioğlu Kampüsünde Merkez Kütüphane yanında yer alan binasında eğitim öğretime devam etmektedir. Fakültemizde 23 derslik, 1 bilgisayar laboratuvarı, 1 toplantı salonu bulunmaktadır. Ayrıca bölüme ait 12 öğrenci ve 1 eğitmen olmak üzere 13 istasyonluk bir uygulama mutfağı mevcuttur. Uygulama mutfağında istasyonlar haricinde uygulama mutfağında gereksinim duyulan fırın, mikser, derin dondurucu, buz dolabı, sous vide cihazı ve taşınabilir diğer ekipmanlar yer almaktadır.

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

B.3.3. Tesis ve altyapılar

2013-2014 Eğitim-Öğretim yılından itibaren ise Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nun ismi Turizm Fakültesi olarak değişmiştir. Terzioğlu Kampüsünde Merkez Kütüphane yanında yer alan binasında eğitim öğretime devam etmekte olan Fakültemizde 23 derslik, 1 bilgisayar laboratuvarı, 1 toplantı salonu bulunmaktadır.

Bölümün yeterli sayıda projeksiyon, bilgisayar, yazı tahtası ve klimaya sahip sınıfları bulunmaktadır. Bölümün öğretim elemanı odaları da yeterli nitelik ve niceliğe sahiptir. Ayrıca bölümün sınıfları arasında da güncel yazılımlar yüklü öğrenci ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde bir bilgisayar laboratuvarı ve bir toplantı salonu mevcuttur. Ayrıca bölüme ait 12 öğrenci ve 1 eğitmen olmak üzere 13 istasyonluk bir uygulama mutfağı mevcuttur. Uygulama mutfağında istasyonlar haricinde uygulama mutfağında gereksinim duyulan fırın, mikser, derin dondurucu, buzdolabı, sous vide cihazı ve taşınabilir diğer ekipmanlar yer almaktadır

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Öğrencilerimiz, sağlıkla ilgili sorunlarında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Eğitim ve Araştırma Hastanesi'ne başvurabilmektedir. Eğitim-Öğretim yılı başlarken oryantasyon programları ile bölümümüz ve programlarımız tanıtılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde her yıl bahar şenlikleri yapılmaktadır. Bahar şenlikleri boyunca çok sayıda konser, yarışma ve sosyal faaliyet gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerin mezuniyet töreni ÇOMÜ İçdaş Kongre Merkezinde gerçekleştirilmektedir.

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

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 yükseltilme 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 yükseltilme 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 yükseltilme 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, SCIEExpanded, 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, ÇOMÜ atama kriterleri.

Kanıt linkleri:

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu öğrenciler aldıkları lisans eğitimiyle otel işletmelerinde, yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak personeli olarak çalışabilecek yetkinliğe sahip olmanın yanı sıra Gastronomi biliminin diğer disiplinlerle olan bağlantısı sayesinde birçok alanda çalışabilecek konuma gelmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için gerekli yetkinliklerin verilmesini sağlamak amacıyla, ilgili sektörlerle işbirliği sonucu kariyer günleri düzenlenmekte, seminer, panel ve konferanslar verilmekte ve sektördeki faal işletmelere iş başı eğitim uygulamasına gidilmektedir.

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Öğretim elemanlarının araştırma faaliyetlerine daha fazla zaman ayırabileceği imkânlar sağlanarak, öğretim elemanlarını ulusal ve uluslararası saygınlığa sahip olan araştırma ödül ve bursları kazanmaya teşvik edilmektedir

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

Bölümün akademik kadrosunda 1 Profesör, 1 Doçent, 2 Dr. Öğretim Üyesi ve 1 Öğretim Görevlisi bulunmaktadır. Bölüm başkanlığını Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK yürütmektedir. Bölüm bünyesinde staj ve değişim programları gibi konular 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 staj/iş olanakları gibi hemen her konuda bölüm akademik kadrosunun ortak görüş ve önerileri ile karar alınmaktadır.

Programdaki Öğretim Elemanlarının Dağılımı

Akademik Ünvan	Yaş Grupları
---------------------------	-------------------------

	<30			30-39			40-49			50<		
	K	E		K	E		K	E		K	E	
Prof. Dr.							1					
Doç. Dr.					1							
Dr.Oğr.Uyesi					1							
Dr.Oğr.Uyesi				1								
Oğr.Gör.												

Öğretim Kadrosunun Ders Yüğü Dağılımlarına Yönelik
İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minumum Ders Yüğü ve Mevcut Ders Yüğü Dağılımları			
Akademik Unvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yüğü
Prof. Dr.	Ferah Ozkök	5	25
Doç.Dr.	Serdar Sünnetçioğlu	10	27
Dr.Oğr.Uyesi	Oğuz Taşpınar	10	23
Dr.Oğr.Uyesi	Müesser Korkmaz	10	25
Oğr. Gör.	Sibel Kılınç	12	20

SONUÇ

ÖRNEK UYGULAMA KANIT

Birim / Program Web Sitesi.

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

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

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Öğretim elemanlarının bilgisayar, internet, kütüphane kullanımları sağlanmaktadır. Kütüphanede bulunmayan kaynaklar ayrıca istenebilmektedir. Bunun dışında GMKA, Tübitak gibi kurumlar ile Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi projeleri vasıtasıyla araştırma bütçeleri sağlanmaktadır.

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

GMKA, Tübitak gibi kurumlar ile Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi projeleri vasıtasıyla araştırma destekleri sağlanmaktadır.

Programımızın gelişebilmesi, eğitim kalitesini artırabilmesi, çağdaş ve modern eğitim teknolojileri ile donatılabilmesi ve sektöre kaliteli personel yetiştirebilmesi ancak tüm paydaşlarının desteği ile mümkün olabilecektir. Bu amaçla paydaşları belirleyerek onların durumlarını da dikkate alacak şekilde stratejilerini belirlemiştir. Bunların başlıcaları üniversitemiz ve turizm fakültesinin ikili işbirliği ve

protokolleri içerisinde bulunan kurumlardır. Bu doğrultuda öncelikle öğrencilerimizin sahip olduğu nitelikleri artırmaya yönelik turizm sektörüyle çeşitli sertifika anlaşmaları yapılmıştır. Bu kapsamda, bölümümüzde Galileo ve Amedeus rezervasyon- biletleme eğitimleri verilmekte ve fakültemiz öncülüğünde kariyer günleri etkinliği düzenlenmektedir. Bu kapsamda kamu ve özel sektör alanında yer alan paydaşlarımızın başlıcaları şu şekilde sıralanabilir:

- Valilik, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve diğer resmî kuruluşlar,
- Yüksek Öğretim Kurulu,
- Üniversitelerarası Kurul,
- Ulusal ve Uluslararası Eğitim ve Araştırma Kurumları,
- Özel Sektör Kuruluşları (ETS tur, Jolly Tur, Tatil Budur.com vb. işletmeler),
- Sivil Toplum Kuruluşları,
- Bankalar
- İl Sağlık Müdürlüğü,
- Akademik personelimiz ve aileleri,
- İdarî personelimiz ve aileleri,
- Öğrencilerimiz ve aileleri,
- Mezunlarımız.

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

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

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Öğretim Üyeligi 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, SCIEExpanded, 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, ÇOMÜ atama kriterleri.

Kanıt linkleri:

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

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

D.TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

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

Bölümün sahip olduğu ve yukarıda bahsedilen tüm bu imkanlar kapsamında öğrencilere gastronomi alanının yanı sıra işletmecilik, turizm ve ekonomi alanlarında çeşitli dersler sunulmaktadır. Bölümün öğretim planı ve öğretim yöntemleri doğrultusunda mezunların gastronomi alanında öncelikli olarak şef, işletmeci veya girişimci olarak başarı elde etmesine katkı sağlanması hedeflenmektedir.

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

<https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=6797>

<http://turizm.comu.edu.tr/arsiv/haberler/turizm-fakultesi-akademik-kurul-toplantisi-r821.html>

D.1.2. Kaynaklar

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

2019 yılında iç paydaşlara stratejik plan değerlendirme anketi uygulanmıştır. Anket sonuçlarına göre bölümümüzde; uygulama gezileri, bölüm mezunlarıyla geliştirilen 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. 2019 yılı Kurum içi Değerlendirme Raporunda Stratejik Plan Değerlendirme Anketi çıktılarına göre değerlendirmeler yapma imkanı sağlamıştır. 2020 yılı itibarıyla üniversitemizin yeni kurum içi değerlendirme raporunun hazırlanmasında kullanılacak anketlere ilişkin hazırlanan taslaklar göz önüne alınarak 2020 yılında paydaşlara yönelik uygulanacak anketler şekillendirilip 2021 yılı kurum içi değerlendirme raporunda sunulacaktır. 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 edilirlğinin sabit kaldığı düşünölmektedir.