

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2023 Stratejik Plan İzleme Raporu

STRATEJİK AMAÇ 1: Bölümün uluslararası alanda akademik olarak bilinirliğini arttırmak

Stratejik Hedef 1: Uluslararası yayınların ve projelerin artırılması

Strateji 1.1.: Seminer, kongre, sempozyum ve fuarlarda öncü bölümler arasında yer almak için çalışmaların gerçekleştirilmesi

Strateji 1.2. Uluslararası projelerin yazımına ilişkin toplantılar planlamak.

Performans Göstergeleri:	2023 (H)	2023 (G)
Ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum, çalıştay sayısı	1	3
Yurtiçi destekli proje sayısı	5	2
Yurtdışı destekli proje sayısı	1	2
SSCI makale sayısı	3	2
Girişimcilik ve inovasyon üzerine verilen eğitim sayısı	2	1
Değerlendirme: Anket		

Stratejik Amaç 1 kapsamında;

- **Ulusal kapsamda bölümümüz çalıştay kapsamında 8/11/2023 tarihinde “Çanakkale Yerel Mutfağı Workshop”u, 9/11/2023 tarihinde Ekmek Pastacılık, Florentina Cheesecake workshop’u, 15/12/2023 tarihinde Ezine Mutfağı workshop’u gerçekleştirilerek, hedeflerin üzerinde çalıştay gerçekleştirilmiştir.**
- **Yurtiçi destekli proje kapsamında bir adet Tübitak yüksekisans destekleme projesi, bir adet ÇOMÜ Bilimsel araştırma projesi gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda hedefin altında kalınmıştır.**
- **Yurt dışı destekli proje sayısı; bölümümüz öğretim elemanlarının araştırmacı olarak yer aldığı ik AB projesi ile hedeflenenin üzerinde başarı gerçekleşmiştir.**
- **SSCI makale sayısı hedeflerinde; bölümümüz öğretim elemanları tarafından ESCI tarafından tarana dergilerde iki makale yayınlanmıştır.**
- **Girişimcilik ve İnovasyon üzerine verilen eğitim sayısı hedeflerinde; 24/10/2023 tarihinde “Gastronomide Kadın Girişimciler” semineri gerçekleştirilmiştir.**

STRATEJİK AMAÇ 2: Eğitim ve öğretimin uluslararası düzeyde olması için kalitesini arttırmak

Stratejik Hedef 1: Araştırma ve yenilikçilik ile ilgili fiziksel ve operasyonel altyapının geliştirilmesi

Strateji 1.1. Öğrenciler ve akademik personel için Fulbright, Erasmus, Sokrates, Da Vinci Farabi, programları gibi değişim programları ile desteklenmesi.

Strateji 1.2. Uygulama mutfağında gerekli ekipmanların yenilenmesi

Performans Göstergeleri:	2023 (H)	2023 (G)
Erasmus, Mevlana, Farabi’den faydalanan öğrenci sayısı	3	3
Oryantasyon eğitim sayısı	3	1
Ders dışı düzenlenen saha çalışma sayısı	4	-
İş yaşamına hazırlık kurs sayısı	6	1
7+1 Sektörel staja giden öğrenci sayısı	46	25
Değerlendirme: Anket		

Stratejik Amaç 2 kapsamında;

- Erasmus ile yurtdışındaki üniversitelere 3 öğrenci gönderilmiştir. Hedeflenen gerçekleştirilmiştir.
- Oryantasyon eğitimi kapsamında; 1 adet toplantı yapılmıştır.
- Ders dışı saha çalışması yapılamamıştır.
- Ders dışı saha çalışması yapılamamıştır
- İş yaşamına hazırlık kursu; kapsamında öğrenciler iş sağlığı ve güvenliği eğitimine katılmışlardır. Hedeflenenin altında kalınmıştır.
- Sektörel staja giden öğrenci sayısı 25 öğrenci civarındadır. Hedeflenen öğrenci sayısının altında gerçekleştirilmiştir.

STRATEJİK AMAÇ 3: Gastronomi sektörüyle ilişkilerin geliştirilmesi

Stratejik Hedef 1: Bölüm Sektör iş birliği protokolleri yapılması için çalışmalar yaparak gerekli bağlantıların kurulması.

Strateji 1.1. . Tüm paydaşlarla ilişkilerin geliştirilmesine yönelik yeni faaliyetler geliştirmek.

Strateji 1.2. .Öğrencilerin sektörde uygulamalı eğitimlerini desteklemek

Performans Göstergeleri:	2023 (H)	2023 (G)
Kariyer Günleri etkinlik sayısı	3	2
Sektörle Tanışma günleri/ziyaret sayısı	2	2
Mezunlar Günleri sayısı	1	1
Sektörel Teknik gezi sayısı	3	-
Değerlendirme: Anket		

Stratejik Amaç 3 kapsamında;

- Kariyer günleri kapsamında Sektör temsilcileriyle toplantılar düzenlenmiştir. ÇTSO İşbirliğinde Kariyer Toplantısı 20/12/2023 tarihinde, Yalova restoran ile öğrencilerin buluştuğu toplantı 01/12/2023 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda hedeflenen 1 toplantı gerçekleştirilememiştir.
- Mezunlar buluşmaları kapsamında 28/11/2023 tarihinde bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Hedefler gerçekleştirilmiştir.

*(H) Hedeflene

*(G) Gerçekleştirilen