

Akran Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.

Doç. Dr Ümit Sormaz (Başkan)

Doç. Dr Hüseyin Pamukçu (Uye)

Doç. Dr Mustafa Aksoy (Uye)

1.07.2021-10.08.2021

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Program eğitim-öğretim faaliyetleri için yeterli akademik altyapıya sahiptir. Fakülte dışından ve üniversite dışından öğretim elemanı temin edilmesi Programın paydaşlarıyla olan diyalogunun güçlü olduğuna dair bir gösterge niteliği taşımaktadır.

Karsiliyor

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.

Yıllar itibariyle programa yerleşen ve kayıt yaptıran öğrenci sayılarında bir artış görülmektedir. Programın 2017-2018 yılında en yüksek kapasiteye ulaştığı anlaşılmaktadır. Programın Türkiye'deki eşdeğer programlar arasındaki yerinin tespit edilmesi için YÖK ATLAS platformundan gerekli veriler alınarak analiz edilmesi yararlı olacaktır. Kayıt işlemleri mevzuata uygun yürütülmektedir.

Karsiliyor

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.

Programda, önceki öğrenmelerin değerlendirilmesi süreci ilgili mevzuat kapsamında yürütülmektedir ve bu durum hayat boyu öğrenme ilkelerine uygundur. Ayrıca çift anadal ve yan dal uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda çift anadal ve yan dal uygulamalarına katılan öğrencilere ait verilerin sunulduğu tespit edilmiştir.

Karsiliyor

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

Programın ulusal ve uluslararası öğrenci değişim programlarında aktif olarak yer aldığı görülmektedir. Öğrenci değişim programları yanında Almanya İş ve İşçi Bulma Programı kapsamında Almanya'da staj programı yürüttüğü tespit edilmiştir. Bu veriler, programın uluslararasılaşmasındaki gelişimine katkı sağlayacak göstergeler olarak değerlendirilmektedir.

Karsiliyor

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

undefined

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

Program kapsamında herbir dersin ölçme yöntemlerinin ve uygulanacak ölçme araçlarının yarıyıl başında güncellenerek belirlenmesi ve ilgili kurullarda görüşülerek onaylanması süreci ölçme ve değerlendirmede şeffaflık göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Nihayetinde TYÇ kapsamında program ölçütleri belirlenmiş olup öğrencilerin buna uygun yetiştirilmesi için bir kontrol mekanizmasının kurulması ve işletilmesi zor olmasına rağmen bir gerekliliktir ki bu programda uygulanmaktadır. Ölçmenin adil yapılabilmesi için mevzuat hükümleri uygulanmaktadır.

Karsiliyor

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

Mezuniyetle ilgili işlemler mevzuat kapsamında gerçekleştirilmekte olup kullanılan Öğrenci Bilgi Sistemi yazılımı mezuniyet kararı vereceklere katkı sağlamaktadır. Öğrenci başvurusundan başlayan ve Yönetim Kurulunda onaylanan bir mezuniyete karar verme süreci güvenilirliği sağlamaktadır.

Karsiliyor

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Program eğitim amaçları belirlenmiş ve yayınlanmıştır.

Karsiliyor

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

Programın eğitim amaçları belirlenen ölgörevler ile uyumlaştırılmıştır.

Karsiliyor

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevleriyle uyumlu olmalıdır.

Programın eğitim amaçları Üniversite, Fakülte ve bölümün ölgörevleriyle uyumludur.

Karsiliyor

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

Programın eğitim amaçlarının belirlenmesinde iç ve dış paydaşların görüşlerinin alındığı tespit edilmiştir.

Karsiliyor

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Programın eğitim amaçları kamuya açık web sitesinde yayınlanmaktadır.

Karsiliyor

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

Programın eğitim amaçları iç ve dış paydaşların gereksinimlerine göre güncellenmesinde uygun bir metodoloji geliştirildiği tespit edilmiştir.

Karsiliyor

3. PROGRAM ÇIKTILARI

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

koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.

Program çıktıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu tarafından öngörülen bilgi, beceri ve davranış bileşenlerini içermektedir.

Karsiliyor

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

Sürdürülebilir şekilde yapılan öğrenci anketleri ve her dönem sonunda tüm öğretim elemanlarından ve öğretim üyelerinden alınan program çıktıları ve matrisleri ile ölçme ve değerlendirme süreci sağlıklı işlemektedir.

Karsiliyor

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

Yapılan anket uygulamaları ile öğrencinin program çıktılarına ulaşma düzeyi ölçülmektedir. Öğretim planları da Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun olacak bir öğrencinin yeterliliğini sağlayacak niteliktedir.

Karsiliyor

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Tablo 18 incelenmiş ve programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kanıtlar değerlendirilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde kurulan ölçme ve değerlendirmenin sistemli bir şekilde işlediği görülmüştür.

Karsiliyor

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.

undefined

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.

Kanıtlarda sunulan verilerde Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Program Çıktılarına Katkı Düzeyinin yüksek olduğu görülmektedir. Özellikle sürdürülebilir şekilde uygulanan ders matrislerinin öğretim amaçları ve ders çıktılarına uygun bir şekilde düzenlenmesi öğretim planına katkı sağlamaktadır.

Karsiliyor

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

Öğretim planlarının geliştirilmesi sürecinde, teknik gezi ve staj vb tüm uygulamalarda sektör paydaşlarının da görüşlerinin alınması programın hem güncel kalabilmesi hem de akademi-sektör

işbirliğinin kuvvetlenmesine zemin hazırlaması bakımından önem arz etmektedir. Bilgi, beceri ve davranışların ilerletilmesi sistemli işleyen planlama ile yürütülmektedir.

Karsiliyor

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

Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK)'tan akredite edilmiş ilk Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olması ile Eğitim-Öğretim planları öngörüldüğü biçimde güvence altında işlemektedir.

Karsiliyor

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.

Yükseköğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler çerçevesinde eğitim planı yürütülmektedir.

Karsiliyor

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

Öğretim planı süreçlerine ilişkin ihtiyaç duyulacak teknik destek aynı kampüs içerisinde faaliyet gösteren Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Veteriner Fakültesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Sandıklı Meslek Yüksek Okulu bünyesinde faaliyet gösteren Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Seracılık Programı ile sağlanabilmektedir.

Karsiliyor

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

Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Programa Özgü Ölçütlere Katkı Düzeyi sistemli bir şekilde analiz edilen program çıktı matrisleri ile geliştirilmektedir.

Karsiliyor

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.

Tecrübeli ve iş garantili mezun yetiştirmek amacıyla sektörün önde gelen yiyecek içecek işletmeleri ile ikili ilişkilerin geliştirildiği görülmektedir. Bu durum ile kendi yeteneklerini keşfetmiş ve sektörün istediği gerekli tüm mesleki donanıma sahip nitelikli eleman yetiştirmede uygulama alanlarının önemsendiğini ortaya koymaktadır.

Karsiliyor

6. ÖĞRETİM KADROSU

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

Öğretim elemanlarının derslere atanmasında uzmanlık alanları ve deneyimleri göz önüne

alınmaktadır. Öğretim üyelerinin akademik ve profesyonel alanlarda sahip olduğu deneyimin çeşitliliği bölümün zenginliği olarak öne çıkmaktadır. Tüm Eğitim-Öğretim planlaması içerisinde bölüm öğretim elemanların ve üyelerinin aktif rol aldığı görülmektedir.

Karsiliyor

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

Ders görevlendirilmelerinde, öğretim elemanlarının deneyimleri, eğitimleri ve uzmanlık alanlarının göz önünde bulundurularak yapılması önemlidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

* Öğretim kadrosunun nitelikleri, dönemlere göre yürütülen dersler bakımından yeterli görülmüştür.

* Yabancı dil derslerini yürüten öğretim elemanlarının bu konudaki yetkinlikleri yeterlidir.

* Öğretim elemanlarının teknolojik olanakları kullanma konusundaki yeterlilikleri, uzaktan eğitim sisteminde teknolojinin kullanılma zorunluluğu kapsamında, Afyon Kocatepe Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından öğretim elemanları için uzaktan eğitim sisteminin nasıl kullanılması gerektiğine dair hazırlanan doküman ve videolar (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 gibi) üzerine alınan eğitimler yeterlidir.

* Öğretim kadrosunun ders verme dışındaki nitelikleri, bölümde ders veren ve dışarıdan derse giren öğretim üyelerinin genelinde turizm sektöründe deneyime sahip olması, bölüm öğretim elemanlarının turizm sektörünü ele alan 26 adet proje gerçekleştirilmiş olması, bölüm öğretim elemanlarının farklı pozisyonlarda (konuşmacı, panelist gibi) bilimsel etkinliklere (panel, konferans gibi) katılımcı olarak katılmış olmaları, bölüm öğretim elemanlarının çeşitli bilimsel etkinliklerde aktif olarak görev almaları (yürütme kurulu üyesi, düzenleme kurulu üyesi gibi), bölüm öğretim elemanlarının başta turizm bilim dalı ve sektörü olmak üzere alan ile ilgili diğer disiplinlerle ilgili de olmak üzere ulusal ve uluslararası düzeyde makale, bildiri, kitap ve kitap bölümü yayınlamış olmaları,

yeterli görülmüştür.

Karsiliyor

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri; Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosu tarafından 20.11.2018 tarih ve 2018/52 sayılı kararı ile kabul edilen “Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi” nin ilgili maddelerine uygun olarak yapıldığı görülmüştür.

Karsiliyor

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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü teorik dersler için kullanılan sınıfların fiziki ve adet olarak yeterli olup derslerin bölüm çıktılarına ve amaçlarını gerçekleştirecek şekilde yeterli donanıma sahip olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca, uygulamalı dersler için kullanılan bilgisayar laboratuvarı, uygulama mutfağı ve servis atölyesi fiziki ve adet olarak yeterli olup derslerin bölüm çıktılarına ve amaçlarını gerçekleştirecek şekilde yeterli donanıma sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Karsiliyor

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.

Bölüm öğrencilerinin kullanabilecekleri kantin, kamelyalar, sosyal tesis, kafeler ve merkezi yemekhane, spor alanları gibi sosyal alanların bulunması öğrencilerin ders dışı etkinlik olarak kampüs içinde kullanabildikleri yerler bakımından yeterli olup, kongre merkezi, kültür merkezi, konferans salonları ve müzelerin bulunması da öğrencilerin ders dışı sosyal, kültürel ve bilimsel etkinliklere katılımları açısından yeterlidir.

Karsiliyor

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 çalışmalarını için yeterli düzeyde olmalıdır.

Bölüm uygulama alanları, öğrencilerin hedeflenen bölüm öğrenme amaçları ve çıktılarının gerçekleştirilmesi açısından yeterli fiziki ve teknik özelliklere sahiptir. Bölümün yürütmüş olduğu eğitim ve öğretim hizmetleri ve bu doğrultuda geliştirilen amaç, araç ve uygulamalar çağdaş öğrenim amaçlarına ulaşmak için sağladığı olanaklar bakımından uygun ve yeterlidir.

Karsiliyor

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde hizmet veren kütüphane, ulusal uluslararası düzeyde hizmet vermekte olup sunduğu imkanlar ile tüm öğrenci ve akademisyenin kullanımına imkan veren bir yapıya sahiptir.

Karsiliyor

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

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunması, üniversite girişinde turnikeler olması, Turizm Fakültesi binası girişinde de görev yapan güvenlik görevlisinin olması ve Fakülte binası içinde ve çevresine hakim 24 saat kayıt yapabilen güvenlik kameralarının olması genel güvenlik açısından yeterli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca, Fakülte binası girişlerine öğrenci kartı ve personel kartı ile giriş çıkışı sağlayan turnikelerin de yapılması uygun olacaktır.

Turizm Fakültesi binasında alınan yangın tedbirleri yeterli düzeydedir.

Karsiliyor

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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi Turizm Fakültesi bütçesi içerisinde yer almakta olup, bölümün bütçesi döner sermaye olmak tamamen Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. Bütçenin sağlanmasında izlenen süreç mevzuata uygundur.

Karsiliyor

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

Bütçenin öğretim kadrosu açısından yeterliliği, bölüm öğretim kadrosunun yapılanması dekanlık ve bölüm başkanlığının ortak çalışmaları ile belirlenmekte olması ve rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda, bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmesi 2547 sayılı kanuna uygun şekilde gerçekleşmektedir.

Karsiliyor

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

Bölümün her türlü temrin, işletim ve bakım süreçlerinde karşılaşılan ödemelerin rektörlük merkezi bütçeden karşılanıyor olması bölümün finansör arama veya öğrenciden temin etmesinin önüne geçilmiş ve bölümün temel ihtiyaçlarının karşılanması sağlanmış olmaktadır.

Karsiliyor

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama atölyelerinde bulunan ve sürekli olarak kullanılan teknik aletler bulunmaktadır. Söz konusu aletlerin bozulmaları yada yıpranmadan kaynaklı arızaları gibi durumlarda teknik bir elemanın müdahale etmesi gerekmektedir. Dekanlık bünyesinde bir teknik elemanın istihdam edilmesi uygulama atölyelerindeki işleyişin aksamasını önleyecektir. Ancak, rektörlük bütçesi gereği bunun mümkün olmaması durumunda ise rektörlüğe bağlı teknik birimlerden yönlendirilecek teknik elemanların olması olumlu olarak düşünülmektedir.

Karsiliyor

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.

Başta turizm sektörü olmak üzere bir çok disiplinden etkilenen dinamik bir bölüm olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün organizasyonu ve program çıktılarının gerçekleştirilmesi ve eğitim amaçlarına ulaşılmasının desteklenmesinde iç ve dış paydaşlar çok önemli rol oynamaktadır. İç paydaş olarak; öğrenciler ve dış paydaş olarak sektör temsilcilerine uygulanan anketler ve gerçekleştirilen görüşmeler ile beklentilerinin tespit edilmesi ile mezun olup sektörde istihdam olan öğrencilerin sektör ve okul kıyaslamasının değerlendirilerek program organizasyonunun yapılmasına yönelik faaliyetler program çıktılarının ve eğitim amaçlarının sektörün gelişmesini takip edilerek oluşturulduğunu ve güncellendiğini göstermektedir.

Yine dış paydaşlardan olarak başta YÖK, ÖSYM gibi programı doğrudan etkileyen kurumların ve MEB, Kültür ve Turizm Bakanlığı gibi diğer kurumlar tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölüm

genelinde gerçekleştirilen düzenlemelerin ve değişikliklerin yapılması, öğrencilerin mezun olduklarında karşılaşacakları mevzuatlara hakim olmaları açısından da hazır olarak yetişmesini sağlamaktadır.

Karsiliyor

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa zgi ölçütler sağlanmalıdır.

Programa zgi ölçütlerde; temel alınan "ğretim planı dersleri" ğrencilerin müfredat kapsamında bilgi ve beceri kazanımlarının llmesinde 27.08.2011 tarih ve 28038 sayılı Resm Gazete' de yayımlanan "Afyon Kocatepe niversitesi nlisans ve Lisans Eğitim-ğretim ve Sınav Yönetmeliği" kapsamında planlanmıştır. Çoklu lme ve değerlendirmenin tercih edildiği ölçütlerde öğrencilerin sektör ile bir araya gelerek sektörü tanımaları ve sektördeki takip etmelerinin sağlanması hedeflenmiştir. İstihdam ve kariyer günleri ile öğrencilerin mezuniyet sonrası istihdamına yönelik bilgilendirilmesi ve işletmelerin istihdam edilecek öğrenciler ile görüşmeleri sağlanmıştır.

Karsiliyor

SONUÇ

SONUÇ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ğrencinin mezuniyeti sonrasında istihdamını sağlayacak nitelikteki eğitimi ile hedeflediği eğitim amaç ve ıktıları doğrultusunda planla, eğitim-ğretim faaliyetleri ile ders dışı etkinlikleri ile hem öğrencinin akademik hem de sosyal gelişimine yönelik gerekli çalışmaları yaptığı görülmüştür. Program dahilinde dış paydaşlar, sektör temsilcileri ve mezun öğrenciler ile iletişiminin sürmesi sayesinde sektördeki gelişmeleri her an takip edebilmekte, öğrencisinin mezuniyet sonrası gerek özel sektör işletmelerine gerekse kamu kurumlarında istihdamı için eğitim ğretim tedbirlerini almaktadır. Ayrıca, eğitim kalitesini kayıt altına almak ve tescillemek üzere turizm eğitimi veren kurumlara ilişkin akreditasyon kuruluşu olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK)' nun incelemeleri neticesinde bölüm 2020 yılından itibaren akredite edilmiştir.

Karsiliyor