



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI

2024 YILI ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK (Başkan)

Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU (Üye)

Doç. Dr. Oğuz TAŞPINAR (Üye)

Doç. Dr. İlker TÜRKERİ (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Müesser KORKMAZ (Üye)

01/01/2024-31/12/2024

İÇİNDEKİLER

PROGRAMA AİT BİLGİLER	2
1.ÖĞRENCİLER.....	9
2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	18
3-PROGRAM ÇIKTILARI.....	27
4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	30
5-EĞİTİM PLANI.....	46
6-ÖĞRETİM KADROSU	85
7-ALTYAPI	92
8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	97
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ	101
SONUÇ	109

PROGRAMA AİT BİLGİLER

Programın Kısa Tarihçesi ve Sahip Olduğu İmkanlar

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 6 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 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.

Programın Öğretim Yöntemi, Eğitim Dili ve Öğrenci Kabulü

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. Diğer taraftan bölümümüz yiyecek içecek sektörünün önde gelen kuruluşları ile ikili ilişkiler kuran ve bu ilişkiler doğrultusunda öğrencilerine staj/iş olanakları sağlamakta olan ve bu olanakların sağlanmasına önem veren bir bölümdür. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir ve ek olarak Fransızca, İtalyanca ve Japonca da seçmeli ders olarak ders planında bulunmaktadır. ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS-SÖZ puan türüne göre öğrenci alımı yapılmaktadır. 2022-2023 yılı için ilgili puan türünden bölüme yerleşme puanı (en az) 382, 10372 ve başarı sırası (en az) 42.961 olmuştur. Bölüme kaydolun öğrenciler, mezun olabilmek için ders planındaki tüm dersleri almak ve 90 günlük zorunlu staj yükümlülüğünü yerine getirmek zorundadır.

Programın İdari Yapısı Öğretim Kadrosu

Bölümün akademik kadrosunda 1 Profesör, 5 Doçent, 1 Dr. Öğretim Üyesi ve 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. Turizm Fakültesi 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	
Prof. Dr.										1		
Doç. Dr.				1	2			1				
Dr.Oğr.Uyesi				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 Ozkök	5	20
Doç.Dr.	Serdar Sünnetçioğlu	10	22
Doç. Dr.	Oğuz Taşpınar	10	22
Doç. Dr.	İlker Türkeri	10	26
Doç. Dr.	Müesser Korkmaz	10	26
Dr. Öğr.Uyesi	Erhan Babaç	10	19

Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı /Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı	42,8
--	------

Tablo 4. Öğretim Elemanlarının 2024 Yılı Akademik Yayınlarına Yönelik İstatistikler

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	-	82	16	2
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	3	100	5	1
Doç. Dr. Oğuz Taşpınar	-	57	7	-
Doç. Dr. İlker Türkeri	1	5	-	4
Doç. Dr. Müesser Korkmaz	-	18	2	1
Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç	1	24	20	1

Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Unvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görevlisi Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Sanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof. Dr. Ferah Özkök	Anadolu Üniversitesi -1997	-	-	27	28	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Doç. Dr. Oğuz Taşpınar	İstanbul Üniversitesi	-	13	13	13	Yüksek	Orta	Yüksek
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi -2016	-	14	14	14	Yüksek	Orta	Yüksek
Doç. Dr. İlker Türkeri	Atatürk Üniversitesi -2017	-	14	2	12	Yüksek	Orta	Yüksek

Doç.Dr. Müesser Korkmaz	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversites i -2018	-	8	8	8	Yüksek	Orta	Orta
Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç	Anadolu Üniversites i - 2021	-	9	1	9	Yüksek	Orta	Yüksek

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB,BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Ferah Özkök	1. AB 2. AB 3. BAP	Araştırmacı Türkiye Yürütücüsü Araştırmacı
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	3 AB	Araştırmacı
Doç. Dr. Oğuz Taşpınar	2 AB	Araştırmacı
Doç. Dr. Ilker Türkeri	1 AB	Araştırmacı
Doç. Dr. Müesser Korkmaz	1 BAP 1 AB	Yürütücü Araştırmacı
Dr. Öğr. Uyesi Erhan Babaç	2	Yürütücü, Araştırmacı

Programın Vizyon ve Misyonu

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

Programın Amacı

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. Mutfak eğitiminin yanında Türk yiyecek içecek kültürünün ve Türk Mutfağının geliştirilmesine katkıda bulunulması ve tüm dünyaya tanıtılması bölümün en temel amaçlarından biridir.

Programın Hedefleri

- 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.

Kazanılan Derece

Programdan mezun olacak öğrenci Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans mezunu unvanı alacaktır.

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.

Öğrencilerin Programı Seçerken Sahip Olması Gereken Yetkinlikler

Bölüm ÖSYM sınav yönetmeliği doğrultusunda merkezi sınavların sonuçlarına göre öğrenci alımı yapmaktadır. ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS-SÖZ puan türüne göre öğrenci alımı yapılmaktadır. 2024-2025 yılı için ilgili puan türünden bölüme yerleşme puanı (en az) 395, 537 ve başarı sırası (en az) 37,460 olmuştur. 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.

Öğrencilerin Öğrenimleri 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:

- 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/öğretmen 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 istemesi durumunda sektör deneyimine sahip olmaları) herhangi bir üniversitenin alanlarıyla ilgili bir programında öğretim elemanı olarak çalışabileceklerdir.
- Ayrıca bölüm mezunlarından, Kamu Personeli Seçme Sınavından (KPSS) yeterli puanı alanlar, diğer kamu kurumlarında da memur olarak istihdam edilebileceklerdir.

Programın Öğrenci Profili

Mevcut öğrenci profili incelendiğinde şu çıkarımları yapmak mümkündür;

- Öğrencilerin büyük çoğunluğu üniversite öncesinde gastronomi alanında herhangi bir eğitim almamıştır. Yine öğrencilerin büyük çoğunluğu alanına ilgi duyar, gelişime açık, önüne çıkan fırsatları kullanma çabası göstermektedir.
- Türkiye'nin hemen her bölgesinden öğrencilerin bölümümü tercih ettiği, Yunanistan, Bulgaristan ve Endonezya gibi çeşitli ülkelerden öğrencilerin de bölümümü tercih ettiği, ağırlıklı olarak erkek öğrencilerin bölüme ilgi gösterdiği anlaşılmaktadır.
- 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 uzman olan mezunlarımız, gastronomi yazarlığı, yiyecek-içecek fotoğrafçılığı gibi alanlarda da kariyer yapma imkanlarına sahiptirler.
- Gastronomi alanında öğrencilerin yönelebileceği pek çok meslek grubu olmasına karşın öğrencilerin tamamına yakını gelecekte kendisini bir şef olarak görmek istemektedir.

Program Mezunlarının Mesleki Profili

2021 yılında ilk mezunlarını vermeye başlayan bölümümüz mezun öğrencilerinin çoğunluğunun gastronomi sektöründe mutfak departmanında çeşitli kademelerde iş hayatına

girdiği görülmekle birlikte bir kısmı da yine gastronomi alanında akademik kariyer yapma hedefinde lisansüstü eğitim yaptıkları görülmektedir.

Programın Paydaşları

Uygulama eğitimin yoğunlukta olduğu, staj ve kariyer fırsatlarının özel sektörde bulunduğu gastronomi alanının 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.

Programın İletişim Bilgileri

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Adres:

Turizm Fakültesi, Terzioğlu Yerleşkesi Merkez/ÇANAKKALE 17100 Türkiye

Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK

Bölüm Bologna Koordinatörü

Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu

E-posta : gms@comu.edu.tr

Telefon : +90 286 218 05 46 Dahili: (5104)

Faks : +90 286 218 05 47

Kanıtlar:

KANIT

Birim / Program Web Sitesi**Kanıt linkleri:**<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/><http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/hakkimizda.html><https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=8FrmZn!xDDx!eJ1jr2VIR1NGu0w!xGGx!!xGGx!&culture=tr-TR><https://avesis.comu.edu.tr/fozkok><https://avesis.comu.edu.tr/serdarsunnetcioglu><https://avesis.comu.edu.tr/oguztaspinar><https://avesis.comu.edu.tr/ilker.turkeri><https://avesis.comu.edu.tr/m.cesurkorkmaz>**Durum**

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.ÖĞRENCİLER

1.1-Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Bölüm ÖSYM sınav yönetmeliği doğrultusunda merkezi sınavların sonuçlarına göre öğrenci alımı yapmaktadır. ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS-SÖZ puan türüne göre öğrenci alımı yapılmaktadır. 2024-2025 yılı için ilgili puan türünden bölüme yerleşme puanı (en az) 395, 537 ve başarı sırası (en az) 37,460 olarak gerçekleşmiştir. 2023-2024 yılı için ise bölüme yerleşme puanı (en az) 370,98457 ve başarı sırası (en az) 43.626 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 Öğrenci Sayısına Yönelik İstatistikler

Kuruluşumuzdan Günümüze Kadar Kayıt Yaptıran Toplam Öğrenci Sayısı	414
Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	298
Toplam Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı	298

Programa Merkezi Yerleştirme Sınavıyla Kayıt Olan Öğrenci Sayısı

Yıl	Öğrenci Sayısı
2021-2022	66
2022-2023	79
2023-2024	62
2024-2025	64
Toplam Öğrenci Sayısı	282

Son 2 Yıla Ait Merkezi Yerleştirme Sınavı Puanlarımız

Yıl	Taban	Başarı Sırası
2023	380,24276	44.063
2024	395, 537	37,460

Kanıtlar

<https://www.osym.gov.tr/TR,25736/2023-yks-yerlestirme-sonuclarina-iliskin-sayisal-bilgiler.html>

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

1.2-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.

Yatay ve dikey geçişle ğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve ğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır. Tüm yatay geçişler, 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında nlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, ift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. ÇOMÜ’ye bağlı fakülte, yüksekokul ve bölümler arası yatay geçişler ise, Yükseköğretim Kurumlarında nlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, ift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve niversite Senatosunca kabul edilen esaslara göre yapılmaktadır. Yatay geçiş yapan öğrencilerin öğrenim sürelerinin hesabında, öğrencilerin gelmiş olduğu kurumda geçirmiş olduğu süreler de hesaba katılır. Toplam süre, kanunla belirtilen süreyi aşamaz.

Diğer bir yükseköğretim kurumunda ğrenci iken, ÖSYM tarafından yapılan merkezi yerleştirme sınavı veya başarı duruma göre yatay geçiş ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına kayıt yaptırdığı takdirde daha önce kayıtlı buldukları yükseköğretim kurumunda CC ile başarılı oldukları dersler için, öğrenimine başladıkları ilk yarıyılın ilk haftasında ğrenci işlerine başvurarak, bu derslerin muafiyeti talebinde bulunabilirler. Bölüm başkanlığına muafiyet talebinde bulunan öğrencinin, daha önce almış olduğu dersleri, ilgili program danışmanının görüşünü alarak hangi derslerden denklik nedeni ile geçmiş kabul edileceğini onaylar. Bu şekilde kaydı yapılan bir ğrenci, intibak ettirildiği yarıyıldan önceki yarıyla ait olan ve muaf olmadığı dersleri tamamlamak zorundadır. Öğrencilerin niversite dışındaki örgün ğretim programlarında daha önceden başardığı ve muaf olduğu ders/dersler ÇOMÜ nlisans-Lisans Eğitim, ğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 22 nci maddesinde yer alan Sınavların Değerlendirilmesi ve Notların Değerlendirilmesine göre dönüştürülerek DNO ve GNO hesabına katılır. Bu süre azami sreden düşülür ve ğrenci programında derslerini bu kalan süre içerisinde tamamlar.

Herhangi bir yükseköğretim kurumundan mezun olan, kayıt sildiren, bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı iken lme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından yapılan sınavlar sonucu veya özel yetenek sınavları sonucu niversitemize kayıt yaptıran ve muafiyet talebinde bulunanların, ilgili yönetim kurullarınca değerlendirilmesi yapılır ve muafiyet talebi uygun görülen öğrencilerin muaf tutulduğu derslerinin başarı notları, bu Yönetmeliğin 22 nci maddesindeki başarı notuna dönüştürülür. Bunun sonucunda genel not ortalaması 2.00 ve üzerinde olan öğrencilerden st yarıyıldan ders almak isteyenlerin, bulunduğu yarıyıldan muaf tutulduğu derslerin toplam kredisinin programdaki o yarıyılın toplam kredisinin en az yarısı olması halinde; intibak ettirildiği yarıyıl ve önceki yarıyıllarda almadığı ve başarısız olduğu dersler ile birlikte bir st yarıyıldan ders alabilmeleri konusunda fakülte yönetim kurulumuz yetkilidir. Muafiyet kararının alındığı yarıyıldan itibaren başvurması halinde, muaf olduğu dersi/dersleri almak isteyen ğrenci tekrar alabilir.

Kanıtlar http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

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 Dış ilişkiler Koordinatörlüğü web sitemizden aktif olarak ulaşılmaktadır. Ayrıca fakültenin öğrenci değişim programlarıyla da ilgili bir koordinatörlük bulunmakta ve öğrencilerimiz aktif olarak 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>) yayımlanan link aracılığı ile yapmaktadırlar. Öğrencilerimizin başvuru yapabilmesi için bölümümüz ile Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir AB Yükseköğretim Kurumu arasında ilgili akademik yılda) 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 Fulbrighth değişim programına da başvuru yapabilmektedirler. Daha önce öğrencilerimiz Erasmus ve Fulbrighth 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.

Kanıtlar

Kanıt linkleri:

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

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

1.4-Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Danışmanlar, öğrencilerin staj yeri kabul onay, staj değerlendirme ve sözlü sınav komisyonu oluşturma, kayıt yenileme, ders ekleme bırakma işlemlerine onay vermekle ve öğrencilerin kayıtlı oldukları programı izlemelerinde; eğitim-öğretim çalışmaları ve üniversite yaşamıyla ilgili sorunlarının çözümünde rehberlik yapmakla görevlidirler. Bölüm 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. Fakültenin tüm bölümlerinde her bir kayıt yılında giriş yapan öğrenciler için danışman öğretim elemanları bulunmaktadır. Dönem danışmanı olan öğretim elemanları ise öğrencilerin sadece staj, kayıt yenileme, ders kayıt veya ders danışmanlık işlemleriyle değil aynı zamanda onlarla dostane ilişkiler içerisine 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.

Ayrıca birinci sınıfın birinci döneminde zorunlu olarak kariyer planlaması dersi verilmekte olup bu derste öğrencilere sektör ve paydaş temsilcilerinin de katılımıyla kariyer danışmanlığı görevi yerine getirilmektedir.

Kanıtlar

[http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/basvuru-ve-kayitlar/kayit-yenilemelerle-
ilgili-bilgiler/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler.html](http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/basvuru-ve-kayitlar/kayit-yenilemelerle-
ilgili-bilgiler/kayit-yenilemelerle-ilgili-bilgiler.html)
<http://ogrenciisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>

[http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/ctso-isbirliginde-kariyer-
toplantisi-gerceklestiri-r115.html](http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/ctso-isbirliginde-kariyer-
toplantisi-gerceklestiri-r115.html)

[http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/iskur-canakkale-il-mudurlugu-
temsilcileri-bolumumu-r116.html](http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/iskur-canakkale-il-mudurlugu-
temsilcileri-bolumumu-r116.html)

[http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/mezun-ogrencimiz-ile-kariyer-
soylesisi-gerceklesti-r117.html](http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/mezun-ogrencimiz-ile-kariyer-
soylesisi-gerceklesti-r117.html)

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

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 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 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 on dört 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 yarıyılı 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 sonuveya bütünleme sınav notunun % 60 katkısı alınarak ilgili öğretim elemanı tarafından belirlenirve 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(Kredili dersler için), 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 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 yarıyıldaki 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.”

Kanıtlar

<http://ogrencisleri.comu.edu.tr/mevzuat.html>
<http://ogrencisleri.comu.edu.tr/dokumanlar-klavuzlar.html>
<http://turizm.comu.edu.tr/ogrenci/yonetmelikler.html>

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

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

Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır. Fakültemizde ilgili bölüm başkanlıklarından oluşan mezuniyet kriterleri belirleme ve mezuniyet komisyonu bulunmaktadır. Bir öğrencinin öğrenimini başarı ile bitirerek lisans derecesi elde edebilmesi için programda alması gereken zorunlu ve seçimlik derslerin (240 ATKSkarşılığı) tümünden başarılı olması ve kredisiz ders notlarının (YE) olması zorunludur. Ayrıca her öğrenci 90 günlük stajını tamamlamak zorundadır. Ayrıca öğrencilerin sekizinci dönemdeki İşbaşı Eğitimini başarıyla tamamlaması gerekmektedir. GNO'su 2.00 ve üzerinde olan öğrenciler koşullu başarılı derslerden de başarılı kabul edilirler. Mezun olabilmek için öğrenciler 240 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.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1-Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

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.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

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 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 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 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.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle 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 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.

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 geliştirilmesi 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 yetiştirerek 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

mutfaqları 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.

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 bölüm 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.

Kanıtlar	
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	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

2.4-Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>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.</p> <p>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</p>
--

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.

Kanıtlar

<http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/sector-bulusmalari-yalova-restaurant-r112.html>

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Tüm iç ve dış paydaşlar ve bölüm hakkında bilgi edinmek isteyen aday öğrenciler, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü misyon, amaç, hedef, detaylı öğretim planı ve ders içeriklerine bölümün web sayfasından ve ayrıca Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi'nden 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.

Kanıtlar	
http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/meslek-lisesi-ziyareti-r12.html	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

2.6-Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

<p>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. Yerel paydaşlar ile workshoplar ve Ot Festivali gibi etkinlikler yapılmaktadır. Bu dinamik yapı sayesinde bölüm amaçlarının ve öğretim içeriklerinin daima günün şartlarına uygunluğu sağlanmaktadır.</p>
--

Kanıtlar	
http://turizm.comu.edu.tr/arsiv/haberler/6-kariyer-gunu-r650.html http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/ot-atolyesi-r11.html http://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/etkinlikler/canakkale-yoresel-mutfagi-workshop-r111.html	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

2.7-Test Ölçütü

<p>Bölümümüzün amaçlarına ulaşmasının tam olarak tespit edilebilmesi adına bölümün yeterli sayıda mezun vermesi gerekliliği bulunmaktadır. Bölümümüz ilk mezunlarını 2021 yılında vermiştir. Ancak bölüm amaçlarına yönelik öğrencilerin mevcut durumları yakından takip edilmekte, iş ve staj deneyimleri sonrasında birebir görüşmeler gerçekleştirilmektedir. Sürecin daha somut işlenmesi adına önümüzdeki yıllarda mezunların da olmasıyla birlikte anket ve görüşme formları kullanılarak elde edilen veriler değerlendirilecektir.</p>	
Kanıtlar	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok

<input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--

3-PROGRAM ÇIKTILARI

3.1-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 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 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 olarak 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.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

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

Bir önceki başlıkta 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 çıktılarının 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.

Kanıtlar	
https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

3.3-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. Mesleki 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.

Kanıtlar	
https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2014/05/20140507-5.html	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Bölümün amaçları, hedefleri, vizyonu, misyonu ve program çıktılarının değerlendirildiği toplantılar yıllık periyotlarda organize edilmektedir. Bu toplantılar yıl boyunca öğrencilerden, özel sektör kuruluşlardan ve diğer paydaşlardan alınan geri dönüşler değerlendirilerek kararlar alınmaktadır. Ayrıca performans göstergeleri güncellenmektedir. Mevcut performans göstergeleri şu şekildedir;

1. Gelecekte eğitim sürecini tamamlayacak olan öğrencilerin mesleki ve bilimsel niteliklerinin iyi noktada olması.
2. Program adresli bilimsel çalışmaların üst seviye dergilerde yayınlanması ve kongre/sempozyum/konferanslarda sunulması.
3. Öğrencilerin yapılacak olan işbirliği anlaşmalarından faydalanarak mesleki gelişim sağlaması.
4. Program mezunlarının alanında saygın kuruluşlarda kariyerlerine devam edebilmesi.

Bunlara ek olarak 5 yılda bir stratejik plan anketleri yapılmaktadır. Bu kapsamda programımız, gelişimini kalite bilincine dayalı olarak sürdürmeyi asıl hedef olarak önüne koymuştur. Bu kapsamda bölümün stratejik planında, stratejik amaçlarımız belirtilmiştir. Bölüm için belirlenmiş ve olan amaçlar doğrultusunda stratejik amaçlarımıza ulaşabilmek için 2018 yılı sonu itibari ile düzenlenen 5 yıllık stratejik planda mevcut bölümün hedefleri şu şekildedir;

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

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

- Eğitim-öğretim,

- Girişimci ve yenilikçi bir araştırma üniversitesi olma vizyonuna katkı,
 - Ders içeriklerinin sürekli güncellenmesi, ders planının gerektiğinde güncellenmesi,
 - Ders yüklerinin dağılımı,
 - Etkin bir kariyer planlamasının yapılandırılması,
 - Akademisyenlerin değerlendirilmesi,
 - İç ve dış paydaşlarla daha sıkı bir iletişim kurulması,
 - Öğrenci/akademisyen iletişimi,
 - Destek birimleri kapsamında yapılmıştır. Programın Güçlü Yönleri:
 - Bölge ve toplum ihtiyaçlarına yönelik güncel bir dört yarıyılık öğretim planına sahip olunması,
 - Uygulama mutfağının endüstriyel mutfak düzeninde yeni ekipmanlar ile donatılmış olması
 - Çanakkale ilinin konum avantajı. İstanbul, Bursa ve İzmir gibi büyük şehirlere yakınlığı ve Ankara ile doğrudan havayolu uçuşları ile cezbedicidir.
 - Çanakkale gibi tarihi ve mitolojik değerler ile birlikte zengin bir mutfak kültürüne sahip olması.
 - Çanakkale ilinin Bozcaada, Gökçeada gibi adalar ile Ezine, Gelibolu, Bayramiç, Ayvacık gibi gastronomik anlamda önemli yerel değerlere sahip olması.
 - Alanında gerekli yetkinliğe sahip akademik kadronun varlığı,
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün Türkiye'de en popüler bölümlerden birisi olması.
 - Fransızca, İtalyanca ve Japonca gibi gastronomi dillerinin öğretilmesi.
 - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalında yüksek lisans düzeyinde eğitim verilmesine başlanması ile bölümdeki akademisyenlerin motivasyonlarının artması.
 - Tercihlerde ve yerleştirme puanlarında Bölümün gittikçe artan başarısı.
 - Öğrencilerin üst düzey işletmelerde stajlarını başarıyla gerçekleştirmeleri ve sektörde bölüm imajının yüksek olması.
 - Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli eser üretme kapasitesine sahip olması,
 - Akademisyenlerimizin, konuları hakkında nitelikli proje üretme potansiyeline sahip olması,
 - Akademik personelin öğrencilere bilgi aktarımında yeterli formasyona sahip olması,
 - Akademik personel öğrenci iletişiminin istenilen düzeyde olması,
 - Akademik personel idari personel iletişimimin istenilen düzeyde olması,
 - İdari personel öğrenci iletişimin istenilen düzeyde olması,
 - Üniversitemizde ve Fakültemizde girişimcilik ve yenilik faaliyetiyle ilgili gerekli organizasyonların yönetim tarafından desteklenmesi ve teşvik edilmesi,
 - Yönetime katılımın güçlü olması ve önerilerin dikkate alınması,
 - Konferans salonumuz, muhasebe ve bilgisayar laboratuvarına sahip olmamız,
 - Her sınıfta beyaz tahta, projeksiyon bulunması,
 - Kongre, toplantı, mezuniyet, konser, tiyatro vb. organizasyonlar için ilçe belediyesinin, yeni yerleşkemizin ve üniversitemiz merkez kampüsünün yeterli fiziki imkanlara sahip olması,
 - Öğrencilerin istedikleri konularda öğrenci kulübü kurabilme ve organizasyon yapabilme imkanları,
 - Merkezi sınavla gelen öğrencilerin teorik bilgi akışını sağlamada sınavsız geçişe kıyasla daha istekli olmaları.
- Programın Zayıf Yönleri:
- Çanakkale ilinin zengin mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen üst düzey restoran işletmelerinin neredeyse yok denecek kadar az olması.

- Uygulama mutfağının endüstriyel olarak yeniden tasarlanması ve yeni ekipmanlar ile donatılmasına rağmen istasyonların (öğrenci çalışma alanlarının) sayıca yetersiz olması, duyuşsal analiz odası, sunum odası ve diğer fiziki gereksinimlerin eksikliği.
- Uygulama derslerinde yapılacak yemekler için sarf malzemesinin temin edilmesi konusunda yaşanan sıkıntılar, sponsor desteğinin bulunamaması ve bütçe aktarılmaması.
- Alanında yetkin akademisyenlerin bulunmasına karşın öğrenci sayımızın artması ile oluşan alanında uzman öğretim üyesi ve araştırma görevlisi eksikliği

Fırsatlar:

- Yapılacak Çanakkale köprüsü ile ulaşımın daha kolay olacak olması.
- Çanakkale'nin giderek büyüyerek metropol bir kent haline gelmesi ve dolayısıyla gastronomi sektörünün gelişecek olması,
- Sosyal medyada ve görsel medyada şef yarışmalarının da etkisiyle bölümün daha popüler hale gelmesi
- Öğretim planının yeni güncellenmiş olması,
- Yeni fiziki imkanlara kısa zamanda kavuşulacak olması,
- Bulunduğumuz ilçede yer alan fakülte ve yüksekokul ile aynı yerleşkeye taşınarak elde edeceğimiz kampüs ortamıyla birlikte fiziki şartların daha iyi hale getirilecek olması,
- 2023 yılında tamamlanması planlanan boğaz köprüsü sayesinde mevcut ulaşım ağının gelişmesi,
- Programımız öğretim elemanlarının güncel mevzuata hakim olması ve üniversite-sanayi, üniversite- kamu ilişkilerinin geliştirebilme potansiyelinin var olması,
- Programımız öğretim kadrosunun alanlarında yeterli bilgi ve donanıma sahip olması nedeniyle ulusal ve uluslararası akademik çevrede tanınmaları,
- Aktif öğretim elemanlarına sahip olunması,
- Aktif idari personele sahip olunması,
- Bölüm ve diğer üniversite öğretim üyeleri arasındaki ilişkinin yeterli olması,
- Ulusal ve uluslararası projelerde çalışabilecek nitelikte yeterli akademik personele sahip olunması,
- Bölümümüz öğretim kadrosunun tecrübe, yetenek ve gelişme arzusunun yeterli olması.

Tehditler:

- Öğrenci kontejyanlarının sürekli artırılması ile oluşan kalabalık sınıf mevcutlarında kaliteli uygulama eğitiminin yapılamayacak olması
- Covid-19 pandemisi sebebiyle yüz yüze yapılması gereken bazı uygulama derslerinin uzaktan eğitim ile yapılması.
- Akademik takvimin üniversitenin diğer bölümleri ile senkronize edilmesi sonucunda dönemin geç bitmesi ve öğrencilerin iş bulma imkanının zorlaşacak olması.
- Yabancı dil ve bilimsel hazırlık sınıflarının olmayışı,
- Kısa staj süreleri,
- Tercih dönemlerinde il dışından gelen birçok üniversitenin il merkezinde, ilçemizde ve ilimizin diğer bölgelerindeki liselerde ve meydanlarda tercih danışmanlığı ile tanıtım yapmaları nedeniyle puanları taban puanımızdan daha yüksek olmasına rağmen potansiyel öğrencilerimizin il dışındaki vakıf üniversitelerini tercih etmeleri.
- Lise tanıtımları, yüksek okulumuz hakkında tanıtıcı broşürler ve tercih danışmanlığı gibi adımlar atılmadığı takdirde bazı programların dondurulmaktan ziyade kapatılma riskiyle karşı karşıya kalması.
- Akademik personelin kaygılarının bilimsel çalışma trendine olumsuz etki yapması,
- Yardımcı akademik personel sayısının optimal seviyeden düşük olması,

- Sınavsız geçiř nedeniyle ikinci sınıflardaki ğrenci kalitesi dūřūklūđu ve ğrenci sayısının fazlalıđı nedeniyle eđitim kalitesinin dūřmesi,
- Öğrencilerin genelinde bilgisayar, Microsoft Office, Bilgisayarlı Muhasebe ve SPSS gibi programlara hakimiyetlerinin ve ilgilerinin çok zayıf olması,
- Yeterli bilgisayar laboratuvarına, programlara ve ekipmana sahip olunmaması,
- Üniversite sanayi işbirliğine yönelik ara kurumların her departmana yetişememesi,
- Özel ve kamu sektöründe İngilizce öğrenimine eğilimin artması nedeniyle öğrencilerin bilimsel bilgiden daha çok yabancı dile önem vermek istemesi fakat bu imkanları yeterli düzeyde elde edememeleri,
- Öğrencilerin gerçekleştirilen oryantasyon ve iş güvenliği eğitimlerini dikkate almamaları,
- Öğrencilerin derslerde ses kaydı alması, kitap, defter, ders notu olmadan derse gelmesi, sınavlara kimliksiz, kalemsiz, silgisiz katılmaya çalışmaları ve bu gibi sorumsuz davranışlarının süreklilik arz etmesi,
- Yukarıda bahsedilen konularda program danışmanı dışında öğrencilere psikolojik danışmanlık veya mentorluk yapabilecek bir departmanın olmayışı,

Kanıtlar

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> rnek Uygulama
--------------	---

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

İç paydaş komisyonu üyeleriyle birlikte yılda en az 2 kez yapılan toplantı, dış paydaşlarla yapılan yılda bir kez toplantı, yılda bir kez yapılan i paydaş anketi, yılda bir kez yapılan dış paydaş anketi, yılda iki kez yapılan ğrenci ders değerlendirme anketi, yılda iki kez derslerde öğrencilerin başarı durumlarının yapılan ğretim yesi ders değerlendirme formu ile değerlendirilmesi, eğitim- ğretim 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 niversitesi olmaya bir bölüm olarak katkı sağlamak; kaliteli eğitim ve ğretim 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- ğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi; i ve dış paydaşlarla olan ilişkilerin etkin kılınması şeklinde. Bu hedefler doğrultusunda attığımız adımlar ve önümüzdeki beş yıl boyunca gerçekleştirmeyi düşündüğümüz planlar programımıza ait stratejik planda web sitemizde kamuya açık paylaşılmıştır.

Bölümümüzün stratejik planına göre; mutfak uygulamaları, bölüm mezunlarıyla geliştirilecek ilişkiler ve eğitim-ğretim 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 niversitemizin 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 ğrenci performansını direkt ya da endirekt olarak etkileyebileceğinden çalışan ve ğrenci memnuniyetinin çok az da olsa düşük olduğu ve bölümümüzün yukarıda belirtilen nedenlerle merkezi sınav sonuçlarına göre tercih edilirliliğinin stabil kaldığı düşünülmektedir.

Birim Stratejik Plan rneği: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2019-2023)

Stratejik 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 idaripersonel bağlılığını ve öğrenci etkileşimini arttırmak.	Strateji 1.2.1. Politika ve stratejilere çalışanların katılımını sağlamak.
Kurumsal Geliştirmeye Yönelik Katkı Sağlamak	Kültürünü	Stratejik Hedef 1.3. Sosyal olanakların artırılması, çalışanların sorumluluk almalarının ve yönetime katılımının sağlanması.	Strateji 1.3.1. Çalışanlar ve birimler arasında güven kültürü geliştirmek ve işbirliği o luşturmak. Strateji 1.3.2. İş tatminini arttırması. Strateji 1.3.3. Etik kodların oluşturulması veya yaygınlaştırılması Strateji 1.3.4. Kaliteli eğitim ve öğretim faaliyetlerinin sürdürülebilmesine olanak tanıyan örgütsel kültürün oluşturulabilmesi için sosyal ve sportif aktivitelerin arttırılması, teknik ve kültürel gezilerin düzenlenmesi.

		<p>Strateji 2.1.1. Araştırmacılara uluslararası rekabet yeteneği kazandıracak</p> <p>Stratejik Hedef 2.1. İnsan kaynağının akademik beceri, nitelik ve etkin araştırma yapabilme kapasitesinin arttırılması</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 özendirici 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 Olmasına Katkı Sağlamak</p>	<p>Stratejik Hedef 2.2. Araştırma ve yenilikçilik ile 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 yınlamak</p>	

		<p>Stratejik Hedef 2.3. Katma değer yaratan bilimsel ve yenilikçi (inovatif) çıktılarının artırılması</p>	<p>Strateji 2.3.1. Kurum dış 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>BölümümüzünEğitimve</p> <p>ÖğretimKalitesiniArtırmayaYö</p> <p>nelikKatkıSağlamak</p>	<p>StratejikHedef 3.1.</p> <p>Nitelikli ve kendini</p> <p>İyi ifade edebilen</p> <p>meslek mensupları</p> <p>yetiştirmek</p>	<p>Strateji 3.1.1.</p> <p>Öğrencilerin</p> <p>motivasyonunu</p> <p>yükseltmek için çalışmalar yapılması.</p> <p>Strateji 3.1.2.</p> <p>Eğitim-Öğretim</p> <p>ve Sınav Yönetmeliği, Öğrenci Disiplin</p> <p>Yönetmeliği vb.</p> <p>Önemli konularda öğrencilere daha etkin</p> <p>ve sık biçimde sunum yapılması.</p> <p>Strateji 3.1.3. Teknik ve uygulama</p> <p>gezilerin arttırılmasına yönelik</p> <p>çalışmalar yapılması. Strateji</p> <p>3.1.4. İnternet uygulamalı eğitim ve</p> <p>sanalgerçeklik faaliyetleri.</p> <p>Strateji 3.1.5.Öğrencilerin daha çok</p> <p>araştırmaya ve uygulamalaya teşvik</p> <p>edilmesi.</p> <p>Strateji 3.1.6.</p> <p>Öğretimelemanlarının yeni</p> <p>gelişmeleri takip etmeleri ve kendilerini</p> <p>sürekli yenilemelerinin</p> <p>sağlanmasının</p> <p>teşvik</p> <p>edilemesi gerektiği</p> <p>takdirde</p> <p>rekabet ortamı yaratılarak</p> <p>ödül gibi teşvik</p> <p>edici yöntemler kullanılması.</p>	<p>daha etkin</p> <p>uygulama</p> <p>çalışmalar</p> <p>eğitim ve</p> <p>daha çok</p> <p>yaşa teşvik</p> <p>kendilerini</p>
--	---	--	--	--

		<p>Stareteji Nitelikli öğrencilere ulaşmak için lise tanımlarının yapılması Strateji</p> <p>3.1.8. Eğitim programlarının akreditasyonunu sağlama</p> <p>Strateji 3.1.9. Güncel beklenti ve gereksinimlere uygun olarak , yeni eğitim programları ve yeni dersler</p>	
		<p>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 öğrencilerin sürekli biçimde öğrenmekapasitelerini</p>	

			arttırıcı etkinliklerde bulunmasını sağlamak.	
--	--	--	---	--

	<p style="text-align: center;">STRATEJİK AMAÇ 4</p> <p style="text-align: center;">Bölümümüzün Çevre ve Etkileşimini Paydaşlarıyla Artırmaya Yönelik Katkı Sunmak</p>	<p style="text-align: center;">Stratejik Hedef 4.1.Bölüm sektör işbirliğinin arttırılması.</p>	<p>Strateji 4.1.1. Mezun iletişim birimini daha aktif çalışır hale getirmek.</p> <p>Strateji 4.1.2. Öğretim elemanlarının sektörlerle iletişim kurlmalarını 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 ilgilanlarına yönelik konferans, panel ve mesleki</p>	<p>daha aktif</p> <p>sektörlerle</p> <p>Öğretim</p> <p>koşullarını kendilerini</p> <p>Sektör</p> <p>panel ve</p>
			<p>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</p>	<p>Sektör</p> <p>Sektör</p>

			personel değişimine önem verilerek gerekli anlaşmaların daha fazla yapılması.
	<p>STRATEJİK AMAÇ 5</p> <p>Üniversitemizin ve bölümümüzün Etkinliğinin ve Akademik Yayın Arttırılmasına Katkı Sunmak</p>	<p>StratejikHedef</p> <p>5.1.Bilimsel proje, yayın-araştırma etkinliklerinin niteliği, kalite ve sayısının arttırması.</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 edilmesi.</p> <p>Strateji 5.1.3 Sektörün problemlerini belirlemeye yönelik çalışmaların teşvik edilmesi</p> <p>Strateji 5.1.4. Bilimsel araştırmaya yönelik gruplar oluşturulup, grup çalışmalarını düzenlenerek motivasyonun sağlanması</p>

	<p>STRATEJİK AMAÇ 6</p> <p>Bölümümüzün Finansal Kaynaklarını Arttırmaya Yönelik Çalışmalar Yapmak</p>	<p>Stratejik Hedef 6.1. Mali kaynakları etkin biçimde kullanmak ve arttırmak.</p>	<p>Strateji 6.1.1. Bölümümüze kaynakların artırılması için gerekli projeleri gerçekleştirmek</p> <p>Strateji 6.1.2. paydaşlarının kuruluşlarının sağlayacak programların açılması,</p>	<p>aktıralacak</p> <p>Sektör gelişimini</p>
			<p>Strateji 6.1.3. Bölümümüzün bölgemizdeki serktör kuruluşları ile ilişkilerini artırarak bu kuruluşların finansal desteğinin sağlanması</p>	
			<p>Strateji 6.1.4. Öğrencilere uygulamayı tecrübe edebilmeleri için sanal sınıf oluşturulması</p>	

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 kararvermelerinde 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 kabuledildiği 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.

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 artırılması.

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 artırılmasına 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 gibideğişim programları ile desteklenmesi.

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

Kanıtlar

<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>

<p>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-kapsaminda-il-kultur-v-r21.</p>	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

5-EĞİTİM PLANI

5.1-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.

<p>Bölüm 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 240 AKTS ve 7+1 dönemden oluşmaktadır. Toplam 7 dönem örgün öğretim devam ederken lisans eğitiminin son dönemi 'İş Başı Eğitimi' dönemi olarak belirlenmiştir. Bu dönemde öğrencilerin gastronomi alanında faaliyet gösteren kurumlarda çalışarak mesleki pratiklerini geliştirmeleri hedeflenmektedir. Bölümün mevcut eğitim planı şu şekildedir;</p> <p style="text-align: center;">Tablo 15. Program Öğretim Planı</p>		
1.	Yarıyıl	1. SINIF

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
GMS-1025	Kariyer Planlama	Z	2,00	0,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1003	Genel İşletme	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1005	İngilizce I	Z	3,00	2,00	0,00	4,00	5,00
GMS-1007	Temel Gastronomi	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1009	Mesleki İngilizce I	Z	1,00	2,00	0,00	2,00	3,00
GMS-1011	Temel Sanat ve Estetik	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
TDİ-1001	Türk Dili I	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00

2.yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
ATA-1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00
GMS-1002	Beslenme İlkeleri ve Menü planlama	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1004	Turizm Ekonomisi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
GMS-1006	İngilizce II	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GMS-1008	Mutfak Terminolojisi	Z	3,00	0,00	0,00	2,00	4,00
GMS-1010	Mesleki İngilizce II	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-1012	İş Güvenliği ve İlk Yardım	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	4,00
TDİ-1002	Türk Dili II	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	1,00

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-1 1.Yarıyıl Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							4,00
GMS-1013	Zorunlu Seçmeli Y.Dil I (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1015	Zorunlu Seçmeli Y.Dil I (İtalyanca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1017	Zorunlu Seçmeli Y.Dil I (Japonca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-2 2.Yarıyıl Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							4,00
GMS-1014	Zorunlu Seçmeli Y.Dil II (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1016	Zorunlu Seçmeli Y.Dil II (İtalyanca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-1018	Zorunlu Seçmeli Y.Dil II (Japonca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00

2.Sınıf

3.Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS-2001	İngilizce III	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GMS-2003	Mutfak Yönetimi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	5,00
GMS-2005	Gıda Mikrobiyolojisi	Z	2,00	0,00	0,00	3,00	5,00
GMS-2007	Hijyen ve Sanitasyon	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	5,00
GMS-2009	Temel Mutfak Uygulamaları I	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GMS-2011	Mesleki İngilizce III	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	2,00

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-3 3.Yarıyıl Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							5,00
GMS-2013	Zorunlu Seçmeli Y.Dil III (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GMS-2015	Zorunlu Seçmeli Y.Dil III (İtalyanca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GMS-2017	Zorunlu Seçmeli Y.Dil III (Japonca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00

4. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS-2002	İngilizce IV	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
GMS-2020	Gastronomi Tarihi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	5,00

GMS-2006	Gıda Mevzuatı	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	5,00
GMS-2022	Yemek sosyolojisi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	5,00
GMS-2010	Temel Mutfak Uygulamaları II	Z	2,00	2,00	0,00	4,00	5,00
GMS-2012	Mesleki İngilizce IV	Z	2,00	1,00	0,00	3,00	2,00

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-4 4. Yarıyıl Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							5,00
GMS-2014	Zorunlu Seçmeli Y.Dil IV (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GMS-2016	Zorunlu Seçmeli Y.Dil IV (İtalyanca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00
GMS-2018	Zorunlu Seçmeli Y.Dil IV (Japonca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	5,00

3. sınıf
5. yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS-3001	İngilizce V	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3003	Gıda Kimyası ve Teknolojisi	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3005	Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3007	Mesleki İngilizce V	Z	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00
GMS-3009	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-5 5. Yarıyıl Seçmeli Dersler Bölüm Seçmeli Havuzu							12,00

GMS-3011	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon	S	1,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3013	Turizm Sosyolojisi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3015	Turizm Coğrafyası	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3019	Deniz Mahsulleri	S	2,00	2,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3021	Çanakkale' nin Yerel Değerleri	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3025	Mutfakta Ergonomi ve Çalışma Çevresi Düzenlemesi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3027	Protokol ve Görgü Kuralları	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3029	Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3031	Yiyecek İçecek Yönetimi	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3017	Osmanlı Saray Mutfağı	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3023	Şarap Bilimi ve Kültürü	S	1,00	2,00	0,00	2,00	3,00
SEC-5 5. Yarıyıl Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							4,00
GMS-3033	Zorunlu Seçmeli Y.Dil V (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-3035	Zorunlu Seçmeli Y.Dil V (İtalyanca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-3037	Zorunlu Seçmeli Y.Dil V (Japonca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00

6. yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS-3002	İngilizce VI	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3004	Uluslararası Mutfaklar	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3038	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	Z	3,00	0,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3008	Mesleki İngilizce VI	Z	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00
GMS-3010	Yaratıcılık ve İnovasyon	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-6 6.Yarıyıl Seçmeli Dersler Bölüm Seçmeli							12,00
Havuzu							
GMS-3012	İleri Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları	S	2,00	2,00	0,00	2,00	2,00
GMS-3014	İçecek Teknolojisi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3016	İnsan Kaynakları Yönetimi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3018	Gastronomi Coğrafyası	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3020	Füzyon Mutfak	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3022	Vejeteryan ve Vegan Mutfak	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-3024	Çay ve Kahve Kültürü	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3026	Yönetim ve Organizasyon	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3028	Banket ve Organizasyon	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-3030	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
SEC-6 6.Yarıyıl Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							4,00
GMS-3032	Zorunlu Seçmeli Y.Dil VI (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-3034	Zorunlu Seçmeli Y.Dil VI (İtalyanca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-3036	Zorunlu Seçmeli Y.Dil VI (Japonca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00

7. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
GMS-4001	İleri İngilizce	Z	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
GMS-4003	Duyusal Analiz	Z	1,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-4005	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Z	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00
GMS-4007	Mesleki İngilizce VII	Z	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00

GMS-4009	Zorunlu Staj	Z	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00
----------	--------------	---	------	------	------	------	------

Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	L	Kredi	AKTS
SEC-7 7. Yarıyıl Seçmeli Dersler BölümSeçmeli Havuzu							12,00
GMS-4011	Mutfakta Ürün Geliştirme	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-4013	Servis ve Bar Uygulamaları	S	1,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-4015	Soğuk Mutfak Uygulamaları	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-4017	Girişimcilik	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4019	Yeme İçme Sektöründe Yeni Eğilimler	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4021	Otel İşletmeciliği	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4023	Moleküler Gastronomi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4025	Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4027	Etkinlik Yönetimi	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4029	Yaratıcı Tabak Sunumu ve Eşleştirme Teknikleri	S	2,00	2,00	0,00	3,00	3,00
GMS-4031	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
GMS-4033	Mekan Tasarımı ve Konsept Geliştirme	S	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
SEC-7 7. YarıyılZorunlu Seçmeli Yabancı Dil Bölüm Seçmeli Havuzu							4,00
GMS-4035	Zorunlu Seçmeli Y.Dil VII (Fransızca)	S	2,00	2,00	0,00	3,00	4,00

8. Yarıyıl

Ders Kodu	Ders Adı
GMS-4002	İş Başı Mesleki Uygulama I
GMS-4004	İş Başı Mesleki Uygulama II
GMS-4006	İleri Mutfak Uygulamaları

GMS-4008	Stres Yönetimi
GMS-4010	Gastronomi Seminerleri
GMS-4012	İleri İngilizce II
GMS-4014	Mesleki İngilizce VIII
GMS-4016	Bitirme Projesi
GMS-4018	Fransızca VIII
GMS-4022	Japonca VIII
GMS-4020	İtalyanca VIII
Kanıtlar	
https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

Bölümde teorik derslerin yanı sıra yoğun biçimde uygulamalı dersler de bulunmaktadır. Gerek uygulamada gerekse de teorik derslerde ideal eğitim yöntemleri seçilmektedir. Bölümümüzde sıklıkla kullanılan eğitim yöntemleri şunlardır;

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 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.

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 deneysel 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 fakültemize davet edilip seminer ve konferans organizasyonları düzenlenmektedir.

Program eğitim planında yer alan seçmeli derslerin açılması öğretim üyesi programı ve öğrencilerden gelen taleplere göre değişmektedir. Bölümün doğrudan alanına girmeyen seçmeli dersler, diğer bölümlerinin öğretim elemanları veya misafir öğretim üyeleri tarafından verilmektedir. Danışmanlar tarafından öğrencilere kayıt dönemlerinde ders seçimlerinde rehberlik hizmeti vermenin yanı sıra öğrencilerin akademik gelişimlerini yakından takip etmektedirler. Ders esnasında yüz yüze gerçekleşen eğitim ile ders esnasında soru sorabilecekleri interaktif bir ortam oluşmaktadır. Dersler dışında ise öğrencilerimiz herhangi bir bilgi paylaşımı, şikayet, öneri, gibi konularla alakalı dersi veren öğretim elemanlarını, ilgili program danışmanı veya bölüm başkanı ile onların kapılarında asılı olan öğrenci görüşme saatleri çerçevesinde rahatça görüşebilmektedirler.

Ölçüt 2’de yer alan bölüm eğitim planının hedeflerine ulaşmada, iktisadi, ticari, hukuki, kamu ve özel alanlarda ulusal ve uluslararası değişim ve gelişmelere açık olması ve yüksek nitelikli bir eğitiminde istatistiğin özel bir yeri olması dolayısıyla teknik yönü güçlü bir eğitime önem verilmiştir. Öğrencilerin ders esnasında ve ders dışında hocaları ile sürekli iletişime sahiptirler. Tüm bu bilgilere eğitim-öğretim bilgi sisteminden veya öğrenci bilgi sisteminden de ulaşılabilir. Bu kapsamda eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunduğu söylenebilir

Zira Eğitim planı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisans 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. Bu kapsamda ilgili tüm kanıtlar da aşağıda bilgilerinize sunulmuştur.

Kanıtlar https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

5.3-Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

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 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. 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. Eğitim planının sürekli gelişiminin sağlanması amacıyla, Ölçüt 4'te Sürekli İyileştirme Çevrimleri 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.

Kanıtlar

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	---

5.4-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 seçimler 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 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.

1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

AİİT-I

Kredi: 2 AKTS: 1

Dersin amacı Türk gençliğini Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı, millet ve vatan sevgisine sahip, Türkiye Cumhuriyeti'ne yönelik iç ve dış tehditler konusunda bilinçlenmiş, insan

haklarına saygılı, fikri hür, vicdanı hür, irfanı hür, bilimsel anlayışı benimsemiş, çağdaş dünyanın ihtiyacını kavramış bilgili ve bilinçli insanlar olarak yetiştirmektir. Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Ulu Önder Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkmasıyla başlayan ve yurdun işgallerden kurtarılmasından sonra ülkenin çağdaş ülkeler seviyesine çıkarılmasını amaçlayan inkılâplar dönemi ve Atatürk ilkeleri ders kapsamında işlenecek konulardır.
Ders Kitabı: Turan, R., Safran M., Hayta N., Şahin M., Çakmak, M. A., Dönmez, C. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi: Ankara.
Demir, M., Şahin, E., Selvi, H. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Değişim Yayınları, İstanbul

Yardımcı Ders Kitapları: Atatürk, M.K. (2017). Nutuk, Alfa Yayıncılık: İstanbul.

Türk Dili-I

Kredi: 2 AKTS: 1

Türk Dili dersinin amacı, bu dersi alan her gence, ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; dil-düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici bir dili hâkim kılmak ve ana dili şuuruna sahip gençler yetiştirmektir.

Ders kitabı: Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını: Afyon, 2004.

Turizme Giriş

Kredi: 3 AKTS: 4

Turizm, turistik ürün, turist, yabancı turist, yerli turist, günübirlikçi turist, turizm türleri, turizmin gelişimi, turizm arzı, turizm talebi, turizm pazarı tanımları ve özelliklerinin kavranması amaçlanmaktadır. Ders kapsamında, Dünya'daki ve Türkiye'deki turizm hareketleri ve nedenleri incelenecektir.

Ders Kitapları: Kozak, N., Kozak, M., Kozak, M. (2010), Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar, DetayYayıncılık: Ankara.

Usta, Ö. (2002), Genel Turizm, Anadolu Matbaacılık: İzmir.

Genel İşletme

Kredi: 3 AKTS: 4

Dersin içeriği, işletme kavramının tanımlanması, işletmelerin fonksiyonları ve işletmelerin dönemsel gelişimlerinden oluşmaktadır. İşletmelerin hayatımızdaki ve ekonomi içindeki yerini irdelemek, işletmelerin amaçları, türleri, kuruluşları, gelir ve maliyetleri ile işletme performansı hakkında bilgiler vermek amaçlanmaktadır. Öğrencilere bütüncül bir perspektif kazandırarak, güncel işletmecilik kavramları ve konuları, örnek olay analizleri ile beraber tartışılmaktadır.

Ders Kitabı: Koçel, T. (2010), İşletme Yöneticiliği, Beta Yayınevi: İstanbul

İngilizce-1**Kredi: 4 AKTS: 5**

Bu dersin içeriğini, İngilizce'de temel tensler; tenslerin birbirleriyle karşılaştırılmaları; fiil, isim, sıfat, zarf ve zamirlerin kullanımı; still, yet, already, since, going to future gibi zaman kalıpları, have got, how long gibi temel kalıpların çalışılması; İngilizcede cümle yapılarının incelenmesi oluşturmaktadır.

Temel Gastronomi**Kredi: 3 AKTS: 4**

Dersin amacı, öğrencilerin gastronominin temel prensiplerini kavramasını ve bilimsel ve sanatsal boyutlarıyla yeme içme kültürüne giriş yaparak sonraki dönemlerde alacağı dersler için belli bir alt yapıya sahip olmasını sağlamaktır. Dersin içeriğini gastronomi ile ilgili tanımlar ve temel kavramlar, yiyecek ve içecek işletmeleri, genel mutfak bilgisi, temel mutfak gereçleri, yiyecek ve içeceklerin hazırlanma süreçleri, gıda mikrobiyolojisi, hijyen ve sanitasyon, görgü kuralları, turizm ve gastronomi konuları oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Harrison, A. (1982). Gastronomy, New Horizan Books: Sussex.Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi: İstanbul.

Mesleki İngilizce-I**Kredi: 2 AKTS: 3**

Bu dersin amacı, öğrencilerin temel İngilizce bilgilerini turizmde kullanabilmelerini sağlamaktır. Dersini içeriğini, temel İngilizce turizm terimleri ve kalıpları oluşturmaktadır.

Temel Sanat ve Estetik**Kredi: 2 AKTS: 4**

Ders kapsamında, sanat ve estetik konusunda temel bilgiler verilecektir. Sanat ve sanatlar, plastik sanatlar, sanatı inceleyen alanlar: sanat felsefesi, sanat tarihi ile arkeoloji, sanat psikolojisi, sanat sosyolojisi, estetiğin temel kavramları: güzellik/doğa güzelliği ve sanat güzelliği, estetik süje ve estetik obje kavramlarının açıklanması, estetik teorileri ders kapsamını oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Hauser, A. (2006). Sanatın Toplumsal

Tarihi, Deniz kitabevi: Ankara.Altar, C. M. (1996). Sanat

Felsefesi Üzerine: Yapı Kredi Yayınları.

Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil-I

Kredi: 3 AKTS: 4

Başlangıç düzeyinde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.

2.YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

AİİT-II

Kredi: 2 AKTS: 1

Dersin amacı, çağdaş uygarlık seviyesine ulaşma hedefiyle Türkiye Cumhuriyeti'ni kuran Atatürk'ün ilke ve inkılaplarının önemini Türk gençliğinin kavramasını sağlayarak, onları Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmektir. Dersin kapsamı, siyasal alanda yapılan inkılâplar, hukuk alanında yapılan inkılâplar, eğitim ve kültür alanında yapılan inkılâplar, iktisâdi alanda yapılan inkılâplar, sosyal alanda yapılan inkılâplar, Atatürk ilkeleri, Atatürk dönemi Türk dış politikası, İkinci Dünya Savaşı yıllarında Türkiye, 1950 -1960 yılları arası Türkiye konularını içerir.

Ders Kitabı: Turan, R., Safran M., Hayta N., Şahin M., Çakmak, M. A., Dönmez, C. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi: Ankara.

Demir, M., Şahin, E., Selvi, H. (2006). Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Değişim Yayınları: İstanbul. Atatürk, M.K. (2017). Nutuk, Alfa Yayıncılık: İstanbul.

Türk Dili-II

Kredi: 2 AKTS: 1

Bu dersin amacı; öğrencilerin doğru, iyi ve güzel cümle kurabilmek için cümlelerin unsurlarını ve bunların önemini tespit edebilmelerini; edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserleri okuyup inceleyebilme ve retorik uygulamalar yapabilmelerini; yazılı ve sözlü kompozisyon türlerini tanımlarını; dil yanlışlarının farkında olmalarını; ilmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kuralları bilmeleri ve bunları uygulayabilmelerini sağlamaktır.

Ders kitabı: Türk Dili ve Kompozisyon Bilgileri, Afyon Eğitim Sağlık ve Bilim Araştırma Vakfı Yayını: Afyon, 2004.

Beslenme İlkeleri	Kredi: 3 AKTS: 4
<p>Bu ders yeterli ve dengeli beslenmenin genel bilimsel ilkelerini öğretmeyi amaçlamaktadır. Ders kapsamında; beslenme ve sağlık ilişkisi, besleyici ve sağlıklı bir diyetin bileşenleri, kişisel beslenme ilkeleri, enerji gereksinimleri ve hesaplamaları, karbonhidrat, yağ, protein, vitamin ve mineraller gibi gıda bileşenlerinin beslenme üzerindeki önemi, dengeli beslenme ve menü planlama gibi konular işlenecektir.</p> <p>Ders Kitabı: Erdoğan, S. (2009). Beslenme ve Besin Teknolojisi, Detay Yayıncılık: Ankara. Baysal, A. (2015). Beslenme, Hatiboğlu Yayıncılık: Ankara.</p>	
Turizm Ekonomisi	Kredi: 2 AKTS: 4
<p>Dersin amacı, turizmin ekonomisiyle ilgili temel kavramları verip, turizm faaliyetinin ekonomik etkilerini tanıtmaktır. Dersin içeriğini, turizm ekonomisinin arz ve talep yapılarını ortaya koymak, turizmin ekonomik etkilerini analiz etmek ve turizm planlaması ve politikası üzerine temel kavramları tanıtmak vb konular oluşturmaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: Bahar, O., Kozak, M. (2015). Turizm Ekonomisi, Seçkin Yayıncılık: Ankara. Yağcı, Ö. (2003). Turizm Ekonomisi, Detay yayıncılık: Ankara.</p> <p>Bull, A. (1995). The Economics of Travel and Tourism, Pearson Longman: London.</p>	
İngilizce-II	Kredi: 3 AKTS: 5
<p>Propositions; Yön tarifleri; some, any, much, many, little, few, a lot of gibi miktar kalıpları; anybody, anyone, anything, nobody no, nothing, somebody, anything, nowhere, every all, everybody, everything, gibi ifadeler üzerine alıştırmalar; if type' lı cümleler; modal verbler can, could, may, might, used to, must, mustn't, needn't, should, have to ve bunlara ilişkin cümle çalışmaları bu dersin konularını oluşturmaktadır.</p>	
Mutfak Terminolojisi	Kredi: 2 AKTS: 4

Dersin amacı, yiyecek içecek işletmelerinde görev alacak öğrencilerin, mutfağın temel yapısı, işlevleri, mutfakta kullanılan araç gereç ve malzemeler hakkında temel bilgilere sahip olmasını sağlamaktır. Ders kapsamında, mutfağa ait genel bilgiler, mutfak terminolojisi, mutfağın diğer departmanlarla olan ilişkisi ve önemi, mutfak kısımları, mutfak malzemeleri, kuzineler, salamanderler, konveksiyonel fırınlar, bıçaklar, tencereler, tavalalar, gastro norm araçlar, evyeller, el aletleri ve küçük yardımcı el aletleri, elektrikli mutfak aletleri, bu aletlerin kullanım amaçları ve kullanım yerleri, aletlerin bakım ve temizliği, bulaşık ve temizlik konularına yer verilecektir.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir.
Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi: Konya. Türkan, C. (2007). Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute: İstanbul.

Mesleki İngilizce-II

Kredi: 3 AKTS: 2

Turizmle ilgili İngilizce örnekler verilerek bireysel çalışmaların ve grup çalışmalarının yapılması dersin kapsamını oluşturmaktadır.

İş güvenliği ve İlk Yardım

Kredi: 2 AKTS: 4

Dersin amacı, yemek üretiminin ve sunumunun gerçekleştirildiği işletmelerde iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin temel kavram ve süreçleri aktarmak, olası tehlikelere karşı öğrencileri bilinçlendirmek ve riskin azaltılmasına yönelik alınması gereken önlemler ve riskin gerçekleşmesi durumunda yapılacaklar hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamaktır. İşçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili genel bilgiler, işçi sağlığını etkileyen fiziksel, mekanik, kimyasal, biyolojik ve ergonomik faktörler ve bunlara karşı alınabilecek önlemler; acil durum yönetimi ve yasal mevzuat ile ilgili konular ele alınmaktadır.

Ders Kitabı: Mağden, P. (1995). Mutfak Kazaları, Kabalcı Yayınevi: İstanbul. Kocatürk, C. (1998). İlk Yardım El Kitabı, İki A Yayın ve Dağıtım: İstanbul.

Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil-II

Kredi: 3 AKTS: 4

Başlangıç düzeyinde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.

1. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

İngilizce-III

Kredi: 3 AKTS: 3

Bu ders kapsamında öğrencilere intermediate seviyede konuşma, okuma, yazma, anlama bilgi ve becerilerini kazandırmak, İngilizce dilinin yapısı ve Türkçeden farklılıklarını öğretmek ve doğru telaffuz ile okuma ve konuşma becerilerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Mutfak Yönetimi

Kredi: 2 AKTS: 5

Ders kapsamında, mutfak kavramı ve mutfağın tarihi gelişimi, temel mutfak bilgisi, mutfağın örgütsel yapısı, mutfak yönetimi, yiyecek döngüsü, mutfakta güvenlik konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır. Bu ders alan öğrenciler, organizasyon ve görev tanımlarını, yönetimin temel prensipleri ve hedeflerini, mutfak yönetimi ilkelerini, mutfak planı ve fiziksel özelliklerini, araç gereç temizliğini, gıda zehirlenmelerinde ve özel durumlarda ilk yardım uygulamalarını, kalori hesaplamaları yapılmasını, gıda maddelerinin gruplandırılmasını, üretim maliyetlerini ve üretim aşamalarını açıklayabilecek ve yorumlayabilecektir.

Ders Kitabı: Gökdeniz, A. (2005). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay yayıncılık: Ankara.

Gıda Mikrobiyolojisi

Kredi: 3 AKTS: 5

Dersin amacı, gıda grupları bazında önemli bozucu, patojen ve fermantasyon mikroorganizmalarının tanımlanması; bunlara göre gıda gruplarının muhafaza metotları; fermantasyon mikroorganizmalarının detaylı olarak öğrenilmesini sağlamaktır. Ders kapsamında, et ve et ürünlerinde bozulmalar, yumurta ve yumurta ürünlerinde bozulmalar, süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, meyve-sebze ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, konserve gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar; hububat ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, fermantasyon mikrobiyolojisi; fermente gıdalar konularına yer verilecektir.

Hijyen ve Sanitasyon

Kredi: 2 AKTS: 5

Bu dersin amacı, gıdaların hazırlanması, bekletilmesi ve servisi sırasında uyulması gereken kuralları, kritik kontrol noktalarında tehlike analizinin nasıl yapılabileceği, gıda kaynaklı hastalıkların nedenlerini, soruşturulmasını ve kontrolünü sağlama ile ilgili genel bilgilerin verilmesidir. Gıda güvenliği, temizlik, hijyen ve sanitasyon kavramları, gıdaların mikrobiyolojisi, besin hijyeni, personel hijyeni, çalışma ortamının hijyeni, gıda güvenliği yönetim sistemleri konularına yer verilecektir.

Ders Kitabı: Roday. S, (2009). Hygiene and Sanitation, 10th Ed., Tata

McGraw-Hill: New Delhi. Koçak, N, (2010). Gıda ve Personel Hijyeni,

Detay Yayıncılık: İstanbul.

Ders Kitabı: Ünlütürk, A., Turantaş, F. (1998). Gıda Mikrobiyolojisi, Mengi Tan Basımevi: İzmir.

Temel Mutfak Uygulamaları-I

Kredi: 3 AKTS: 5

Bu dersin amacı, temel mutfak bilgisi ve temel ekipman kullanımının öğrenilmesini, yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan hazırlama, doğrama, pişirme ve saklama işlemlerine ilişkin teorik ve pratik yeterliklerin kazandırılmasını sağlamaktır. Yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan temel doğrama teknikleri, temel pişirme teknikleri ve temel saklama teknikleri konularına yer verilecektir.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk

Üniversitesi Basımevi: Konya. Kaya, A. (2000). Temel Mutfak Bilgisi,

Akdeniz Üniversitesi Yayınları: Antalya.

Türkan, Cemal (2007) Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute: İstanbul.

Mesleki İngilizce-III

Kredi: 3 AKTS: 2

Bu ders kapsamında öğrencilere upper intermediate seviyede mesleğe yönelik konuşma, okuma, yazma, anlama bilgi ve becerilerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil-III

Kredi: 3 AKTS: 5

Orta düzeyde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.

2. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ

İngilizce-IV

Kredi: 3 AKTS: 3

İngilizce yabancı dil bilgisinin geliştirilmesi; çeviriye, okuduğunu anlamaya yönelik olarak yazılı ve sözlü çalışmalar ve alıştırmalar; İngilizce yazılı metinler üzerinde çeviri amaçlı yabancı dil bilgisi geliştirme çalışmaları ve alıştırmaları, İngilizce yazılı metinler üzerinde çeviri çalışmaları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Turizm Pazarlaması

Kredi: 2 AKTS: 5

Bu dersin amacı, öğrencilere pazarlama kavramı, pazarlama karması elemanları ve turizm endüstrisinde çağdaş pazarlama uygulamaları hakkında temel bilgi vererek mesleğe hazırlamaktır. Ders kapsamında turizm pazarlaması kavramının gelişimi ve önemi, turizmde pazarlama planlaması, turizmde pazarın yapısı vb. konular işlenecektir.

Ders Kitabı: Koçak, N. (2008). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık: Ankara.

Feinstein, A. H. & Stefanelli, J. M. (2007). Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry. (7th Ed.). John Wiley & Sons, Inc: New Jersey

Gıda Mevzuatı

Kredi: 2 AKTS: 5

Dersin amacı öğrencilere, gıda mevzuatının temel ilkeleri, tüketici hakları, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, dünyanın değişik bölgelerine ait genetik modifikasyon, gıda ithalatı, gıda katkı maddeleri ve mikrobiyal güvenlik gibi gıda üzerine düzenlenen kanunlar ve sistemler hakkında bilgi vermektir. Dersin içeriğini, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin yasal düzenlemeler, gıda üretim ve satış yerlerinin açılması, çalışması ve denetlenmesine ilişkin mevzuat, Türk gıda kodeksi, yiyecek içecek işletmeciliğinde ahlaki sorumluluk, etik kodlar, etik karar verme ve çeşitli uygulamalar oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Artık, N., Şanlıer, N., Sezgin, A.C. (2017). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Detay Yayıncılık: Ankara.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tedarik Zinciri Yönetimi

Kredi: 2 AKTS: 5

Bu ders tedarik zinciri ile ilgili roller ve aktiviteleri analiz eder. Taşıma planlaması, envanter kontrolü, depoyönetimi, müşteri servis standartlarının geliştirilmesi ve tedarik ve dağıtım sistemlerinin operasyon ve tasarımında personel temininin önemini vurgular. Ayrıca bilgi sistemlerinin ve internetin bu aktivitelerin desteklenmesindeki önemine de dikkat çekilmektedir. Tedarik zinciri yönetiminin önemli hususları çeşitli vaka çalışmaları ile desteklenecektir.

Ders Kitabı: Sarıışık, M. (2017). Yiyecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Detay Yayıncılık: Ankara

Temel Mutfak Uygulamaları-II

Kredi: 4 AKTS: 5

Bu derste, yerel ve uluslararası mutfakta kullanılan fondlar ve sosların hazırlanması, temel çorba, ana yemek, ordövr, salata ve tatlı çeşitlerinin uygulanması konularında teorik ve pratik yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Ders Kitabı: Mussmann, K.D., Pahalı, C., Akyürek, F. (1997). Konaklama Tesislerinde MutfakHizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk

Üniversitesi Basımevi.Türkan, Cemal. (2007). Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute: İstanbul.

Mesleki İngilizce-IV

Kredi: 3 AKTS: 2

Bu dersin amacı, öğrencilerin İngilizce dil bilgisinin yanı sıra okuma, anlama, yazma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesine yardımcı olmaktır. Bu amaçla, konular interaktif bir şekilde derste işlenecektir. Öğrencilerin derse aktif katılımının sağlanabilmesi ve öğrenilen bilgilerin günlük hayata konuşma dilince kullanımını sağlanabilmesi için istenilen kalıplar kullanılmak şartıyla öğrencilerle günlükhayattan konular üzerinde bolca aktivite yapılacaktır. Öğrencilerin dilin kullanımını doğal alanda görebilmeleri ve daha kolay anlayabilmeleri için orijinal materyaller kullanılacaktır.

Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil IV	Kredi: 3 AKTS: 5
<p>Orta düzeyde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.</p> <p>3. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ</p>	
İngilizce -V	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Öğrencilere upper intermediate seviyede konuşma, okuma, yazma, anlama bilgi ve becerileri ile doğrutelafluz ile okuma ve konuşma becerilerini kazandırmak bu dersin amacını oluşturmaktadır.</p>	
Gıda Teknolojisi ve Kimyası	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Gıda teknolojisinin tanımı ve tarihçesi, gıda maddelerinin dondurulması, işlenmesi ve saklanması kullanılan yöntemlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır. Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda kimyası ve biyokimyasını, besin süreci ve korunmasını; et, süt, yağ, tahıl, meyve ve sebze teknolojilerini öğrenirler. Öğrencilere gıdaların temel bileşenleri, karbonhidratlar, lipidler, proteinler, mineraller, vitaminler, su ve yiyecek hazırlama esnasında meydana gelen kimyasal değişimler ile gıdaların işlenmesi, depolanması ve gıda teknolojisi hakkında bilgi verilmektedir.</p> <p>Ders Kitabı: Türkan, C. (2007). Mutfak Teknolojisi, İstanbul Culinary Institute: İstanbul.</p>	
Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Dersin amacı, öğrencilere undan hazırlanan fırıncılık ve pastane ürünleri ile çeşitli tatlıların yapımı ve sunumu konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır. Bu ders ekmek ve pasta yapım araç ve gereçlerinin kullanılma prensip ve tekniklerini, ölçü, sıcaklık derecelerinin ve kullanılan malzemelerin fonksiyonlarını, temel hamur tekniklerini (kıyılarak, çırpılarak, pişirilerek, özdeşleştirilerek ve mayalandırılarak yapılan hamur çeşitleri), ön fermantasyonun hamurda kullanımı ve yararlarının yanı sıra; hamur şekillendirme ve kesme tekniklerinin gösterilerek çeşitli hamurlardan yapılacak olan ekmeklere uygulanmasını içermektedir. Dersi alan öğrenciler, temel uygulamalarla birlikte pastane bölümünü tanır, temel ve uluslararası pastaların reçetelerini bilir ve hazırladığı pasta reçetelerinin maliyetlerini çıkarır.</p> <p>Ders Kitabı: Türkan C. (2009). Yemek Repertuarı, Sistem Ofset: Ankara.</p>	

Coller M., Colin S.(2004). Success in Principles of Catering, London: John Murray.

Mesleki İngilizce-V

Kredi: 2 AKTS: 2

Bu dersin amacı; öğrencilere mesleki alanda upper intermediate seviyede konuşma, okuma, yazma, anlama bilgi ve becerileri ile doğru telaffuz ile okuma ve konuşma becerilerini kazandırmak bu dersin amacını oluşturmaktadır. Ders içerisinde belirlenecek mesleki konularda öğrencilerin İngilizce olarak yorum ve değerlendirme yapabilmeleri sağlanmaya çalışılacaktır.

Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Maliyet Kontrolü

Kredi: 2 AKTS: 3

Bu dersin amacı, yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünün nasıl uygulanacağını öğretmesidir. Maliyet kontrolünün tanımı, kapsamı, önemi, amacı ve temel kavramlar; yiyecek, içecek ve işgücü maliyetkontrol süreçleri, fiyatlama yaklaşımları, maliyet ve satışların analizi, maliyetlerin dağıtımı, maliyet-kâra geçiş analizleri dersin içeriğinde yer alan konulardır.

Ders Kitabı: Yılmaz, Y. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü. DetayYayıncılık: Ankara.

Yardımcı Ders Kitapları: Keiser, C. (1990). Controlling and Analyzing Costs in Food ServiceOperations, Macmillan: New York.

Yardımcı Ders Kitapları: Kozak, M. A. (2004). Otel İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi & ÖrnekOlaylar, Detay Yayıncılık: Ankara

Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Otomasyon

Kredi: 3 AKTS: 3

Öğrencilerin, yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı, önemi, fiyat hesaplama, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerini yiyecek içecek otomasyon programı üzerinden yapabilmeleri amaçlanmıştır. Ders; yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kavramı, önemi, fiyat hesaplama, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerini yiyecek içecek otomasyon programı uygulama modülleri konularından oluşmaktadır.

Ders Kitabı: Food and Beverage Management, Jack D.N., American Hotel & Motel Association /Cousins, J., Foskett, D., Gillespie, C.(2002) Food and Beverage Management, Second Edition, Prentice Hall, UK.\n	
Turizm Sosyolojisi	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Dersin amacı, turizme katılan turistler ile turizm ürünü sunan kuruluşların sosyolojik yapılarının incelenmesi sonucunda turizmin toplumsal etkilerinin anlaşılmasıdır. Sosyolojinin temel özellikleri, sosyolojide kullanılan yöntemlerin turizm sektörü yönünden incelenmesi ile turizmin sosyo-kültürel etkilerinin araştırılması dersin ana planını oluşturmaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: Avcıkurt, C. (2007). Turizm Sosyolojisi, Detay Yayıncılık: Ankara.</p>	
Turizm Coğrafyası	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Öğrencilerin Türkiye turizm coğrafyasını ve bu coğrafyalarda gerçekleştirilebilecek turizm türlerini arz ve talep yönüyle öğrenmeleri temel amaçtır. Ders kapsamında turizm coğrafyası kavramına, Türkiye'nin turistik çekiciliklerinin bölgelere göre özelliklerine, bir alanın turistik çekicilik özelliğine sahip olup olamayacağına ilişkin konular işlenecektir.</p> <p>Ders Kitabı: Şenol, F. (2000). Türkiye Turizm Coğrafyası, Detay Yayıncılık: Ankara.</p>	
Osmanlı Saray Mutfağı	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Tarihte Osmanlı Devleti'nin hükümlerinde olduğu coğrafyadaki mutfaklar üzerinde çalışılacak; geçmiş, bugüne kadar insanlığa katkıları, besin türleri, yemek kültürleri, hizmet ve servis anlayışı, hijyen kavramları, tat beklentileri değerlendirilecek; yapılacak araştırmalar ışığında farklı menüler hazırlanarak hem üretiminde, hem de tadılarak bilgi ve deneyim sağlanacaktır. Dersin içeriğini, Osmanlı saray mutfağının fiziki yapısı ve kullanılan teçhizatların öğrenilmesi, Osmanlı mutfağında yemeklerin sınıflandırılması, bu mutfağa özgü çorbalar, kebaplar, külbastılar, yahni ve pilakiler, tava yemekleri, börek çeşitleri, bastılar, dolmalar, pilavlar, hamur tatlıları, soğuk tatlılar, kayganalar, turşu, meyve tatlıları, hoşaf, şurup (şerbet), reçeller vb. konular oluşturmaktadır.</p>	

Ders Kitabı: Çevik N. K. (2010). 700 yıllık Osmanlı Mutfak Kültürü, Kültür Bakanlığı Yayınları:Ankara.

Bilgin A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı, Seçil

Ofset: İstanbul. Yerasimov M. (2010). 500

yıllık Osmanlı Mutfağı, Boyut: İstanbul.

Priscilla M. I. (2010). Osmanlı Mutfak

Sözlüğü, Kitap Yayınevi: İstanbul.

Deniz Mahsulleri

Kredi: 2 AKTS: 3

Dersin amacı, öğrencilerin balık ve diğer deniz ürünlerinin ve bunlardan elde edilen ürünlerin karakteristiklerini bilmelerini sağlamak ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında bu ürünleri sağlıklı bir şekilde değerlendirme ve kullanma becerilerini geliştirmektir. Öğrenciler deniz mahsullerinden ve kabuklulardan oluşan gıdaların satın alınması, mal kabulü, koltuk altı depolara transferi, temizlenmesi, porsiyonlanması, işlenmesi, pişirilmesi ve misafire sunumunu içeren bir süreci uygulamalı mutfak ortamında deneyimleyeceklerdir. Soğuk büfeler için deniz mahsulleri ve kabukluları hazırlanması ve muhafaza edilme metodları üzerine çalışılacaktır.

Ders Kitabı: Tayar, M., Hecer, C. (2013). Gıda Mikrobiyolojisi, Dora Yayıncılık: Bursa.

Çanakkale'nin Yerel Değerleri

Kredi: 2 AKTS: 3

Bu derste Çanakkale ilinin sahip olduğu tarihi ve kültürel değerler ile birlikte özellikle gastronomik unsurların önemini ve yöresel yemeklerin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.

Ders Kitabı: Gözükızıl, Ö. (2006). Çanakkale Halk Kültürü 1 / Halk Anlatıları, Heyamola Yayınları:İstanbul.

Şarap Bilimi ve Kültürü

Kredi: 2 AKTS: 3

Dersin amacı, öğrencilere şarap kültürü, şarap üretim ve tüketimi süreci ile ilgili bilgi vermek ve şarabın sunumu hakkında bilgi ve beceri kazandırmaktır. Ders kapsamında, dünyadaki önemli şarap üretim bölgeleri ve yöresel üretim

<p>bölgeleri, Türkiye’de ve dünyada bağcılık ve şarapçılık, farklı şarap türleri ve kullanılan farklı üretim metotları, şarap servisi ve şarap seçimi, şarap çeşitlerinin özellikleri, yapımı ve teknolojisi, yemek ve şarap uyumu, şarap tadımı ve şarabın duyuşal özellikleri konularına yer verilecektir.</p> <p>Ders Kitabı: Aktan, N., Kalkan, H. (2000). Şarap Teknolojisi, Kavaklıdere Kültür Yayınları: Ankara Bostancı, R. (2000). Şarap Hakkında Herşey,</p>	
Mutfakta Ergonomi ve Çalışma Çevresi Düzenlemesi	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Kavaklıdere Kültür Yayınları: Ankara.</p> <p>Bu dersin amacı, öğrencilere ergonomi konusunda genel bilgiler vermek ve turizmdeki uygulamasını ortaya koyarak ergonominin mutfak ve restoran dizaynındaki öneminin anlaşılmasını sağlamaktır. Ders kapsamında, ergonominin tanımı, iş yeri ortamı ve iklim etkileri, iş ortamı ve aydınlatma, mutfak ve restorantasarımında ergonominin önemi, ergonominin iş verimine etkisi gibi konular işlenecektir.</p> <p>Ders Kitabı: Sabancı, A. (2011). Ergonomi, Nobel Yayın: Ankara.</p>	
Protokol ve Görgü Kuralları	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Bu dersin amacı; öğrencilere, gerek günlük hayatta gerekse kurumu temsil etme ve diğer çalışanlara örnek olabilme adına görgü kuralları ve protokol bilgisi kazandırmak, bu bilgileri uygun yer ve zamanda davranış olarak sergileme ve uygulama becerisini edindirmektir. Ders esas itibarıyla, iletişim, beden diliyle resmive gayrı resmi ortamlarda uyulması gereken protokol ve görgü kurallarını kapsar. Dersin kapsadığı bazı konular, beden dili, algılama ve imaj, giyim-kuşam ve aksesuar seçiminde, tanışma ve tanıştırmada, yazarken, konuşurken ve hitap ederken uygulanacak protokol kuralları ve sofrada adabını kapsamaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: Yılmaz, Y. (2013). Görgü ve Protokol Kuralları, Seçkin Yayıncılık: Ankara.</p>	
Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Bu dersin amacı gıda üretimini, turizm sektöründe çalışacak olan kitlenin profesyonel yaşamda görevlerinietik açıdan değerlendirmelerini sağlamaktır. Ders, öğrencilerin etik gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili olarakvejetaryenlikten biyo-dinamiklere, çevreciliğe ve sürdürülebilirliğe uzanan alanlarda bir bakış</p>	

<p>açısı oluşturmasını amaçlar. Gıda, etik ve tüketici seçimleri arasındaki ilişkinin önemini vurgular ve gıda ile ilgili etik seçimleri destekleyen bir yaklaşımı kuvvetlendirmeyi hedefler. Farklı mutfakların özellikleri, beslenme açısından yeterli ve dengeli yemekler, coğrafi ve dini farklılıkların ortaya çıkardığı beslenme tercihi, kültürel ve küresel akımlar dersin içeriğini oluşturur.</p> <p>Ders Kitabı: Christou, P., Savin, R., Costa-Pierce, B., Misztal, I., Whitelaw, B. (2013). Sustainable Food Production, Springer-Verlag: New York</p>	
Yiyecek İçecek Yönetimi	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Bu dersin amacı, öğrencilerin mutfak ve bölümleri, yiyecek içecekler, çalışanlar ve hazırlık süreçleri hakkında bilgiye sahip olmaları ve böylelikle mutfak ve diğer birimler arasında işbirliği yapma becerisini kazanmalarını sağlamaktır. Ders esas itibarıyla, genel anlamda mutfak bilgisini kapsamaktadır. Bu kapsamda, dünya mutfakları, mutfağın evrimi, mutfaktaki birimler, yiyecek maddeleri ve özellikleri, standart reçeteler, yiyecek hazırlık süreçleri, hijyen, sanitasyon konularında bilgi verilecektir.</p> <p>Ders Kitabı: Aktaş, A. (2001). Ağırhama Hizmetlerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Antalya.</p>	
Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil-V	Kredi: 3 AKTS: 4
<p>Orta düzeyde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.</p> <p>4. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ</p>	
İngilizce-VI	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Öğrencilere upper intermediate seviyede konuşma, okuma, yazma, anlama bilgi ve becerileri ile doğrutelafluz ile okuma ve konuşma becerilerini kazandırmak bu dersin amacını oluşturmaktadır.</p>	
Uluslararası Mutfaklar	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Avrupa, Uzak Doğu, Orta Doğu mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanmasına ve sunumuna ilişkin bilgilerin aktarılması amaçlanmaktadır. Dünyada tanınan geleneksel yemeklerin kökeni, etkileri ve ülkelere göre özellikleri anlatılır ve uygulanır. Öğrenciler, uluslararası boyutta önde gelen ülkelerin mutfak kültürlerini; tarihsel gelişim, bölgelere göre</p>	

gözlenen farklılıklar, pişirme yöntemleri, hizmet ve servis anlayışı, hijyen kavramları, tat beklentileri sofranın düzeni ve adabı, yiyecek ve içeceklerin sunumu gibi konuları öğrenmektedir.

Ders Kitabı: Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Selçuk Üniversitesi Basımevi. Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı, Detay Yayıncılık: Ankara.

Mesleki İngilizce-VI

Kredi: 2 AKTS: 2

Bu dersin amacı turizmle ilgili İngilizce örnekler çalışmalarını artırılarak öğrencilerin ileri düzeyde İngilizce bilgisine sahip olmalarını sağlamaktır. Upper intermediate düzeydeki grammar bilgilerinin tamamlanması ve advanced düzeyde yeni grammar konularının öğretilmesi ve bu düzeyde metinlerin anlaşılma becerisini geliştirme, advanced kelime bilgilerinin artırılması, ve İngilizce deyimlerin öğretilmesi

aktif dinleme çalışmaları ve anadilden hedef dile çeviri çalışmalarına ağırlık verilmesi, okunan bir parçayla ilgili yorum yapabilme becerisini kazandırma dersin konularını oluşturmaktadır.

Menü Planlama

Kredi: 3 AKTS: 3

Dersin amacı, öğrencilere menü planlama ilke ve prensiplerine hâkim olarak farklı çeşitlerde yemek listesi ve standart reçete hazırlama bilgi ve becerisini kazandırmaktır. Ders esas itibarıyla, genel anlamda beslenme ve menü planlama bilgisini kapsamaktadır. Bu kapsamda, beslenme, besin maddeleri, menü, menü tipleri, planlama süreci, yemek ve içki seçimi fiyatlandırma ve biçimlendirme vb. konularda bilgi verilmektedir.

Ders Kitabı: Rızaoğlu, B., Hançer, M. (2005). Menü ve Yönetim, Detay Yayıncılık: Ankara.

Yardımcı Ders Kitapları: Bulduk, S. (2005). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Detay Yayıncılık: Ankara.

Baysal A., Küçükbaşlan N. (2003). Beslenme İlkeleri ve Menü

Planlama, Ekin Kitabevi: Bursa. Türkan, C. (2007). Turizmde

Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Detay Yayıncılık: Ankara.

İçecek Teknolojisi

Kredi: 2 AKTS: 3

Bu dersin amacı gazlı ve gazsız, alkollü ve alkolsüz içeceklerin türleri, üretim yöntemleri ve hazırlanışları hakkında bilgi vermektir. Bu ders kapsamında;

<p>içeceklerin üretim teknolojileri, standart iki ölçüleri, gıda üretiminde kullanılan içecekler ve servis usulleri anlatılacaktır.</p> <p>Ders Kitabı: Aktaş, A., Özdemir, B. (2005). İki Teknolojisi, Detay Yayıncılık: Ankara.</p>	
<p>İleri Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları</p>	<p>Kredi: 3 AKTS: 3</p>
<p>Dersin amacı, öğrencilere ileri seviyede pastacılık ve ekmekçilik ile ilgili gerekli teorik ve pratik beceriyi kazandırmaktır. Bu dersi alan öğrenci, ileri pastacılık ve ekmekçilik yapımında kullanılan teknikleri, malzemeleri ve ekipmanları tanıyabilir ve uygulayabilir. Dersin içeriğini, porsiyon pastalar ve tabak dekorasyonu, yaş pasta yapımı, pasta kremaları ve pasta süsleme, sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar, sorbeler, şeker hamuru ve pasta süsleme gibi konular oluşturmaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: Labensky, S.R., Martel, P.A., Damme E.V. (2012). On Baking, Pearson: Cambridge.</p>	
<p>Yaratıcılık ve İnovasyon</p>	<p>Kredi: 2 AKTS: 3</p>
<p>Günümüzün rekabetçi ortamında kalıcı olmak ve sürdürülebilir kârlı büyümeyi sağlamak için yenilik ve yaratıcılık yönetimine gereksinim duyulmaktadır. Dersin amacı, yaratıcılık ve inovasyon kavramları çerçevesinde, yaratıcı düşünce sürecinin örgütlerin yönetimi ve işleyişindeki rolünün kavranmasını, günümüz koşullarında örgütlerdeki gelişim için öneminin anlaşılmasını; yönetim sürecinde yaratıcı düşüncenin yararlı ve uygulanabilir şekilde yer edinmesini sağlamak için gerekli bilgi ve görüşlerin edinilmesini sağlamaktır. Bu derste yenilik yapabilen ve yaratıcılığını kullanabilen işletmelerin kurumsal olarak farklı oldukları yönler ile Yenilik ve yaratıcılığı yönetme süreçleri işletme örnek olayları incelenerek ele alınacaktır.</p> <p>Ders Kitabı: Johansson, F. (2013). Yaratıcılık ve İnovasyon, MediaCat: İstanbul.</p>	
<p>İnsan Kaynakları Yönetimi</p>	<p>Kredi: 2 AKTS: 3</p>
<p>İnsan kaynakları yönetimi fonksiyonlarının teorik bağlamda yeterli düzeyde öğretilmesi ve öğrencilerin bu fonksiyonları uygulayabilmeleri için gerekli bilgi ve yeteneğin kazandırılması amaçlanmaktadır. Bu derste insan kaynakları yönetiminin ortaya çıkışı, iş analizi, insan kaynakları planlama, insan kaynakları</p>	

temin veseçimi, eğitim ve geliştirme, performans değerlendirme, iş değerlendirme ve ücret gibi insan kaynakları fonksiyonları ile ilgili konulara değinilecektir.

Ders Kitabı: Sabuncuoğlu, Z. (2009). İnsan Kaynakları Yönetimi. Aktüel Yayınları.Bayraktaroğlu, S. (2004). İnsan Kaynakları Yönetimi. Sakarya Kitabevi.

Gastronomi Coğrafyası

Kredi: 2 AKTS: 3

Dersin amacı değişik kültürlerde ve coğrafyalarda ürünlerin yetiştirilmesi, yiyecek seçimleri, yiyeceklerin sunuşu ve tüketimi ile ilgili bilgi vermektir. Rönesans döneminden günümüze kadar Avrupa ve dünya kültürleri, Endüstri devriminden günümüze üretim sistemlerinin geçirdiği evrim, yiyecek üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak bireysel ve sosyal açılardan tüketici kalıpları bu dersin kapsamını oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Barnes, N. (2014). The Culinary Adventures of a Travelling Cook, Penguin Random House:South Africa.

Füzyon Mutfak

Kredi: 3 AKTS: 3

Dersin amacı, farklı uluslara, değişik yörelere ait yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabakta karışması ve birleşmesiyle oluşan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknikle yemek pişirmek, sunmak ve füzyon mutfağın tarihi hakkında bilgi vermektir. Bu dersi alan öğrenci, füzyon mutfağın anlamını, kullanım durumlarını ve birlikte kullanılabilir malzeme çeşitlerinden tek bir ürün çıkarabilmeyi öğrenir.

Ders Kitabı: Gordon, P. (2010). Fusion: A Culinary Journey, Jacqui Small: London.

Vejetaryen ve Vegan Mutfak

Kredi: 3 AKTS: 3

Öğrencilerin, vejetaryen beslenme özellikleri, çeşitleri, sağlık açısından faydalı, zararlı yönleri, vejetaryen mutfak kültürü, özellikleri, yemek çeşitlerini kavramaları ve yapabilmeleri amaçlanmıştır. Derskapsamında,vejeteryan tarzı beslenme, tercih nedenleri, kültürel ve küresel akımlar; vejeteryan mutfaklarının genel yapısı; vejeteryan mutfaklarında kullanılan malzemeler; vejeteryan yemeklerin hazırlanması ve sunumu, özel beslenme amaçlı yiyeceklerin hazırlanması, vejetaryen mutfağında alternatif

ürün kullanımı, vejetaryen menü hazırlanması ve dikkat edilecek noktalar, vejetaryen reçete örneklerivb.konular yer almaktadır.

Ders Kitabı: Şişman, F. (2003). Dünya Vejetaryen Mutfağı. Dost Kitabevi Yayınları: Ankara.**Yardımcı Ders Kitapları:** Berley, P. (2004). The Modern Vegeterian Kitchen. William Morrow Cookbooks: New York.

Çay ve Kahve Kültürü

Kredi: 2 AKTS: 3

Ders kapsamında çay ve kahvenin tarihçesi, çeşitleri ve kullanım şekilleri irdelenecektir. Kahvenin keşfi, Afrika, Avrupa ve Ön Asya'da kahve kullanımı ve kültürel etkisi, kahve yetiştirilen bölgeler ve yetiştirildiği bölgelere göre kahve, kahve kültüründe kullanılan araç-gereçler, çay yetişen bölgeler, ideal iklim koşulları, hasat ve çay üretimi, çay servisi aşamaları (Japon Çay Servisi, Çin Çay Servisi) işlenecek konular arasındadır.

Ders Kitabı: Gökçe, N. P. (2009). Tatlılar, Pasta ve Kurabiyeler, Sis Yayınları: İstanbul.

Yönetim ve Organizasyon

Kredi: 2 AKTS: 3

Bu dersin amacı öğrencilere temel düzeyde yönetim kavramını, tarihsel gelişimini ve fonksiyonlarını tanıtmak ve yöneticilik disiplininin düşünsel evrimine ilişkin birikim edinmelerini ve öngörülerini geliştirmelerini sağlamaktır. Yönetim disiplini kapsamında son yüzyılda meydana gelen işletme yöneticiliğine ilişkin düşünceler, teori tartışmaları, güncel eleştiriler ve yeni yaklaşımlar dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Koçel, T. (2010). İşletme Yöneticiliği, Beta Yayınları: İstanbul.

Banket Organizasyonları

Kredi: 2 AKTS: 3

Öğrencilerin banket servis organizasyonları hakkında bilgi sahibi olması sağlamak, yiyecek içecek sektöründe kişisel sağlık ve hijyenin önemini kavratmak ve serviste kullanılan malzemelerin temizliği, tanzimi ve tasnifinin öğrenilmesi dersin amacı kapsamındadır.

Ders kitabı: Yılmaz Y. (2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, Detay Yayıncılık: Ankara.

Yardımcı Ders Kitapları: Sevinç, N. (2004). Ziyafet ve İkrâm Yönetimi, Detay Yayıncılık:	
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Ankara.</p> <p>Bu dersin amacı yiyecek içecek işletmelerindeki muhasebe uygulamaları konusunda öğrencilere temel yeterliliklerin kazandırılmasıdır. Ders kapsamında yiyecek hizmetleri faaliyetlerinde gıdaların kullanım akışının anlatılması, pazar dalgalanmaları ve ürün fiyatlarının analizinin öğretilmesi, menü maliyet ve fiyatlandırması, yiyecek maliyet yüzdesinin hesaplanması, satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden</p> <p>yiyecek maliyetlerinin saptanması ve yiyecek içecek işletmelerinin maliyet analizleri ile nasıl yönetileceği hakkında bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: Yılmaz, Y. (2010). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek&İçecek Maliyet Kontrolü, maliyet ve satışların analizi, Detay Yayıncılık: Ankara.</p>	
Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil-VI	Kredi: 3 AKTS: 4
<p>İleri düzeyde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.</p> <p>5. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ</p>	
İleri İngilizce	Kredi: 2 AKTS: 2
<p>Bu dersin amacı, öğrencilerin edinmiş oldukları İngilizce bilgisinin araştırma, okuyup yorumlama ve değerlendirme boyutlarında kullanmalarını sağlamaktır. Öğrencilerin akademik bir dil olarak İngilizceyi kaynak olarak kullanabilmeleri ve İngilizce olarak bir araştırmanın bulgularının sunabilmeleri de dersin hedeflerindedir.</p>	
Duyusal Analiz	Kredi: 3 AKTS: 4
<p>Dersin amacı, farklı mutfak teknikleri ve formülasyonların son ürünün duyusal özellikleri üzerine etkisinin anlaşılmasını ve duyusal panellerle ürünün görünüş, tat, koku vb. duyusal özelliklerinin test edilerek öğrenilmesini sağlamaktır. İnsanın algılama doğası ve psikolojik faktörlerin algı sürecine etkisi kapsamında, psikolojinin temel kavramları, duyusal uyarılar, görsel uyarı, renk, biçim, ölçü, hacim ve algılama dinamiği, geçmiş deneyimlerin algılamaya etkileri,</p>	

motivasyon ve algı eşiği gibi konular incelenecektir. Ayrıca bu özelliklerin değerlendirilebilmesi için kullanılacak laboratuvar ekipmanları ve teknikleri de bu ders kapsamında öğretilmektedir.

Ders Kitabı: Elmacı, Y., Onoğur T.A. (2011). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Sidas Yayınları: İzmir.

Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları

Kredi: 3 AKTS: 4

Türk (Anadolu) mutfağının temel karakteristiklerini öğretmek; klasik ve yerel Türk mutfaklarını teorik ve uygulamalı olarak öğrencilere aktarmak ve Anadolu'nun farklı yörelerine ait yemek çeşitlerinin üretimi hakkında bilgi ve beceri kazandırmak amaçlanmaktadır. Dersin içeriğinde Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması ve bugün gelinen noktada Türk yerel mutfak özellikleri yer almaktadır. Öğrenciler coğrafi bölgelerin Türk mutfağına sunduğu zenginlikleri mevsim, iklim, toprak, hammadde, alışkanlıklar vb. açısından uygulamalarla öğrenirler.

Ders Kitabı: Baysal, A. (2005). Türk Mutfağından Örnekler.

Hatipoğlu Yayıncılık: Ankara. Cılızoğlu, L. E. (1997). Türk Mutfağından Seçme Yemekler. Remzi Kitabevi: İstanbul.

Yardımcı Ders Kitapları: Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık: İstanbul.

Mesleki İngilizce-VII

Kredi: 2 AKTS: 2

Bu dersin amacı turizmle ilgili İngilizce örnekler çalışmalarını artırılarak öğrencilerin ileri düzeyde İngilizce bilgisine sahip olmalarını sağlamaktır. Upper intermediate düzeydeki grammar bilgilerinin tamamlanması ve advanced düzeyde yeni grammar konularının öğretilmesi ve bu düzeyde metinlerin anlaşılma becerisini geliştirme, advanced kelime bilgilerinin artırılması, ve İngilizce deyimlerin öğretilmesi aktif dinleme çalışmaları ve anadilden hedef dile çeviri çalışmalarına ağırlık verilmesi, okunan bir parçayla ilgili yorum yapabilme becerisini kazandırma dersin konularını oluşturmaktadır.

Zorunlu Staj

Kredi: 0 AKTS: 2

Zorunlu staj; öğrencilerin edinmiş oldukları pratik ve teorik birikimlerin yiyecek ve içecek sektöründe kullanılması ve kalıcı hale getirebilmelerini sağlama amacı

<p>taşımaktadır. Zorunlu staj gereği, öğrenciler fakülte yönetim kurulunca kabul edilen yeterliliklere sahip restoran ve otellerin mutfak bölümlerinde görev alacaklardır.</p>	
Mutfakta Ürün Geliştirme	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Bu ders öğrencilerin dizayn ve yaratıcı yeteneklerini bilgi ve araştırma teknikleriyle birleştirip yeni bir gıda ürünü yaratmalarını amaçlar. Dersin içeriğini yeni ürün kavramı, gereklilikleri ve gelişimi, gıda sektöründeki moda akımlar, gıda ürünleri için pazar araştırmaları, ürünü geliştirme ve yaratma deneme ve yanılma, ürün değerlendirmesi, ürünün taşınması ve dağıtımı, ürünün piyasaya sürülmesi, ürüne sonhalinin verilmesi gibi konular oluşturmaktadır.</p> <p>Ders kitabı: Page, K., Dornenburg, A. (2008). The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chefs, Little, Brown and Company: NewYork.</p>	
Servis ve Bar Uygulamaları	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Bu dersi alan öğrenci, yiyecek içecek servisi konusundaki teknik bilgileri bilir, yiyecek içecek servisi becerilerine sahip olur ve uygulayabilir, yiyecek içecek servisi yönetimi konusunda bilgi sahibi olur ve bir restoranda servis hizmetlerini yönetebilir. Servisin yanı sıra, bar kavramı, bar çeşitleri, bar organizasyonu, barda görevli pozisyonları, görev tanımlarını, görev gerekliliklerinin ifade edilmesi, barda kullanılan araç- gereç ile sarf malzemelerin temini, kullanımı, satışprosedürleri ve uygulamaları ders kapsamında incelenecek konulardır.</p> <p>Ders Kitabı: Domine, A. (2010). Ultimate Guide to Spirits & Cocktails / Bar Book, Hf Ullmann: Berlin.</p>	
Soğuk Mutfak Uygulamaları	Kredi: 3 AKTS: 3
<p>Bu dersin amacı öğrencilere soğuk mutfağı tanıtmak, soğuk mutfağın gelişimi, soğuk mutfak ürün çeşitleri ve soğuk olarak servis edilen yiyeceklerin hazırlanış teknikleri ve gerekli ekipmanlar ile sunma şekillerini göstermektir. Dersin içeriğini genel olarak soğuk mutfağın tanıtılması, soğuk soslar, zeytinyağlılar,</p>	

<p>mezeler, soğuk çorbalar, soğuk deniz ürünleri ve soğuk büfe hazırlıkları, ordövrler ve sandviç çeşitleri oluşturmaktadır.</p> <p>Ders Kitabı: The Culinary Institute of America. (2008). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. (3rd Ed.). John Wiley & Sons, Inc.: New Jersey.</p>	
Girişimcilik	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Bu ders kavramsal boyuttan uygulama boyutuna yeni iş girişimlerinin girişimcilik sürecini kapsamaktadır. Bu derste girişimciliğin genel kavramsal çerçevesi, girişimcilik özellikleri, girişimciliğin gelişimi, girişimcilik ahlakı, franchising, yeni bir iş yaratma, Türkiye'de girişimcilik ve girişimciliğin özendirilmesi, başarılı girişimcilik öyküleri ile ilgili konulara değinilecektir. Öğrenciler küçük ve orta boy organizasyonlarda yeni iş geliştirme süreçlerini öğrenerek detaylı bir iş planı hazırlayacaklardır.</p> <p>Ders Kitabı: Tutar, H., Altinkaynak, F., Terzi, D. (2017). Girişimcilik (Temel Girişimcilik Ve İş Kurma Süreci), Detay Yayıncılık: Ankara</p>	
Yeme-İçme Sektöründe Yeni Eğilimler	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Dersin amacını, dünyadaki hızlı değişim ile birlikte yiyecek içecek sektöründe meydana gelen farklı yaklaşım ve akımların nasıl ortaya çıktığının ve farklı mutfak akımlarının mutfak sanatlarına olan etkilerinin incelenmesi oluşturmaktadır. Öğrenciler ananevi uygulamaların ve tatların yanısıra, yeni denemelerin (slowfood, yeşil restoran vb.) nasıl oluştuğunu ve hangi yöne doğru ilerlediğini gözlemleyecek ve yorumlayacaklardır. Bu alana etki yapan faktörler, geleneksel uygulamalar ve yeni denemeler hakkında teorik ve uygulamalı bilgiler aktarılacaktır.</p> <p>Ders kitabı: Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trenleri Milenyum ve Ötesi, Detay Yayıncılık: Ankara.</p>	
Otel İşletmeciliği	Kredi: 2 AKTS: 3
<p>Bu dersin amacı, turizm ve konaklama endüstrisinin gelişimi ve özelliklileri ile otel işletmelerinin değişik bakımdan sınıflandırılmasını açıklamaktır. Ders kapsamında, otel işletmeleri yönetimi ve yönetim fonksiyonları; iş ve görev</p>	

<p>tanımları ve otel işletmeleri organizasyon yapısı ve örgütsel fonksiyon modeli konuları işlenecektir.</p> <p>Ders Kitabı: Kozak, M.A. (2016). Otel İşletmeciliği, Detay Yayınevi: Ankara.</p>	
<p>Moleküler Gastronomi</p>	<p>Kredi: 2 AKTS: 3</p>
<p>Dersin amacı, öğrencilere moleküler gastronominin ilkelerini öğretmek moleküler teknikler kullanarak yeni ve farklı ürünler üretme becerisini kazandırmaktır. Dersi takip eden öğrenciler, besinler ve kimya arasındaki ilişkiyi inceler ve besinin karamelize olması, çorbanın ve et sosunun koyu kıvam alması, ekmek yapımı aşamalarında olduğu gibi besinin hazırlama ve pişirme süreçlerinde geçirdiği kimyasal ve yapısal değişikliklerin nedenini algılayacaklardır.</p> <p>Ders Kitabı: This, H. (2005). Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History), Colombia University Press: Colombia</p>	
<p>Yemek Sosyolojisi ve Antropolojisi</p>	<p>Kredi: 2 AKTS: 3</p>
<p>Öğrenciler beslenme ile kültürler arasındaki ilişkileri inceleyecekler, bilgi sahibi olduktan sonra çözümlenmelerde bulunacaklardır. Yaşamda var olmanın coğrafik özelliklere bağlılığı, tercihler ve yemek teknikleri incelenecek, kültürlerde yiyeceklerin rolü ve alışkanlıklar üzerinde durulacaktır.</p> <p>Ders Kitabı: Goody, J. (2013). Yemek, Mutfak, Sınıf, (Çev:Müge Günay Güran), Pinhan Yayıncılık: İstanbul.</p>	
<p>Etkinlik Yönetimi</p>	<p>Kredi: 2 AKTS: 3</p>
<p>Bu dersin amacı, etkinlik planlaması, etkinlik yönetimi ve etkinlik raporlaması konularında temel bilgilerin kazanılması için altyapı oluşturulmasıdır. Bu derste, etkinlik planlaması, etkinlik yönetimi ve etkinlik raporlaması konularında temel bilgilerin kazanılması için altyapı oluşturulacaktır.</p> <p>Ders Kitabı: Babacan, E., Göztaş, A. (2011). Etkinlik Yönetimi, Detay Yayıncılık: Ankara.</p>	
<p>Yaratıcı Tabak Sunumu ve Eşleştirme Teknikleri</p>	<p>Kredi: 3 AKTS: 3</p>

Öğrenciler evrimleşen dünya mutfak tekniklerinin güncel hali ile ilgili bilgi sahibi olurken, tat ve sunum konusunda yaratıcı teknikler geliştirme konusunda desteklenirler. Öğrenciler nadir bulunan yüksek kalite ürünlerle reçete geliştirerek mevsimsel gıdanın pazarı nasıl etkilediğini araştırıp, klasik ve çağdaş pişirme tekniklerini geliştirme olanağı elde ederler. Öğrenciler tabağın yemek ve garnitür çerçevesinde detaylandırılması, belirli bir servis süresinde yemeğin sunulması, üretim esnasında uyulması gereken kurallar gibi restoran standartlarına uygun tabak sunum ve dekorasyonu konusunda modern yaklaşımlarla tanışırlar.

Ders Kitabı: Page, K., Dornenburg, A. (2008). The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chefs, Little, Brown and Company: NewYork.

Yemek Stilizliğı ve Fotoğrafçılığı

Kredi: 2 AKTS: 3

Dersin amacı, yemek fotoğrafçılığının öğretilmesi ve uygulanmasıdır. Dersin içeriğini, temel fotoğrafçılığın tanıtılması, profesyonel makinaların tanıtılması ve ayarlarının öğretilmesi, fotoğraf makinası aksesuarlarının tanıtılması ve kullanılması kompozisyon ve ışık bilgisi, tabak hazırlama, süsleme ve kompozisyon içine yerleştirilmesi gibi konular oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Bellingham, L., Bybee, J., Rogers, B. (2008). Food Styling For Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art, Focal Press:

Mekân Tasarımı ve Konsept Geliştirme

Kredi: 2 AKTS: 3

Massachusetts
Öğrenciler bu derste, bir restoranın veya bir yiyecek üretimi tesisinin hem üretim hem de hizmet alanlarının planlanması, tasarımı, çizimi, ekipman temini ve iç mekan tasarımı gibi konuları öğreneceklerdir. Ticari ve kurumsal tesis özellikleri, temel kapasiteler, personel organizasyonu, mekânsal organizasyon ilişkileri, mutfak tipleri, sınıflandırılması ve bölümleri hakkında bilgi edineceklerdir. Öğrenciler tesislerin işletilme süreçlerinde gerçekleştirilecek bakım ve onarım gibi konularla ilgili de bilgisahibi olacaklardır. Dersin içeriğini, iç mekanın tanımı, kavramsal tasarım prensipleri, uygulamaya yönelik tasarım prensipleri, iç mekan tasarım ölçütleri, farklı işlevlerdeki yapılar - mekânsal çeşitlilik, tasarım alternatifleri, mekânsal konsept uygulamaları vb. konular oluşturmaktadır.

Ders Kitabı: Telli, F. (2000). Mutfakta Sanat-Dekor ve Örnek Sunuşlar. Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri: İstanbul.	
Zorunlu Seçmeli Yabancı Dil-VII	Kredi: 3 AKTS: 4
İleri düzeyde gramer kurallarının okuma, yazma, dinleme ve konuşma kazanımlarının sağlanması amaçlanmaktadır.	
6. YARIYIL DERS İÇERİKLERİ	
İş Başı Eğitimi	Kredi: 45 AKTS: 30
Kanıtlar https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=7027	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

5.5-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 içermelidir.

<p>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</p>
--

alanlarına yönelik, diğer bölümler ile ilgili bilgi edinmelerini sağlayacak, tamamlayıcı nitelikte, alanında yetkinlik verecek bir takım seçmeli dersler de bulunmaktadır.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

5.6-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. Bu derslere ilişkin gerekli değerlendirmeler Kalite Kurulu ve Bölüm Yönetim Kurulunca yapılmaktadır.

Kanıtlar https://ubys.comu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=702765	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

5.7-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. Bu dersler Temel Mutfak Uygulamaları-I Temel Mutfak Uygulamaları-II Ekmek ve Pastacılık Uygulamaları Osmanlı Saray Mutfağı Deniz Mahsulleri Şarap Bilimi ve Kültürü Mutfakta Ergonomi ve Çalışma Çevresi Düzenlemesi İçecek Teknolojisi Yaratıcılık ve İnovasyon Füzyon Mutfak Vejetaryen

ve Vegan Mutfak Çay ve Kahve Kültürü Duyusal Analiz Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Servis ve Bar Uygulamaları Soğuk Mutfak Uygulamaları Moleküler Gastronomi şeklinde sıralanabilir. Derslerde elde edilen bilgi ve beceriler 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.

Kanıtlar

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	---

6-ÖĞRETİM KADROSU

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimize kaliteli eğitim vermek, onlarla dahayakından ilgilenip donanımlı öğrenciler yetiştirmek için akademik kadrosunu sürekli güçlendirmektedir. Bölümümüz kadrosunda 1 Profesör Dr., 3 Doçent ve 1 Dr. Öğr. Üyesi 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 1. 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.					2			1				
Dr.Öğr.Uyesi				1								

Tablo 2. Öğretim Kadrosunun Ders Yükü Dağılımlarına Yönelik İstatistikler

Sözleşmeye Esas Görev Tanımı Kapsamında Akademik Unvanlara Göre Olması Gereken Minimum Ders Yükü ve Mevcut Ders Yükü Dağılımları			
Akademik Ünvan	Ad, Soyad	En Az	Mevcut Ders Yükü
Prof. Dr.	Ferah Özkök	5	20
Doç.Dr.	Serdar Sünnetçioğlu	10	20
Doç. Dr.	Oğuz Taşpınar	10	23
Doç. Dr.	İlker Türkeri	10	26
Dr.Öğr.Uyesi	Müesser Korkmaz	10	15

Tablo 3. Öğretim Elemanı Başına Düşen Öğrenci Sayısı

Programda Aktif Kayıtlı Öğrenci Sayısı /Programda Kadrosu Bulunan Öğretim Elemanı Sayısı	42,5
--	------

Kanıtlar	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

Akademik Unvan Ad,Soyad	Uluslararası + Ulusal HakemliDergi, Kongre, Sempozyum vb.Yayınlanan Makale, BildiriSayısı	Toplam AtıfSayısı	Sosyal Bilimler Alanında ISI Indexlerine Giren Dergilerde Aldıkları AtıfSayısı	Akademik Ders Kitabıve Kitap Bölümleri
Prof. Dr. Ferah Özkök	4	80	16	2
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	4	98	3	2
Doç. Dr. Oğuz Taşpınar	3	44	14	-
Doç. Dr. İlker Türkeri	1	19	-	8
Dr.Öğr.Üyesi Müesser Korkmaz	5	17	-	3
Genel Toplam	17	258	33	15

Tablo 5. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Kadrosu			Deneyim Yılı			Etkinlik düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
Akademik Unvan	Son Mezun Olduğu Kurum ve Yılı	Halen Öğretim Görevi Hangi Aşamada Olduğu	Kamu, Özel Sektör, Sanayi,	Kaç Yıldır Bu Kurumda	Öğretim Üyeliği Süresi	Meslek Kuruluşlarında	Kamu, Şanayi ve Özel Sektöre Verilen Bilimsel Danışmanlıkta	Araştırmada
Prof. Dr. Ferah Özkök	Anadolu Üniversitesi -1997	-	-	27	28	Yüksek	Yüksek	Yüksek
Doç. Dr. Oğuz Taşpınar	İstanbul Üniversitesi	-	10	10	10	Yüksek	Orta	Yüksek
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi -2016	-	11	11	11	Yüksek	Orta	Yüksek
Doç. Dr. İlker Türkeri	Atatürk Üniversitesi-2017	-	10	1	11	Yüksek	Orta	Yüksek
Dr. Öğr. Üyesi Müesser Korkmaz	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi -2018	-	5	5	5	Yüksek	Orta	Orta

Akademik Unvan - Ad, Soyad	BAP, TÜBİTAK, GMKA, AB,BM vb. Proje Sayısı	Proje Kapsamında Görevi
Prof. Dr. Ferah Özkök	2 (TUBİTAK) 3 (BAP) 1 (AB)	2 (TUBİTAK) Araştırmacı 2 (BAP) Yürütücü 1 (BAP) Araştırmacı 1 (AB) Araştırmacı
Doç. Dr. Serdar Sünnetçioğlu	1 (BAP) 1 (AB)	Araştırmacı 1 (AB) Araştırmacı
Doç. Dr. Oğuz Taşpınar	1 (BAP) 2 (AB)	Araştırmacı Araştırmacı

	Doç. Dr. Ilker Türkeri		
	Dr. Öğr. Üyesi Müesser Korkmaz	1 (BAP) 1 (AB)	Yürütücü 1 (AB) Araştırmacı
Kanıtlar			
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama		

6.3-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 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, 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 katılmakve 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.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

7-ALTYAPI

7.1-Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına 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.

Turizm Fakültesi
(Bina) 1 Bilgisayar Laboratuvarı
23 Derslik
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. 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.

Kanıtlar

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

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

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	---

7.2-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.

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. Butür 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.

Kanıtlar	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

7.3-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.

<p>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.</p> <p>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</p>	
Kanıtlar	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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

<p>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</p>

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 belliginize 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.

Kanıtlar

Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama
--------------	---

7.5-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. Uygulama mutfağında ise yangın alarm ve söndürme sistemleri aktiftir ve aynı zamanda doğalgaz bakımları periodik olarak yapılmaktadır. 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.

Kanıtlar

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-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.

Kanıtlar

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

8.2-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 memur 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 yıldabir 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 bulunmaktadır. 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 ödülleri 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 artırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir.

Kanıtlar

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama

<input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

8.3-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. Dekanlık 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 dekanlığa bildirilir. Dekanlık ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların dekanlık bütçesini aştığı durumlarda, rektörlük tarafından karşılanır. Dekanlık 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.

Kanıtlar

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

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

--

Öğretim elemanlarımız da çalışma odalarından internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e- dergi, 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.

Kanıtlar

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1-Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

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 veyalın 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 yürütölmek, iş ve işlemler hızlandırılmaktadır.

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

Üniversitemiz Turizm İşletmeciliği Programı'nda 2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu hükümlerini uygulamaktadır. Üniversitenin yönetim organları Rektör, Üniversite Senatosu ve Üniversite Yönetim Kuruludur. Fakölte 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, tutanakve 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 altmışyededir. 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 rektöryardımcısı 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 yardımcılarında 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 hakkındaki 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 karar 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 yardımcılarında 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 yardımcı olmak,
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 malikonularda denetim için, alanında etkin personelden müteşekkil komisyonlar kurulmak suretiyle denetim sağlanmaktadır.

Kanıtlar

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

Durum

- Uygulama Yok
 Olgunlaşmamış Uygulama
 Örnek Uygulama

10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden 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 belirlemeye yönelik çalışmalar devam etmektedir.

Kanıtlar	
Durum	<input type="checkbox"/> Uygulama Yok <input type="checkbox"/> Olgunlaşmamış Uygulama <input type="checkbox"/> Örnek Uygulama

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 yöneticilerine sunulmaktadır. Ayrıca beş yılda bir stratejik plan hazırlanmaktadır. Bu bağlamda SWOT analizi yapılmış, PUKÖ çevrimi tamamlanmıştır. En son 2018-2023 olarak hazırlanan stratejik planımız üniversitemizin yeni vizyonu kapsamında 2024-2029 olarak tekrar güncellenecektir. 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 birim web sitesinde kamuya açık bir biçimde tüm paydaşlarımızla paylaşılmaktadır. 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 kanıtlarla desteklendiği görülmektedir.

Kalite Güvence Komisyonu ve
Program Başkanı

Kanıtlar

Durum

- Uygulama Yok
- Olgunlaşmamış Uygulama
- Örnek Uygulama