

Öz Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.

Doç. Dr Mustafa Sandıkçı (Başkan)

Doç. Dr Sabri Çelik (Uye)

Öğretim Görevlisi Asuman Pekyaman (Uye)

1.07.2021-12.08.2021

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turizm Fakültesi Dekanlığına bağlı bir bölüm olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2014-2015 Eğitim öğretim yılında 35 birinci örgün öğretim ve 35 ikinci öğretim öğrencisiyle eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kadrosunda 2 doçent doktor, 1 doktor öğretim üyesi, 3 öğretim görevlisi ve 2 araştırma görevlisi bulundurmaktadır. Bölüm öğretim elemanları haricinde Turizm Fakültesi, Mühendislik Fakültesi (Gıda Mühendisliği Bölümü), Güzel Sanatlar Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İktisadi İdari Bilimler Fakültesi, Veteriner Fakültesi, Yabancı Diller Yüksekokulu öğretim elemanları ile otel yöneticileri ve mutfak şeflerince desteklenmektedir. Tüm fakültelerin Ahmet Necdet Sezer Kampüsü içerisinde yer alması öğretim elemanlarının fakülteye erişimini ve eğitim vermelerini kolaylaştırmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır.

Kanıtlar

[GMS Bölüm Genel Tanıtımı.png](#)

1. ÖĞRENCİLER

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Birinci Bölümü örgün öğretim programına öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre (Sözel puan türü) yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü “Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Öğrenci Kabul Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır. İlgili yönerge <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/160237> adresinde yer almaktadır.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

2014-2015 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüm 32 öğrenci kabul etmiştir. 2015-2016 ve 2016-2017 dönemlerinde 52 öğrenci, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 ve 2020-2021 dönemlerinde 62 öğrenci kabul edilmiştir.

Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri 2014-2015 eğitim öğretim yılında zorunlu hazırlık eğitimi kapsamında muafiyet sınavına girmiş ve muafiyet sınavında başarılı olamayan öğrenciler zorunlu hazırlık eğitimi almıştır. 2015-2016 eğitim öğretim yılında 24 öğrenci hazırlık eğitimi almış ve sonrasında hazırlık sınıfı isteğe bağlı olduğu için öğrenci sayıları azalmıştır. Toplam 36 öğrenci hazırlık eğitimi almıştır ve 18 öğrenci hazırlık sınıfında başarılı olmuş, 18 öğrenci ise başarısız olmuştur.

Kanıtlar

[Programa kabul edilen öğrenciler.docx](#)

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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölümdeki “Muafiyet ve İntibak Komisyonu” tarafından yapılmaktadır. Bölüm kurulu kararı ile Dekanlık makamına bildirilen ve öğrencilerin ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren komisyon üyeleri aşağıdaki şekildedir.

Komisyon başkanı :Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Üye: Doç. Dr. Sabri ÇELİK

Üye: Arş. Gör. Nurullah KART

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır.

1. ÖSYM yerleştirme sonuçlarına son kayıt tarihinden sonraki iki hafta içerisinde birim öğrenci işlerine dilekçe ile intibak ve muafiyet başvurusu öğrenci tarafından yapılır. Yatay geçiş öğrencilerinin ayrıca başvuru yapmasına gerek yoktur.
2. Dilekçeye öğrencinin daha önce alarak başarılı olduğu ders içerikleri ile yükseköğretim kurulu tarafından onaylanmış (mühürlü, kaşeli ve imzalı) not belgesinin eklenmesi zorunludur. Söz konusu belgelerin fotokopi, faks, onaysız ve/veya eksik olması durumunda başvuru işleme alınmaz.
3. Son başvuru tarihini takip eden bir hafta içerisinde Birim/Bölüm Muafiyet ve İntibak Komisyonları tarafından değerlendirilerek Bölüm Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanması beklenir.
4. Öğrenci intibak ve muafiyet sonuçlarına Bölüm Yönetim Kurulu kararının öğrenciye tebliğ tarihinden itibaren 5 iş günü içerisinde itiraz edebilir. İtirazlar, komisyonlar tarafından yeniden incelenir varsa değişiklik Bölüm Yönetim Kurulu ile karara bağlanır.
5. Alınan kararlar birim öğrenci işlerine iletilerek öğrencinin muaf tutulduğu derslerin harf notu karşılıkları eklenir ve öğrenci muafiyet işlemleri tamamlanır.

Turizm Fakültesinde yatay ve dikey geçiş işlemlerinin yanı sıra, öğrenim gören öğrencilerin fakülte içerisinde farklı bölümlerde (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği) çift anadal ve yandal yapabilmeye amacıyla da bölümler bazında komisyonlar oluşturularak yandal ve çift anadal müfredatları oluşturulmuştur. Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde oluşturulan Yandal ve Çift Anadal Komisyonu aşağıdaki üyelerden oluşmaktadır;

Komisyon başkanı :Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Üye : Doç. Dr. Sabri ÇELİK

Üye : Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU

Aynı zamanda, diğer bölümlerden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çift anadal ve yandal yapmak isteyen öğrenciler için sekiz yarıyılık öğretim planı oluşturularak bölüm web sayfasında ilan edilmiştir. Ayrıca, çift anadal ve yandala ilişkin olarak birinci yarıyıl da yer alan Akademik Oryantasyon dersinde bölüm öğrencilerine bilgilendirme yapılmaktadır. Bölümde çift anadal ve yandal uygulamaları Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır. İlgili yönetmelik <https://ogrenci.aku.edu.tr/yuksekogretim-kurumlarinda-onlisans-ve-lisans-duzeyindeki-programlar-arasinda->

[gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferi-yapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/](#) adresinde yer almaktadır.

Kanıtlar

[Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri.docx](#)

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

1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

Turizm Fakültesi öğrenci değişim programları kapsamında, ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ ve MEVLANA değişim programı uygulamalarını gerçekleştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ise Tablo 1’de listelenen üniversiteler ile ERASMUS öğrenci hareketliliği, Tablo 2’de listelenen üniversiteler ile FARABİ değişim programı anlaşmaları bulunmaktadır. Bölüm bazında anlaşma olmamakla birlikte, Turizm Fakültesi kapsamında öğrenciler Kırgızistan-Türkiye Manas ve Kazakistan-Ahmet Yesevi üniversitelerine MEVLANA değişim programı kapsamında başvuru hakkına sahiptirler.

1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler

Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından her yıl ERASMUS, FARABİ ve MEVLANA gibi değişim programları hakkında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Bilgilendirme seminerleri kapsamında Erasmus hareketlilik türleri anlatılmakta ve izlenecek süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Erasmus kapsamında Turizm Fakültesi Erasmus koordinatörü tarafından toplantılar düzenlenmekte ve Erasmus hareketliliğine katılmak için öğrenciler yönlendirilmektedir. Daha önceden Erasmus programına katılan öğrencilerin bilgi ve tecrübelerini diğer öğrencilere aktarmaları için toplantılar düzenlenmektedir. Akademik Oryantasyon dersi kapsamında ERASMUS, FARABİ ve MEVLANA gibi değişim programları hakkında bilgilendirmeler birinci yarıyıl itibari ile yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ERASMUS öğrenci hareketliliği, Doç. Dr. Sabri ÇELİK tarafından, Fakülte Temsilcisi Prof. Dr. Elbeyi PELİT’e bağlı olarak yürütülmekte iken, MEVLANA ve FARABİ değişim programı temsilciliğini de Doç. Dr. Sabri ÇELİK yürütmektedir.

Kanıtlar

[Öğrenci Değişim Programları, Sayıları, İşbirlikleri.docx](#)

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

1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Turizm Fakültesi ders müfredatında yer alan Akademik Oryantasyon dersi kapsamında öğrencilere üniversite, fakülte, yönetmelikler ve en özelde kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, 60 iş günü zorunlu staj ve dördüncü sınıfta iş başı uygulamalı eğitim kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir. Bölüm bazında alanında uzman kişiler ile eğitimler, seminerler, atölye çalışmaları ve paneller düzenlenmektedir. Ülke çapında sektörü daha yakından tanıyabilecekleri EMİTT Turizm Fuarı, İzmir Gastronomi Kongresi, Ankara Gastronomi Zirvesi gibi etkinliklere öğrencilerin ziyareti sağlanmaktadır. Ayrıca her yarıyıldaki iki kez sektör ve öğrencilerin bir araya gelmesini sağlayan etkinlikler düzenlenmektedir.

1.4.2. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları

2019-2020 eğitim-öğretim yılı danışmanlık hizmetleri bölüm bazında altı farklı öğretim elemanı tarafından yürütülmüştür (Bkz. Tablo 3). Akademik danışmanlık hizmetleri kapsamında, öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesi sağlanmaktadır.

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

1.5.1. Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketindeki içerik ve süreçlere uygun olarak sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları ara sınav, ödevler, projeler, sunumlar, dönem sonu sınavı gibi yöntem/araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta Fakülte Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Bu doğrultuda, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde tanımlanan harf aralıkları Tablo 4'de sunulmuştur.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> adresinde yer almaktadır.

Bölümde, başarı değerlendirme kapsamında ayrıca sekiz yarıyıllık öğretim planında bir ders olarak yer alan ve 18 AKTS tanımlanmış olan “Staj” değerlendirilmektedir. Bu kapsamda her eğitim-öğretim yılı başlangıcının ilk üç haftasında stajını gerçekleştiren öğrencilerden Staj Dosyası teslim alınmakta; dosyalar Staj Komisyonu tarafından değerlendirilmekte ve öğrencilere duyurulan bir tarihte staj mülakat sınavları gerçekleştirilerek öğrenciye “YETERLİ” ya da “YETERSİZ” notu verilmektedir.

1.5.2 Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar belirlenen ve öğrencilerin görebileceği fakülte web sayfasında, ilan panolarında ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen öğretim elemanları eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin Sınavlar ve Değerlendirme Esasları çerçevesinde ara sınav ve dönem sonu sınavlarına girmektedir. Ara sınav ve dönem sonu sınavlarının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, proje çalışmaları, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına 5 iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Turizm Fakültesi Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak sınıf giriş kapıları ve duyuru panosunda ilan edilmektedir.

- a. Sınava girecek öğrencilerin kimlik kartlarını sıranın üzerinde bulundurmaları gerekmektedir. Kimliksiz öğrenciler sınava alınmaz.
- b. Sınava girecek öğrencilerin yanlarında cep telefonu vb. iletişim ve elektronik cihazları sınav salonuna getirmemeleri gerekmektedir. Zorunlu nedenlerden dolayı getirmek zorunda olanların tüm cep telefonu ve diğer cihazlarını sınav gözetmeninin gösterdiği yere bırakmaları zorunludur. Sınav sırasında öğrencinin üzerinde, sırasında, çanta vb. yanında bulunduğunun tespiti halinde gözetmen tarafından öğrencinin sınav kâğıtları alınarak tutanak tutulur. Yanında cep telefonu vb. cihaz getirenlerin bu cihazlarının kaybolması durumunda Turizm Fakültesi sorumlu değildir, sorumluluk tamamıyla öğrencilere aittir.

- c. Öğrenciler sınava en az 15 dakika önce gelmek ve hangi salonda sınava gireceğini duyuru alanından öğrenmekle yükümlüdür. Sınavın ilk 15 dakikasından sonra gelen öğrenciler sınava alınmayacaktır. Yanlış salonda veya yanlış dersin sınavına girilmesi durumunda sorumluluk tamamıyla öğrencilere ait olup herhangi bir hak talep edemez.
- d. Sınav salonunda oturma düzeninden sınav görevlileri yetkilidir. Sınav görevlileri, sınav başlamadan veya sınav esnasında gerekli gördüğü durumlarda öğrencinin yerini değiştirebilir.
- e. Sınav esnasında her ne sebeple olursa olsun salondan çıkan öğrenci tekrar sınava alınmaz.
- f. Soruların dağıtımı sırasında sınıfta olan öğrenciler sınava girmiş sayılır. Sınav tutanağını imzalamadan ve sınav kâğıdını teslim etmeden sınavdan çıkması mümkün değildir.
- g. Sınav süresince sınavı yürüten görevlilere sorularda oluşabilecek hatalar dışında soru sormak yasaktır.
- h. Sınav sırasında cevap kâğıtlarındaki kimlik bilgilerinin doldurulması ve imzaların tükenmez kalemle atılması zorunludur.
- a. Dersi yürüten öğretim elemanının izniyle; sınav sırasında hesap makinesi, sözlük, hesap planı gibi araçlar kullanılabilir (Cep telefonları hesap makinesi olarak kullanılamaz). Ayrıca sınav esnasında silgi, kalem ve hesap makinesi gibi araçların değiştirilmesi yasaktır.
- j. Sınav görevlileri; sınav kurallarını, düzenini ve işleyişini bozan, sınavın yapılmasını engelleyen ve sınav görevlilerine hakaret eden öğrenciler hakkında tutanak tutar ve bu öğrenciler hakkında işlem yapar.
- k. Sınava girerken sıraların veya diğer demirbaşların üzerine yazılan yazılar o sıralarda oturan öğrenciler tarafından silinmelidir. Aksi takdirde mesuliyet bizzat öğrenciye aittir.
- ax. Sınav görevlileri tarafından, kopya çeken veya kopya çekmeye teşebbüs eden öğrencilerin tespit edilmesi halinde tutanak tutularak ders sorumlusu öğretim elemanına teslim edilir. Kopya çeken veya teşebbüs eden öğrenciler uyarılmak zorunda değildir.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca, öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan "Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği" hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda, bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve fakülte dekanlığına teslim edilmesi,

Fakülte dekanı tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim üyesinin atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,

Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur),

Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,

Soruşturmacı öğretim üyesinin nihai öneri/sonuç raporunu fakülte dekanlığına sunması,

Fakülte dekanlığı tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

- a. Sınavda kopya çekmeye teşebbüs etmek fiili “Yükseköğretim Kurullarında Öğrenci Disiplin Yönetmeliğinin 5(d) Maddesi uyarınca” Kınama cezası ile
- b. Sınavda kopya çekmek veya çektirmek fiili “ Aynı Yönetmeliğin 7(e) Maddesi uyarınca” Yükseköğretim Kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırma cezası ile
- c. Kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek fiili “Aynı Yönetmeliğin 8(d) Maddesi uyarınca” Yükseköğretim Kurumlarından iki yarıyıl uzaklaştırma cezası ile cezalandırılır.

Kanıtlar

[Öğrenci Başarı Değerlendirmesi.docx](#)

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

1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler

İlk mezunlarını 2018-2019 eğitim-öğretim döneminde veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler Tablo 5’de verilmiştir.

1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliğinin <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/40519> diploma ile ilgili esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge esaslarına göre düzenlenmektedir. Bu kapsamda;

- a. Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden yapılır. OBS üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumluların isim ve imzalarının bulunması gerekmektedir.
- b. Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
- c. Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri oluşturulur.
- d. Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.
- e. Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir.

Birimlerinden OBS üzerinde alınan ilişik kesme belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha, ilgili birimce dönem itibarıyla arşivlenir ve imha edilmez. Enstitülerde ilişik kesme işlemlerinde, ilgili enstitünün ilişik kesme belgesi kullanılır. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

1.6.3. Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği

Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin beşinci bölümündeki diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge’ye ilave olarak, öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem

programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

- a. Ağırlıklı Genel Not Ortalaması (AGNO) kontrolü,
- b. Kredi kontrolü,
- c. AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
- d. Seçmeli ders kontrolü,
- e. Başarısız ders kontrolü,
- f. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Mezun listesinin oluşturulmasında otomasyon kullanılması, tüm öğrenciler için eşit ve güvenilir bir sonuç ortaya çıkartmaktadır. Mezun öğrencilerin listesi öğrencilerin akademik danışmanına öğrenci bilgi sistemi üzerinden gönderilmektedir ve danışman tarafından öğrencilerin mezuniyet şartlarını sağladığına dair onay alınmaktadır. Onaylanan öğrenciler transkriptleri ile birlikte bölüm yönetim kurulunun onayının alınması için bölüme gönderilmektedir. Bölüm yönetim kurulu kararı ile öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmektedir. Sonuç olarak, mezun öğrencilerin belirlenmesi için otomasyon programının kullanılması, akademik danışman onayının alınması ve yönetim kurulu kararının alınması mezuniyet koşullarının sağlanması için güvenilirliği arttırmaktadır.

Kanıtlar

[Öğrencilerin Mezuniyeti.docx](#)

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

2.1.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Öğretim Amaçları:

PÖA 1: Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm sektöründe, kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilen yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.

PÖA 2: Aşçı yardımcısı, aşçı, aşçıbaşı, yiyecek içecek servis elemanı, gastronomi yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran işletmecisi, mutfak eğitimcisi, yiyecek içecek danışmanlığı gibi görevlerde etkin bir lider ve uyumlu bir takım üyesi olarak meslek hayatını sürdürebilen mezunlar yetiştirmek.

PÖA 3: Sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eden, eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilen mezunlar yetiştirmek.

PÖA 4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunan bireyler yetiştirmek

2.1.2. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Program öğretim amaçlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğretim amaçları <https://turizm.aku.edu.tr/bolum-genel-tanitimi2/> web adresinde yayınlanmaktadır. Bölüm tanıtım sayfasında program öğretim amaçlarına ulaşmak için link verilmiştir.

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

2.2.1.Bölüm Özgörevleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün özgörevleri;

BÖ1:Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz yiyecek içecek sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek.

BÖ2:Yiyecek içecek sektöründe ülkemizin rekabet gücünü artırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmek.

2.2.2.Bölüm Özgörevlerinin Yayımlanması

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Özgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi web sitesinde yer alan Bölümler sekmesi altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü “Bölüm Genel Tanıtımı” başlığı altında yayımlanmaktadır. İlgili alana <https://turizm.aku.edu.tr/bolum-genel-tanitimi2/adresinden> ulaşılmaktadır.

Kanıtlar

[Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevleri Uyumu.docx](#)

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

2.3.1. Üniversite Özgörevleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri; “Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.”

2.3.1.1. Üniversite Özgörevlerinin Yayımlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Özgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altındaki <https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> belirtilen web adresinde yer almaktadır.

2.3.1.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevlerinin Uyumu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Program öğretim amaçları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 7’de ele alınmıştır.

2.3.2.Fakülte Özgörevleri

Turizm Fakültesi Özgörevleri; “Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirerek, sektörde ülkemizin rekabet gücünü artırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmektir”.

2.3.2.1.Fakülte Özgörevlerinin Yayımlanması

Turizm Fakültesi özgörevleri fakülte web sitesinde misyonumuz ve vizyonumuz sekmesinin altında <https://turizm.aku.edu.tr/misyon-vizyon/> adresinde yayımlanmaktadır.

2.3.2.2.Program Öğretim Amaçları ve Fakülte Özgörevlerinin Uyumu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Program öğretim amaçları ile Turizm Fakültesi özgörevlerinin bileşenleri ile aralarındaki çapraz ilişkiler ve uyum Tablo 8’de ele alınmıştır.

2.3.3. Bölüm Özgörevleri

BÖ1:Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz yiyecek içecek sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek.

BÖ2:Yiyecek içecek sektöründe ülkemizin rekabet gücünü artırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmek.

Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevleri Uyumu Tablo 9'da yer almaktadır.

Kanıtlar

[Program Öğretim Amaçlarının Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyuml.docx](#)

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

2.4.Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Rolü

2.4.1.Programın İç Paydaşları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının İç Paydaşları;

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrencileri,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı mezun durumdaki öğrenciler,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğretim elemanları,
Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğretim elemanları
Turizm Fakültesi Dekanlığı,
Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü.

2.4.1.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar Tablo 10'da belirtilmektedir. Ayrıca Tablo 11'de yer alan anket ile programın iç ve dış paydaşlarının program öğretim amaçlarına ilişkin katılım düzeyleri tespit edilmiştir. İç ve dış paydaş görüşleri neticesinde program öğretim amaçlarında güncellemeler yapılmaktadır.

2.4.2. Programın Dış Paydaşları

2.4.2.1. Programın Dış Paydaşları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi)
Mezunlar
Meslek Odaları/Birlikler(AFPAD vb.)
Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri
Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan kurumlar (staj, proje, İşbaşı Uygulamalı Eğitimvb.)

2.4.2.1. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere, farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır. Her bir paydaşa ilişkin faaliyetler Tablo 12'de belirtilmektedir.

Kanıtlar

[Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşlar.docx](#)

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

2.5.Program Öğretim Amaçlarının Yayımlanması

Program öğretim amaçları, Turizm Fakültesi web sitesinde Bölümler sekmesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları "Bölüm Genel Tanıtımı" başlığı <https://turizm.aku.edu.tr/bolum-genel-tanitimi2/> adresinde yayımlanmaktadır.

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

2.6. Program Öğretim Amaçlarını Güncelleme Yöntemi

2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Program eğitim öğretime başladığında işletme ve yönetim temelli olarak hazırlanan müfredat sektörün ve öğrencilerin görüşleri alınarak mevcut eğilimler doğrultusunda öğrencilerin ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde yeniden düzenlenmiş ve amaçlar yeniden tanımlanmıştır. Bu bağlamda sektörün ihtiyaç duyduğu mesleki ve teknik beceriye sahip öğrencilerin mezun edilmesi hedeflenmektedir.

Program öğretim amaçlarının iç paydaşların gereksinimlerine göre güncellenmesinde öğretim elemanları tarafından periyodik olarak yapılan akademik değerlendirme toplantıları sonucunda alınan kararlara göre ders planında revize yapılmıştır. Bu kapsamda dördüncü yarıyılı başlayan uygulama dersleri ikinci yarıyılı verilmeye başlanılmış böylece birinci sınıfta staj yapmak isteyen öğrencilerin temel bilgileri almaları sağlanmıştır.

İç paydaşlardan dekanlık ve birimlerin katılımı ile gerçekleşen akademik açılış ve kapanış değerlendirme toplantılarında öğrencilerin sektör ile daha uyumlu hale gelmesi ve teorik bilgilerini sektörde pekiştirmesi için İş Başu Uygulamalı eğitim dersi yedinci ve sekizinci yarıyılı eklenmiştir. Bu kapsamda İş Başu Uygulamalı eğitim dersini tercih eden bir öğrenci bir dönem boyunca her hafta 5 gün işletmeye giderek uygulamalı olarak sektörel bilgi edinme fırsatı bulması sağlanmıştır.

İç paydaşlardan öğrencilere müfredat ve ders içeriklerine ilişkin anket sonuçları ve derslerde öğrencilerin görüşleri dikkate alınarak uygulama dersleri fazlaştırılmış ve seçmeli ders yelpazesi genişletilmiştir. Aynı zamanda öğrencilerin zorunlu staj kapsamında yaptıkları staj değerlendirme formları ve dosyaları incelenerek tespit edilen eksiklerin iyileştirme çalışmaları yapılmıştır. Program öğretim amaçlarının iç paydaşlarının gereksinimlerine göre güncellenmesi süreci şekil 1'de yer almaktadır.

2.6.2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde program öğretim amaçlarının dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.

Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda, program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişleri yapılmaktadır. Ancak bu noktada bölümün ilk mezunlarını 2018-2019 eğitim-öğretim yılında vermiş olması ve mezun öğrenci sayısının nispeten az olması dolayısıyla iki dönem daha mezun verildikten sonra ortaya çıkan gereksinim durumuna göre öğretim amaçlarında güncelleme yapılması öngörülmektedir.

Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Sektör profesyonellerinin, meslek odalarının ve birliklerin görüşleri alınarak bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Program öğretim amaçlarının iç paydaşlarının gereksinimlerine göre güncellenmesi süreci şekil 2'de yer almaktadır.

Kanıtlar

[Program Öğretim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi.docx](#)

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.

3.1. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Çıktıları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde TYYÇ, Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu (TURAK) lisans düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları program çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte, program çıktıları taslak olarak iç ve dış paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir. Nitekim Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için öngörülen program çıktıları bölüm kurulunda görüşüldükten sonra iç ve dış paydaşlara da gönderilerek çıktıların hem akademik boyutta hem de sektörel boyutta daha nitelikli hale getirilmesi sağlanmıştır. Elde edilen yanıtlar doğrultusunda, program çıktılarının bazılarında sadeleştirmelere gidilmiş, diğer bazı çıktılar ise zenginleştirilmiş ve Bologna Bilgi Paketi üzerinde gerekli güncellemeler yapılarak Öğrenci Bilgi Sistemine aktarılmıştır. Kapsamlı bir inceleme sonucunda oluşturulan çıktılar Tablo 13’de verilmektedir.

3.1.2. Program Çıktıları Belirleme Yöntemleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının belirlenmesi sürecinde, eğitim-öğretim içeriğinin şekillenmesinde rol oynayan çok sayıda unsur dikkate alınmakta ve bunlar Şekil 3’de sunulmaktadır. Buna bağlı olarak program çıktılarının belirlenmesinde aşağıdaki hususlar göz önüne alınmıştır.

- Türkiye ve Türkiye dışında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile ilgili müfredat ve program çıktılarının incelenmesi,
- TYYÇ 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri, TYYÇ Kişisel Hizmetler Temel Alanı Yeterliliklerinin incelenmesi,
- TURAK Değerlendirme Ölçütleri içerisinde yer alan lisans düzeyi Turizm alanı ortak program çıktıları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları program çıktıları,
- Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzunda yer alan program çıktıları hazırlama ilkelerinin incelenmesi,
- Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması,
- İç ve dış paydaşların bölüm ile ilgili beklenti ve ihtiyaçlarının tespiti,
- Derslere ait içeriklerin incelenmesi,

Kanıtlar

[Program Çıktılarının Belirlenmesi.docx](#)

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

3.2. Program Çıktılarının Değerlendirme Süreci

3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının madde bazında dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Buna ilişkin kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri Tablo 14’de yer almaktadır.

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla Tablo 15’de belirtilen araç ve teknikler kullanılmaktadır. Buna bağlı olarak, elde edilen bulguların/kanıtların yanısıra mezun durumdaki öğrencilere anket uygulanarak dolaylı veriler elde edilmektedir. Sonraki aşamada Tablo 15’e ilişkin kanıtlar ve anketler bölüm kurulunda değerlendirilmektedir.

3.2.2. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Program çıktılarının her bir çıktının sağlanması amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar ayrıntılı olarak Tablo 16’da açıklanmıştır.

Kanıtlar

[Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi.docx](#)

3.3. Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Mezun durumdaki öğrencilere (dördüncü sınıf) uygulanan anket ile elde edilen veriler, program çıktılarına ulaşma düzeyini dolaylı olarak ölçmektedir. Bu kapsamda 2020-2021 eğitim-öğretim yılı mezun durumdaki öğrencilere uygulanan anket sonuçlarına Tablo 17’de yer verilmiştir.

Tablo 17 genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcı durumdaki öğrencilerin program çıktılarında ortalamanın üzerinde ve büyük oranda ulaştığı görülmektedir. Program çıktıları içerisinde en yüksek düzeyde sağlanan çıktılar 4,09 ortalama ile “Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular” ve “Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar” çıktılarıdır. Diğer yandan, program çıktılarında diğerlerine oranla daha az sağlanan çıktılar ikinci yabancı dil öğretimi ve yabancı dil öğretimine ilişkin çıktılarıdır. Bu kapsamda, bölüm kurulunda gerçekleştirilen bilgi alışverişinde 2021-2022 eğitim-öğretim yılında müfredat değişikliği yapılarak dil derslerinin sayısının ve niteliğinin artırılması yönünde fikir birliğine varılmıştır.

Kanıtlar

[Mezun Durumdaki Öğrencilerin Program Çıktılarına Yönelik Değerlendirmeleri.docx](#)

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1.Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

4.1.1. Yapılan Sürekli İyileştirme Çalışmaları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara Şekil 4’de yer verilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve fakültedeki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm öze görevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör profesyonelleri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve

yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar. Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite ve risk elçileri tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır. Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekte birlikte, aynı zamanda kalite ve risk elçileri tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve 5 yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile kalite ve risk elçilerinin raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü genel çerçevesi çizilmiş olan sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında gerek iç gereksinimler gerekse dış paydaş görüş ve önerileri doğrultusunda destek uygulamalar gerçekleştirmektedir. Sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 2014 yılından bugüne kadar gerçekleştirilen destek uygulamalar Tablo 18’de yer almaktadır.

Kanıtlar

[Sürekli İyileştirme Çalışmaları.docx](#)

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

4.2.İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü sürekli iyileştirme çalışmaları, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmektedir. Bu kapsamda, belirlenmiş temel alanlar ve temel alanlara yönelik faaliyetler Tablo 19’da sunulmaktadır.

Kanıtlar

[4.2.1.1. 2020-2021 Paydaş Anket Sonuçları ve Yorumları.docx](#)

[Sürekli İyileştirme Çalışmalarına İlişkin Temel Faaliyetler ve Kanıtları.docx](#)

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.

5.1.Öğretim Planı (Müfredat)

5.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğretim Planı

Gastronomi ve mutfak Sanatları Bölümü lisans öğretim planında yer alan dersler Tablo 20’de verilmiştir.

5.1.2. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği

Öğretim planının öğretim amaçları ve ders çıktılarına erişim desteğini tespit etmek amacıyla her bir dersin program çıktısına ve öğretim amacına olan katkısı 1: çok düşük,2: düşük, 3: orta, 4: yüksek, 5: çok yüksek şeklinde değerlendirilmiştir. Bu kapsamda derslerin öğretim çıktılarına ve öğretim amaçlarına olan katkısı ve

erişim desteği Tablo 21 ve Tablo 22’de verilmiştir.

Kanıtlar

[Tablo 20. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Müfredat.xlsx](#)
[Öğretim Planında Yer Alan Derslerin PÇ ve PÖA Katkısı.docx](#)

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

5.2.Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

5.2.1.Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, projeler, teknik geziler vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örnekleme, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 14 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve iş başı uygulamalı eğitim dersi iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir.

Anlatım: Öğretim elemanın merkezde olduğu yöntemlerin başında gelir. Öğretim elemanın konuyu aktif olarak anlattığı, öğrencinin ise pasif dinleyici olduğu bir yöntemdir. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenir. Uygun olan derslerde çağdaş sunum tekniklerinin kullanılması sayesinde derslerin görsel zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir. Derslerin daha aktif gerçekleşmesi, ölçme ve değerlendirmenin daha sağlıklı yapılması amacıyla haftalık ödevler verilmesine, kısa sınavlar yapılmasına ve yarıyıl/tasarım ödevi verilmesine önem verilmektedir.

Tartışma: Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıfın belli bir kısmının katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bu yöntemde, grup üyeleri tartışma konusunu çeşitli görüş noktalarına göre ele alarak tartışır ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarırlar. Tartışmada esas olan noktalardan biri; grubun birlikte düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerileri ve demokratik tutum geliştirmelerine katkı sağlar.

Gösterip Yaptırma: Bu yöntem özellikle uygulama derslerinde öğretim elemanı sınıf önünde yaparak gösterir ve sonrasında öğrencilerin yapmalarını sağlar. Öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışırlar.

Sorun (Problem) Çözme: Özellikle Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi dersinde uygulanan bir yöntem olup öğrencinin bir konuyu başından sonuna ele alması sağlanır. Bu kapsamda; (a) Sorun belirlenir. (b) Sorun tanımlanır. (c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir. (d) Çözüm yolu sınanır. (e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir. (f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez tekrar sınanır. Bu yöntem kişinin problem çözme, bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirir.

İşbirlikli Öğrenme: İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarını esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Farklı yetenekte olan çocuklar, heterojen gruplarda bir araya gelip, birbirlerine yardımcı olarak öğrenirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alma, içinde bulunduğu grup birliğinin farkına varma gibi önemli deneyimler edinilir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışmasına yatkınlık konusunda kazanımlar gerçekleşir. Uygulama derslerinde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir ürünü ortaya çıkartması işbirlikçi öğrenme ile sağlanmaktadır.

Gösteri: Uygulama derslerinde çoğu zaman öğretim elamanı gösterdiği ürünü öğrencilerin yapması sağlanırken bazı durumlarda sadece eğitmen tarafından gösterilmesi sağlanır. Özellikle dış paydaşların workshop halinde verdiği eğitimlerde bu yöntem kullanılmaktadır.

Benzetişim (Simülasyon): Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler benzetişim tekniği ile öğrenciye aktarılmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır. Örneğin banket yemeğine ilişkin teorik altyapı sağlayan öğrencilere bunu sektördeki uygulamasını göstermek amacıyla küçük çaplı banket yemeği hazırlığı yaptırılır.

Proje: Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendiren bir öğretim yoludur. Öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir.

Gezi: Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Öğrencileri yiyecek içecek fabrikaları, otel, restoran, fuar, festival gibi alanlara teknik gezi düzenlenerek oralarda doğrudan gözlem yaptırılarak bilgi edinmesi sağlanır.

Görüşme: Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında veya kulüp etkinlikleri ile eğitim vermesi ile sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında minimum 10 eğitmen bölüm öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilmekte ve etkinlik düzenlenmektedir.

Beyin Fırtınası: Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olduğunca çok çözüm yollarını elde etmek için düzenlenmiş olan bir grup çalışması sürecidir. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve onların kendilerini ifade etmesini kolaylaştırmaktır. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılır. Fırtına dönemi ve değerlendirme dönemi vardır. Başarılı bir beyin fırtınasında; değerlendirmenin sonraya bırakılması, serbest ve neşeli bir ortam yaratılması, olabildiğince çok miktarda fikir üretilmesinin sağlanması, önerilen fikirlerin gruplanması ve geliştirilmesi çok önemlidir.

Ders Notları ve Kitapları: Bölümdeki tüm dersler için ders başlangıcında hangi kitabın esas olarak izleneceği ve hangi kitapların yardımcı kitap olduğu öğrenciye açıklanmaktadır. Bazı derslerde öğretim üyesi kendi hazırladığı ders notlarıyla da destekte bulunmakta, bu ders notları Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden öğrenciler ile paylaşılmaktadır

Stajlar: Stajlar öğrencilerin derslerde edindikleri bilgileri gerçek hayatta görüp uyguladıkları çalışma ortamlarıdır. Bu amaçla öğrenciler eğitim süreleri içerisinde herhangi bir yaz döneminde 60 işgünü staj yapmaktadır. Bölüm Staj Komisyonu AKÜ Lisans Programları Yaz Stajı Yönergesi doğrultusunda staj işlerini yürütmektedir. Öğrencilerimizin staja ilk başvuru aşamasından, stajların değerlendirilmesine kadar tüm aşamalar belgelendirilmekte olup, önceki yıllara yönelik bilgiler arşivlenmektedir. Bölüm öğrencileri becerilerini geliştirmek ve lisans eğitiminden mezun olabilmek için staj eğitimini tamamlamakla yükümlüdürler. Öğrenciler, staj yaptıkları süre boyunca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kapsamında, Turizm Fakültesi tarafından sigortalanmaktadır. Öğrenciler, “Staj Defteri” doldurarak staj sonunda danışmana teslim etmekte ve staj defterleri Bölüm Staj Komisyonunca incelenerek değerlendirilmektedir. Bölüm Staj Komisyonu öğrencileri mesleki stajla ilgili bilgilendirmek üzere her dönem başında Staj Bilgilendirme Semineri organize etmektedir. Bu toplantılarda öğrencilere Bölümde uygulanan staj prosedürü detaylı bir şekilde anlatılmakta, staj yerleriyle ilgili bilgiler verilmektedir. Ayrıca stajlarını tamamlamış bazı öğrenciler bu toplantılarda staj deneyimlerini aktarmakta ve ilk defa staj yapacak öğrencilere çeşitli tavsiyelerde bulunmaktadır.

Kanıtlar

[8. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

[1. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

[2. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

[3. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

[4. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

[5. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

[6. yarıyıl ders izlenceleri.pdf](#)

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

5.3.Öğretim Planı Yönetim Sistemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı tündengelelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planının oluşturulması sürecinde Türkiye’de ve bazı ülkelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerin öğretim planları da incelenmiştir. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise TYYÇve Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu’nda belirtilen kriterlerdir. Öğretim planında derslerin dağılımı ise genel dersleri takiben mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yerleştirilmesi şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Kapsamlı bir inceleme süreci sonucunda oluşturulan öğretim planında ilk yarıyıl, öğrenciyi üniversite hayatına ve turizm sektörüne hazırlayıcı nitelikte dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup, bu yarıyıldan öğrenciyi Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı hem teorik hem de uygulamalı olarak anlatılmaya başlanmakta, böylelikle öğrencinin meslek hayatının temel çerçevesini öğrenmesi sağlanmaktadır. İlk iki yarıyıldan temel bilgileri alan öğrencilere üçüncü yarıyıldan itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili dersler verilmeye başlanmaktadır. Bu süreçte birikimli bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına göre öğretim planına yerleştirilmektedir.

Yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim alan öğrenciler, öncelikle lisans düzeyi eğitime adapte edilmekte, sonrasında turizm sektörü ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik ihtiyaç duyacakları bilgileri belirli bir sistematik dâhilinde almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurul toplantılarında görüşülmekte, ayrıca derslere ilişkin öğrenci memnuniyet anketlerinden elde edilen veriler doğrultusunda dersi veren öğretim elemanı ile bilgi alışverişi yapılmaktadır. Öğretim planında kalitenin sağlanması amacı ile aynı zamanda güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılmaktadır. Öğretim planının etkinliğinin artırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır.

5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme çabası içinde olmuştur. Öğretim planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedirler.

Her akademik yılda açılması planlanan derslere öğretim elemanı görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Fakülte onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Paketine tanımlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi ile yürütülmektedir. Öğretim planında yer alan tüm derslere ait bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için fakülte web sayfası ve AKÜ OBS ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

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.

5.4.Öğretim Planında "Temel Bilim Eğitimi" Düzeyi

Öğretim planında yer alan temel bilimler eğitimi ilgili ölçütlere göre yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğretim Planı.docx](#)

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. İçermelidir.

5.5.Öğretim Planında İlgili Disipline Uygun Mesleki Eğitim Düzeyi

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan dersler ilgili ölçütlere göre yeterli düzeydedir.

Kanıtlar

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğretim Planı.docx](#)

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

5.6.1. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği

Öğretim planının öğretim amaçları ve ders çıktılarına erişim desteğini tespit etmek amacıyla her bir dersin program çıktısına ve öğretim amacına olan katkısı 1: çok düşük,2: düşük, 3: orta, 4: yüksek, 5: çok yüksek şeklinde değerlendirilmiştir. Bu kapsamda derslerin öğretim çıktılarına ve öğretim amaçlarına olan katkısı ve erişim desteği Tablo 25, 26 ve 27’de verilmiştir.

Kanıtlar

[Öğretim Planında Yer Alan Derslerin PÇ ve PÖA Katkısı ve Erişim Desteği.docx](#)

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.

5.7.Öğretim Planı Uygulama Deneyimi

Alan uygulamasına yönelik dersler birinci yarıylda teorik eğitimlerden sonra başlamaktadır. İkinci yarıyıl itibariyle uygulama dersi almaya başlayan öğrenciler sekizinci yarıyıla kadar uygulama dersi almaktadır. Diğer taraftan staj ve İş Başı Uygulamalı eğitim ile uygulamaya yönelik derslere müfredatta yer verilmektedir. Tablo 28'de Alan Uygulamasına Yönelik Dersler yer almaktadır.

5.7.1. “Alanına Uygun Temel Öğretim” ve “Alanına Uygun Öğretim” Bileşenlerinin Öğrenciler için Sağlanma Yöntemi

Alanına uygun temel öğretim ve alanına uygun öğretim bileşenleri zorunlu dersler kapsamında verilmektedir. Söz konusu derslerde, hem turizm sektörünün genel yapısı ve uygulamaları hem de Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanınailişkin kapsamlı bilgiler paylaşılmaktadır. Bunun yanı sıra alana ilişkin spesifik uygulamalar gerçekleştirilerek öğretimin pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Öğretim planı bileşenlerinin öğrenciler için sağlanmasında kullanılan bir diğer yöntem ise dersler kapsamında sektör profesyonelleri ve/veya sektör

temsilcilerinin öğrenciler ile belirli aralıklar ile buluşturulmasıdır. Öğrencilerin ilgili derslerden başarılı olma zorunluluğu da öğretim bileşenlerinin öğrenciler için sağlanmasında somut kriter olarak kullanılmaktadır.

5.8. Stajlar

Öğretim planında 240 AKTS zorunlu dersler, seçmeli dersler ve staj bileşenlerinden oluşmaktadır. Staj mezun olmak için zorunlu olmakla birlikte, 10 AKTS karşılığı bulunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj işlemlerini, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Stajı Yönergesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi doğrultusunda yürütmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Stajı Yönergesi, Afyon Kocatepe Üniversitesinde lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin yaz stajını düzenlemekte, yurtiçi ve yurtdışında yapacakları stajla ilgili faaliyet ve esasları kapsamaktadır. İlgili yönerge [https://kms.kaysis.gov.tr/\(X\(1\)S\(w53ggqzrwr4acwa5bybwzk31\)\)/Home/Goster/60544?AspxAutoDetectCookieSupport=1](https://kms.kaysis.gov.tr/(X(1)S(w53ggqzrwr4acwa5bybwzk31))/Home/Goster/60544?AspxAutoDetectCookieSupport=1) adresinde yer almaktadır.

Bu yönergenin kapsamı ise aşağıdaki şekildedir;

“Kapsam

Madde 2- Bu yönerge Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde lisans düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin yaz stajını düzenler, yurtiçi ve yurtdışı iş yerlerinde yapacakları stajla ilgili faaliyet ve esasları kapsar.”

Bölüm stajlarının yürütülmesinde ikinci dayanak olan Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi, Turizm Fakültesi öğrencilerinin işyeri stajlarını amaca uygun olarak gerçekleştirmesi için Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesindeki hükümlere ilave olarak izlenecek yöntem, ilke ve kuralları içermektedir. İlgili rehber https://turizm.aku.edu.tr/wpcontent/uploads/sites/59/2015/11/yaz_staji_uygulama_rehberi.pdf ulaşılabilmektedir. Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi'nin amaç, kapsam ve dayanağı ise;

“Amaç, Kapsam ve Dayanak

Bu rehber, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesindeki bölümlere kayıtlı olan Öğrencilerin, müfredatlarında yer alan ve yaz döneminde yapacakları işyeri stajlarının, "Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi" doğrultusundaki kurallara uygun olarak yürütülmesi amacıyla ilgili yönergenin, 5. maddesinin c bendi uyarınca hazırlanmıştır. Bu doğrultuda bu rehber; Turizm Fakültesi öğrencilerinin işyeri stajlarını amaca uygun olarak gerçekleştirmesi için "Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi"ndeki hükümlere ilave olarak izlenecek yöntem, ilke ve kuralları içermektedir. Bu bakımdan öğrenciler işyerlerinde yapacakları stajları; "Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi" ve bu rehberdeki hükümleri dikkate alarak gerçekleştirmeleri gerekmektedir.”

İlgili yönerge ve rehber ek olarak, öğrencilerin staj ile ilgili her türlü bilgi ve belgeye daha kolay erişimi için Fakülte web sayfasında Öğrenci sekmesinin altında staj sekmesine yer verilmektedir.

5.8.1. Staj Yönergesi Duyurulma Yöntemi

Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi, üniversite web sayfasından, Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi fakülte web sayfasından duyurulmaktadır. Bunun dışında staj ile ilgili bilgilendirmeler ve öğrencilere kolaylık sağlaması amacı ile hazırlanan “Staj İş Akış” şeması fakülte internet sayfasından, fakülte zemin katta yer alan duyuru panosundan, fakültenin her katında bulunan ekranlardan ve staj danışmanları tarafından sosyal medyada yapılmaktadır. Bunlara ilave olarak, birinci yarıyıl da yer alan “Akademik Oryantasyon” dersi kapsamında 9. 10. ve 11. haftalarda uygulamalı yaz staj süreçleri ile ZAV ve yurtdışında eğitim süreçleri konuları işlenmektedir.

5.8.2. Stajın Teorik Eğitimi Bütünleme ve Tamamlaması

Daha önce belirtildiği üzere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj faaliyetleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi'nde yer alan hükümler doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. İlgili yönergenin Birinci Bölümünde yer alan 1. Madde'de stajın teorik eğitimi

bütünleme amacı aşağıdaki şekilde belirtilmektedir;

“Amaç

Madde 1- *Bu yönergenin amacı; müfredatında zorunlu staj uygulamaları olan Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde lisans düzeyindeki öğrencilerin öğrenim sürecindeki teorik bilgilerini ve atölye/laboratuvar uygulamalarında edindikleri beceri ve deneyimlerini geliştirmek, işyeri organizasyonlarını, üretim süreçlerini, yönetim aşamalarını ve yeni teknolojileri tanımalarını sağlamak, ayrıca eğitim-öğretimin zorunlu bir parçası olan stajlar ile ilgili temel usul ve esaslar konusunda birim ve alt birimlerin staj sürecine ilişkin görev ve yetki alanlarını belirlemektir.”*

İlgili yönerge doğrultusunda oluşturulan Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi de bu amacı benimsemektedir. Nitekim uygulamalı bir alan olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında öğrencilerin almış oldukları teorik eğitimle kazandıkları bilgi ve beceriler, staj sayesinde pekiştirilebilir. Öğrenciler, aldıkları bilgileri staj yaparak uygulamaya geçirmektedir. Öğrencilerin staj yaptıkları zaman diliminde sektör hakkında bilgi sahibi olması sağlanmakta ve mesleki gelişimlerine katkı sağlanmaktadır.

5.8.3. Stajların Planlanması

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrencilerin tanımlanan mesleki yeterliliklere ve sonuçlara ulaşabilmesi için lisans öğrenimi süresince herhangi bir yaz döneminde ve tek işletmede olmak koşulu ile 60 iş günü staj yapması öngörülmüştür. Öğrenciler zorunlu haller dışında ve bölüm staj komisyonu onayı olmaksızın işyeri değişikliği yapamamaktadırlar. Öğrenciler 60 iş günü olan stajlarını 4 yıldızlı veya 5 yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümleri, 4 yıldızlı (ikinci sınıf) veya 5 yıldızlı (birinci sınıf) tatil köylerinin yiyecek içecek bölümleri, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı belgeli yiyecek içecek işletmeleri, ulusal ve uluslararası kruvaziyer gemilerin yiyecek içecek bölümlerinde yapma fırsatına sahiptir.

Öğrencilerin yurtdışında staj imkânı bulduğu en önemli alan ise ZAV (Almanya İş ve İşçi Bulma Programı) kapsamında gerçekleştirilen staj hareketliliğidir. Bu kapsamda, 2016-2017 eğitim-öğretim yılında 11 öğrenci, 2017-2018 eğitim-öğretim yılında 4 öğrenci, 2018-2019 eğitim-öğretim yılında 8 öğrenci stajlarını Almanya'daki çeşitli işletmelerde gerçekleştirmiştir. Yurtdışı staj imkânı sunulan bir diğer alan ERASMUS staj hareketliliği programlarıdır. Öğrenciler talep etmeleri durumunda gerekli yeterlilikleri sağlamak koşulu ile bu programa başvurabilmektedirler. Bunların dışında gerçekleştirilecek yurtdışı stajlara ilişkin esaslar Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi'nde yer almaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde planlanan yaz stajının temel amaçlarından birisi, öğrencilere mesleki etiğin kazandırılmasıdır. İlgili amaca ulaşılma derecesi ise, staj kapsamında öğrencilerin yöneticileri tarafından doldurulan işletme staj değerlendirme formu aracılığı ile ölçülmektedir. İşletme staj değerlendirme formları staj bitiminde yönetici tarafından bir zarfa konularak, üzeri kaşeli ve imzalı olarak öğrenciye teslim edilmekte; öğrenci staj evraklarının teslimi kapsamında bu formu staj danışmanına vermektedir. 2018-2019 eğitim-öğretim yılı yaz stajı uygulaması sonucunda öğrencilerden elde edilen 88 forma ilişkin bulgular ise Tablo 29'da sunulmaktadır.

Tablo 29'da yer alan bulgulara göre stajın gerçekleştirildiği işletme yöneticileri bölüm öğrencilerinden yüksek düzeyde memnuniyet duymaktadırlar. Yöneticilerin tamamının öğrenciler ile tekrar çalışmak istediğini belirtmesi ve genel görüşlerinin olumlu yönde olması (\bar{x} : 4,89) bu durumu desteklemektedir. Diğer yandan öğrencilerin mesleki etiğe uygun tutum ve davranışları sergileme düzeyiyle ilişkili olan 6,7,8 ve 9. Maddelerin ortalamasının oldukça yüksek olduğu (\bar{x} : 4,82) görülmektedir. Dolayısıyla, bölümde uygulanan staj faaliyetinin mesleki etiğe uygun tutum ve davranışları geliştirdiği sonucuna ulaşmak mümkündür. Staj faaliyetine ilişkin olarak, öğrencilere ayrıca her yıl staj mülakatları sürecinde anket uygulanmaktadır. İlgili anket formu ile öğrencilerin stajdan kazanımları belirlenmektedir. Bu amaçla, 2018-2019 eğitim-öğretim yılı sonunda gerçekleştirilen anket uygulamasına ilişkin bulgular Tablo 30'da yer almaktadır.

Tablo 30 staj süreçleri ve öğrencilerin bu süreçlere ilişkin görüşleri bağlamında değerlendirildiğinde, staj uygulamasında en etkin sürecin staj sonrası işlemler (\bar{x} : 4,21) olduğu görülmektedir. Buna bağlı olarak, öğrenciler staj bitimini takip eden süreçteki evrak teslimi, staj değerlendirme mülakatı ve staj sonuçlarının duyurulması ile ilgili aşamaların başarı oranını yüksek olarak algılamaktadırlar. Staj uygulamasında en fazla başarı gösterilen ikinci süreç, staj öncesi hizmetlerdir (\bar{x} : 3,83). Tabloda dikkati çeken en önemli husus ise, hem eğitimin staja katkısının (\bar{x} : 3,61) hem de stajın eğitime katkısının (\bar{x} : 3,71) yüksek düzeyde gerçekleşmiş

olmasıdır. Dolayısıyla, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından gerçekleştirilen staj uygulamaları hedeflenen amaç ve çıktılara hizmet eder niteliktedir. Staj uygulaması ile öğrencilerin elde etmiş olduğu en temel katkılar ise;

- a. Sektörü ve farklı kültürleri yakından tanıma fırsatı yakalamış olmaları,
- b. İletişim becerilerinin gelişmesi,
- c. Akademik kariyer planlamasının daha sağlıklı yapılabilmesi,
- d. İşletmede daha fazla sorumluluk alma ve
- e. Yöneticilere karşı tutum ve davranışların geliştirilmesidir.

Kanıtlar

[Öğretim Planı Uygulama Deneyimi.docx](#)

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 sürdürülebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

6.1.Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2 Doçent Doktor, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 3 Öğretim Görevlisi ve 2 Araştırma Görevlisi ile dersleri yürütmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde fakülte öğretim elemanları ve diğer kurumlardan öğretim elemanları ile dersler sürdürülmektedir. Gastronomi ve mutfak Sanatları Bölümünde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri Tablo 31’de verilmiştir. Diğer fakültelerden gelen öğretim elemanlarının listesi ve yürüttüğü dersler ise Tablo 32’de verilmektedir.

Kanıtlar

[Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği.docx](#)

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

6.2.Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

6.2.1. Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim kadrosunun nitelikleri Tablo 33’de sunulmuştur.

6.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Elemanlarının Bu Konudaki Yetkinlikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yabancı dil eğitimi İngilizce, Almanca ve Rusça dillerinde verilmektedir. Bu dersler 2020-2021 eğitim öğretim yılında 2 Almanca, 2 Rusça ve 3 İngilizce olmak üzere 7 farklı öğretim elemanı tarafından yürütülmüştür. Öğretim elemanlarının yetkinliklerine ilişkin bilgiler Tablo 34’de verilmiştir.

6.2.3. Bölüm Öğretim Elemanlarının Teknolojik Olanakları Kullanma Konusundaki Yeterlilikleri

Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından uzaktan eğitim sisteminde teknolojinin kullanılma zorunluluğu kapsamında öğrenciler ve öğretim elemanları için uzaktan eğitim sisteminin nasıl kullanılması gerektiğine dair doküman ve videolar hazırlanmıştır. Bu kapsamda Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından aşağıdaki alanlarda videolar ve dokümanlar yayınlanmıştır.

Öğretim elemanı ALMS ve Perculus kullanım kılavuzu,

Sınav kılavuzu

Sisteme giriş videosu

Canlı ders oluşturma videosu

Sınav oluşturma videosu

Sınav sorusu hazırlama videosu

Forum açma videosu

Uzaktan eğitim sisteminin nasıl kullanılması gerektiğine dair eğitim videolarının tüm öğretim elemanları tarafından Uzaktan Eğitim Sistemine tanımlanan kullanıcı adı ve şifreleri ile zorunlu hale getirilmiştir. Aynı zamanda tüm yardım dokümanları <https://akuzem.aku.edu.tr/egitmen-videolari/#> linkinde yer almaktadır. Aynı zamanda Turizm Fakültesi tarafından organize edilen eğitimcilerin eğitimi programları ile

Uzaktan Eğitimde Ölçme Değerlendirme

[Eğitim Teknolojisi ve Turizm Eğitiminde Dijital Araçların Kullanılması](#)

[Uzaktan Eğitim Sistemi](#)

[Eğitimde Dijital Araçların Etkili Kullanılması](#) konularında tüm fakülte öğretim elemanlarının katılım sağladığı eğitimler gerçekleştirilmiştir. İlgili eğitimlerin bilgileri <https://turizm.aku.edu.tr/egiticilerin-egitimi/> linkinde yer almaktadır.

6.2.4. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim kadrosunun ders verme dışındaki nitelikleri bu amaçla oluşturulmuş olan “**Ders Verme Dışındaki Nitelikler**” formu ile belirlenmektedir. Bu kapsamda, Nisan-Mayıs 2021 döneminde elde edilen bilgiler Tablo 33’de sunulmaktadır.

Bölümde görev yapan öğretim elemanlarından toplanan ve Tablo 63’de sunulan bilgiler doğrultusunda;

- Bölümde derslere giren (yabancı dil dersleri hariç) öğretim üyelerinin büyük bir çoğunluğu turizm sektöründe deneyime sahiptir.
- Bölüm öğretim üyeleri tarafından turizm sektörünün farklı alanlarını ele alan 26 adet proje gerçekleştirilmiş ve bu projelerin çoğunda ilgili öğretim üyeleri yürütücü ya da eğitmen olarak görev almıştır.
- Toplumsal hizmetlere katılım bağlamında, öğretim üyeleri konuşmacı, panelist vb. olarak çeşitli bilimsel etkinliklerde (panel, konferans vb.) ve medya organlarında yer almıştır. Öğretim üyeleri ayrıca çeşitli kongrelerin düzenleme, yürütme veya çalışma kurulu üyesi olarak görev yapmışlardır.
- Bölüm öğretim elemanları tarafından turizm sektörü ile ilgili olarak 54 makale, 85 bildiri, 9 kitap ve 22 kitap bölümü yayınlanmıştır.

Yukarıda verilen bilgiler ışığında bölümde görev yapan öğretim elemanları sahip oldukları turizm bilgisi, gerçekleştirmiş oldukları projeler ve katıldıkları toplumsal hizmetler ile programın sürdürülmesi ve geliştirilmesi bağlamında yeterli bilgi, beceri ve yetkinliğe sahiptirler. Bununla birlikte, bölümde eğitim kalitesinin artırılması amacı ile öğretim elemanlarının tamamı fakülte tarafından organize edilen “**Eğiticilerin Eğitimi**” seminerlerine katılım sağlamaktadırlar. Bu eğitimler ile bölüm öğretim elemanlarının eğitimde planlama, eğitim yöntem ve teknikleri, öğretimin değerlendirilmesi, eğitim ve öğretimde teknolojinin yeri gibi alanlarda bilgilerini geliştirmeleri sağlanmaktadır.

Kanıtlar

[Öğretim Kadrosunun Nitelikleri.docx](#)

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

6.3.Atama ve Yükseltme

6.3.1.Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge <https://aku.edu.tr/wp-content/uploads/2019/01/Afyon-Kocatepe-%C3%9Cniversitesi-%C3%96%C4%9Fretim-%C3%9Cyel%C4%9Fine-Y%C3%BCkseltme-ve-Atanma-Y%C3%B6nergesi-1.pdf> adresinde yer almaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

6.4.Destek Öğretim Kadrosu

6.4.1.Bölüm Dışı Öğretim Elemanlarının Gerekli Yeterlilik Şartları

Bölüm dışından alınan öğretim elemanları verecekleri derslere yönelik gerekli olan uzmanlık alanlarına göre belirlenmektedir. Dersi / dersleri verecek öğretim elemanlarının talep edilmesinde ilgili fakülterle görevlendirme talebi gönderilmektedir. Gelen görevlendirmeye göre, dersi verecek öğretim elemanı belirlenmektedir.

7. ALTYAPI

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

7.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan 20 derslik, 1 adet konferans salonu, 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarında derslerine devam etmektedir. Bilgisayar laboratuvarında otomasyon dersleri ve diğer dersliklerde teorik dersler sürdürülmektedir. Sınıfların kapasitesi teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir.

1.1.2. Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı

Kullanılan dersliklerin her birinde barkovizyon, barkovizyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ve ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Her dersliğin dışarıya açılan pencereleri havadar ve aydınlık bir ortam sağlamaktadır.

7.2 Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.2.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Bilgiler

Otomasyon dersleri için kullanılan 50 kişi kapasiteli bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır.

Uygulamalı mutfak dersleri için 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu bulunmaktadır.

7.2.2. Öğretimde Kullanılan Başlıca Uygulama Alanları ve Donanımı

Bilgisayar laboratuvarı, öğrencilerin paket programlarını öğrenmeleri ve uygulamaları için tasarlanmış, 50 adet bilgisayar barındıran bir laboratuvardır. Laboratuvarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri tarafından kullanılması muhtemel paket programların öğretilmesi hedeflenmektedir.

Uygulama mutfağı profesyonel mutfaklarda yer alan tüm ekipmanları kapsayacak şekilde hazırlanmış olmakla birlikte birinci sınıftan son sınıfa kadar farklı uygulama derslerine ev sahipliği yapmaktadır. Mutfakta hazırlanan ürünlerin servise hazırlanma ve sunulma yöntemlerinin öğretildiği servis atölyesinde tamamlayıcı eğitimler verilmektedir.

7.2.3. Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen, bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu doğrultuda geliştirilen amaç, araç ve uygulamalar Tablo 34’de sunulmaktadır.

Kanıtlar

[Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar.docx](#)

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.

7.2.1. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı

Turizm Fakültesinde öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri fakülte kantini bulunmaktadır. Fakülte bahçesinde Türkiye’nin yedi bölgesini temsil eden yedi (7)adet altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir. Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır.

Ders dışı sosyal, kültürel ve bilimsel etkinlikler için Atatürk Kongre Merkezi, Prof. Dr. Sabri Bektöre Konferans Salonu, Erdal Akar Konferans Salonu, Abdullah Kaptan Konferans Salonu, İbrahim Küçük Kurt Konferans Salonu, M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Bununla birlikte, Türkiye’nin ilk çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

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.

7.3.1. Uygulama Alanlarına İlişkin Bilgiler

Otomasyon dersleri için kullanılan 50 kişi kapasiteli bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bilgisayar laboratuvarı, öğrencilerin paket programlarını öğrenmeleri ve uygulamaları için tasarlanmış bir laboratuvardır. Laboratuvarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri tarafından kullanılması muhtemel paket programların öğretilmesi hedeflenmektedir.

Uygulamalı mutfak dersleri için 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu bulunmaktadır. Servis salonunda öğrencilerin sektördeki restoranlara yakın bir ortamda uygulama yapabilmeleri için çatal, kaşık, bıçak setleri, tabak ve bardak setleri yer almaktadır. Ayrıca servant, açık büfe ekipmanları, ekipman dolapları ve restorana uygun masa ve sandalyeler de bu alanda öğrencilerin uygulama yapabilmeleri, özellikle mutfak atölyesinde hazırlanan yemekleri servis edebilmeleri için tasarlanmış ve kullanımlarına sunulmuştur.

Mutfak atölyesinde her birinde 5 öğrencinin çalışabileceği 10 adet istasyon ve bu istasyonlarda birer adet dörtlü ocak, birer adet evye lavabo, birer adet mermer çalışma tezgâhı, birer adet krom çalışma tezgâhı, birer adet TV ve havalandırma için birer adet davlumbaz yer almaktadır. Dersi veren eğitmenin çalışması için ayrı bir istasyon yer almakta ve bu istasyonda bir adet dörtlü ocak, bir adet krom çalışma tezgâhı, bir adet fritöz, bir adet gazlı ızgara ve yapılan işlemleri naklen öğrenci tezgâhlarındaki TV'lere aktaran bir kamera yer almaktadır. Ayrıca mutfak uygulama atölyesinde ortak kullanım için 2 adet konveksiyonel fırın, 2 adet taş tabanlı pizza fırını, bir adet mikrodalga fırın, 2 adet bulaşık makinesi, bir adet buz makinesi, 2 adet soğutucu dolap, bir adet dondurucu dolap, 2 adet set üstü çırpıcı, bir adet set üstü fritöz gibi ekipmanlar bulunmaktadır. Bunların dışında tencere çeşitleri, tava çeşitleri, bıçak çeşitleri ve set üstü kullanım araçları (kaşık, kevgir, kepçe vb.) bulunmaktadır. Mutfak atölyesinde işlenen uygulama derslerinde, öğrencilerin sektördeki profesyonel mutfaklara yakın bir mutfakta uygulama yapabilmeleri için ekipmanlar, profesyonel kullanıma uygun olarak seçilmiştir. Öğrenciler tüm bu ekipmanları kullanarak öğretim elemanının verdiği reçetelere uygun olarak uygulamalarını yapmakta ve bu sayede sektöre hazır hale gelmektedir.

7.3.2. Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen, bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bu doğrultuda geliştirilen amaç, araç ve uygulamalar Tablo 35’de sunulmaktadır.

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

7.4. Kütüphane

7.4.1. Öğrencilere Sunulan Kütüphane Olanakları

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özveriyle, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla, teknolojik gelişmelere paralel olarak gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir.

Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıkartma hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır. Görme engelli kullanıcılar için kütüphane koleksiyonu içinde sesli kitaplar da bulunmaktadır.

Kabartmalı kitap henüz kütüphane envanteri içerisinde yer almamaktadır. Ayrıca görme engelli kullanıcılardan gelen talepler doğrultusunda ders kitapları veya öğrenci ders notlarının sesli okumaları yapılmaktadır. Aynı zamanda Boğaziçi Üniversitesi Görme Engelliler Teknoloji ve Eğitim Laboratuvarı (GETEM) ile protokol yapılarak görme engelli kullanıcılar için bu sesli kitaplardan yararlanabilme imkânı sağlanmıştır. Kütüphane olanaklarına ilişkin bilgiler Tablo 35,36,37,38 ve 39'da sunulmuştur.

Kanıtlar

[Kütüphane Olanakları.docx](#)

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

7.5.Güvenlik Önlemleri

7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler de yer almaktadır. Fakülte binası girişinde de görev yapan toplamda 4 güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi 21 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir.

7.5.2.Programın Gereklettiği İlave Güvenlik Önlemleri

Programda ilave güvenlik önlemlerini gerektirecek bir durum bulunmamaktadır.

7.6.Yangın Önlemleri

7.6.1.Kampüs Ortamı ve Eğitim Binasında Alınan Yangın Önlemleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda, yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda, Turizm Fakültesi binası da dâhil olmak üzere, binaların her katında periyodik olarak bakım ve dolumu yapılan yangın tüpleri ile birlikte olası bir yangın durumunda uygulanması gereken yönergeler bulunmaktadır. Bu tedbirlere ek olarak, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı bünyesinde 1 adet kampüs içi kullanım amaçlı itfaiye aracı bulunmaktadır. Ayrıca tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, yangın talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir. Diğer yandan olası iş kazalarının (yangın ve ilkyardım dahil) önlenmesi amacı ile 30/06/2012 tarih 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun 4.,5., 11., 12., 13. maddeleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. Maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu'nun 31/12/2014 tarih ve 2014/110 sayılı kararı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi kurulmuştur. Turizm Fakültesi bünyesinde oluşturulan yangın ekibi Şekil 5'de gösterilmektedir.

7.7.İlkyardım Önlemleri

7.7.1. Kampüste ve Binada Sağlanan İlk Yardım Önlemleri

İlkyardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk Yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, rektörlük binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapılmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının

güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

Kampüs genelinde alınmış olan ilkyardım tedbirleri, Turizm Fakültesi binasında da alınmış olup, ilkyardım talimatları asılmış ve ecza dolabı kullanıma sunulmuştur. Acil durumlar halinde önceden belirlenmiş olan ve Şekil 5’de belirtilen ilk yardım ekibi panolarda ilan edilmiştir.

7.8.Engelliler için Önlemler

Afyon Kocatepe Üniversitesi, engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda ‘**Engelsiz Üniversit Belgesi**’ almıştır. Bu kapsamda, fakülte ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “**Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020**”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür.

7.8.1. Kampüs Ortamında Rampaların Varlığı

Fakülte binasında engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır.

7.8.2. Eğitim Binasında Rampaların Varlığı

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır.

7.8.3. Eğitim Binasında Engelli Asansörü Varlığı

Bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bireylerin bina içerisinde üst katlara çıkması için kullanılan engelli asansörüne giriş kapısından itibaren hissedilebilir engelli yolu ile ulaşılabilen, asansör her katta zemin ile aynı hizada açılarak tekerlekli sandalyeler ve diğer engelli bireyler için dizayn edilmiş ekipman için kolay hareket imkânı sağlamaktadır.

7.8.4. Eğitim Binasında Engelli Lavabosunun Bulunurluğu

Bina içerisinde bir adet engelli lavabosu bulunmaktadır. İlgili lavabo uygulama binası zemin katta yer almaktadır.

Kanıtlar

[Turizm Fakültesi Yangın ve İlkyardım Ekibi.docx](#)

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.

8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi Turizm Fakültesi bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Turizm Fakültesi bütçesi her yıl Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı’na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Turizm Fakültesi bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Fakülte bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi gelirlerinin tamamı Döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Bütçe Kalemleri ise;

Temel Maaşlar

Taban aylığı
Zamlar ve Tazminatlar
Ödenekler
Sosyal Haklar
Ek Çalışma Karşılıkları
Ek Ders Ücretleri
Yabancı Uyruklu Sözleşmeli Personelin Ücretleri
Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri
Sağlık Primi Ödemeleri
Sosyal Güvenlik Primi ödemeleri
Sağlık Primi Ödemeleri
Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri
Kırtasiye Alımları
Temizlik Malzemesi Alımları
Yurtiçi Geçici Görev Yollukları
Yurtiçi Sürekli Görev Yollukları
Posta ve Telgraf Giderleri
Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri
Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları
Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları
Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri
Okul Bakım ve Onarımı Giderleri
Ek Ders Ücretleri

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

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda, bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte ve tahsis sürecinde kadro tahsisine ilişkin bütçe de sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra, bölüm öğretim elemanlarına 8.2.2'de belirtilen akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.

8.2.1. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

Turizm Fakültesi'nde görevli her öğretim elemanına, her yarıyılıda bir ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinliğe katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarının projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde BAP kapsamında yürütülen projelerin listesi Tablo 40'da sunulmuştur.

Kanıtlar

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tamamlanan BAP Projeleri.docx](#)

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

8.3. Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1. Altyapı ve Donanımı Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla Turizm Fakültesi Dekanlığı Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep etmektedir. Tüm temin, bakım ve işletim süreçlerinin finansmanı rektörlük merkezi bütçeden gelen tahsisler ile gerçekleştirilmektedir.

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

8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği

8.4.1. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği

Turizm Fakültesi kapsamında bir fakülte sekreteri, bir dekan sekreteri, iki öğrenci işleri, bir ayniyat ve bir tahakkuk biriminde olmak üzere altı idari personelin yanı sıra üç temizlik personeli bulunmaktadır (Bkz. Tablo 41). Turizm Fakültesinde teknik personel bulunmamakla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır.

Kanıtlar

[Teknik ve İdari Personel Sayısı.docx](#)

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.

9.1. Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi

9.1.1. Yapılan Sürekli İyileştirme Çalışmaları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara Şekil 6'da yer verilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün iç paydaşlarından

olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve fakülteadaki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Ayrıca, iç paydaşlardan olan Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır.

Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör profesyonelleri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar. Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite ve risk elçileri tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır. Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim-öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite ve risk elçileri tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve 5 yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile kalite ve risk elçilerinin raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü genel çerçevesi çizilmiş olan sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında gerek iç gereksinimler gerekse dış paydaş görüş ve önerileri doğrultusunda destek uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 2014 yılından bugüne kadar gerçekleştirilen destek uygulamalar Tablo 42’de yer almaktadır.

Kanıtlar

[Organizasyon ve karar alma süreçleri.docx](#)

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında Tablo 43’de gösterilen öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır (Bkz Tablo 44). Öğrencilerin dersler ile elde ettiği bilgi, beceri ve yetkinliklerin ölçümünde sınavlara ek olarak ödev ve proje hazırlama etkinlikleri, sınıf ortamında belirli bir konunun sunumu, grup aktiviteleri, il içi ve/veya dışı teknik geziler ve uygulamalar gerçekleştirilmekte ve dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından bağımsız olarak ya da sınavlar içerisinde değerlendirilmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise;

Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması,
Öğrencilere yönelik İstihdam ve Kariyer Günü etkinlikleri düzenlenmesi,
Derslerden bağımsız olarak organize edilen teknik geziler,
Bölüm öğretim elemanları tarafından bilimsel kongre ve etkinliklere katılım ve buradan elde edilen bilgilerin öğrenciler ile paylaşılmasıdır.

Kanıtlar

SONUÇ
SONUÇ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen, bireyi “kendisi için” ve “toplum için” yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin “kendisi için” yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin “toplum için” yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bölümde eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile turizm sektörünün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim kalitesini kayıt altına almak ve tescillemek üzere turizm eğitimi veren kurumlara ilişkin akreditasyon kuruluşu olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK)'a ilgili başvuru yapılmıştır. Kurulun incelemeleri neticesinde bölüm 2020 yılından itibaren akredite edilmiştir.