



Akran Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.

AKRAN DEĞERLENDİRME TAKIMI

Doç. Dr. Hakan Yılmaz (Başkan)
Dr. Öğr. Üyesi Önder Yayla (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Hidayet Kışlalı (Üye)

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 1 profesör, 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. **Ek-1: GMS Bölüm Genel Tanıtımı*

Bölümde bir dönemlik ders yükü 183 kredi olduğu anlaşılmaktadır. Bu durumda Öğretim üyesi/elemanı başına düşen ortalama ders saati 26,1'dir. Kadrodaki öğretim üyesi/elemanı sayısının arttırılması önerilir.

Karşılıyor

1. ÖĞRENCİLER

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

Programa kabul edilen öğrencilerin hazırbulunuşluklarını destekleyecek oryantasyon programları yapılabilir. Son 4 yılın öğrenci yerleştirme sıralamaları incelendiğinde 2018 de 86 bin, 2019 da 73 bin, 2020 de 66 bin, 2021 de ise 95 bin sıralama ile öğrenci kabul edildiği görülmektedir. 2018'den 2020 ye kadar öğrenci kabulünde temel alınan sıralama düzenli olarak yükselmiştir. Buradan bölümün tercih edilme oranının da sürekli yükseldiğini söyleyebiliriz. Ayrıca bölümün kuruluş yılından itibaren kontenjan sürekli artmıştır ve % 100 doluluk oranına sahiptir.

Karşılıyor

1.1.4. 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.

İsteğe bağlı hazırlık okuyup, kurlarda başarılı olan öğrencilerin kur başarısına göre dönemde verilen temel İngilizce derslerinden muaf tutulması önerilir.

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.

Ders muafiyetleri ile ilgili tüm uygulamalar, üniversite eğitim öğretim yönetmeliği ve üniversite lisans ve ön lisans muafiyet yönergelerinde tanımlanmıştır. Ayrıca birimde bu işle ilgilenen muafiyet ve intibak komisyonu bulunmaktadır.

Karşılıyor.

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

Bölümde Farabi, Mevlana ve Erasmus değişim programları ilgili faaliyetler yürütülmektedir. Değişim programları ile ilgili oryantasyon programı kapsamında her yıl bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Bölümün Erasmus anlaşmasının bulunduğu sadece 2 kurum bulunmaktadır. Diğer değişim programları ilgili anlaşma bulunmamaktadır. Anlaşma sayıları arttırılmalıdır.

Karşılmıyor.

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

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. Ayrıca bölümde 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren akademik danışmanlıkların sınıf bazında bir öğretim üyesi ve bir öğretim elemanı işbirliğinde yürütülmesi ve öğretim üyesinin işlemlerden/hizmetlerden sorumlu tutulması yönünde bölüm kurulunda karar alınmıştır. Buna ilaveten 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.

Karşılıyor.

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

Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak ve/veya dönem başında öğrenciye öğretim elemanı tarafından duyurularak ilan edilmektedir. İlgili ders

için öğrencilerin sorumlu olacakları ara sınav, ödevler, projeler, sunumlar, dönem sonu sınavı gibi yöntem/araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına 5 iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır. 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. 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.

Ayrıca sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla Fakülte Sınav Kuralları uygulanmaktadır.

Karşılıyor.

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

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliğinin diploma ile ilgili esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge esaslarına göre düzenlenmektedir.

Karşılıyor.

2.PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Program öğretim amaçları bölüm web sitesinde yayınlanmıştır.

Karşılıyor.

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

Program öğretim amaçları ve bölüm öz görevleri uyumu ile programdan mezun olan öğrencilerin kariyer hedefleri tanımlanmıştır.

Karşılıyor.

2.3.Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

Üniversite, fakülte ve bölüm öz görevleri paralellik göstermektedir.

Karşılıyor.

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

Bölümde öğretim süreci iç ve dış paydaşlarla katılımlı olarak yürütülmektedir.

Karşılıyor.

2.5.Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Program öğretim amaçları bölüm web sitesinde yayınlanmıştır.

Karşılıyor.

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

Program öğretim amaçlarının iç paydaşların gereksinimlerine göre güncellenmesinde öğretim elemanları tarafından periyodik olarak yapılan akademik değerlendirme toplantıları sonucunda alınan kararlara göre ders planında revize yapılmaktadır. İç paydaşlardan öğrencilere müfredat ve ders içeriklerine ilişkin anket sonuçları ve derslerde öğrencilerin görüşleri dikkate alınarak uygulama dersleri fazlalaştırılmış ve seçmeli ders yelpazesi genişletilmiştir.

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. 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.

Karşılıyor.

3.PROGRAM ÇIKTILARI

3.1.Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamlı 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; TYYÇ 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri, TURAK değerlendirme ölçütleri, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzunda yer alan program çıktıları hazırlama ilkelerinin incelenmesi ve Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması ile tanımlanmıştır.

Karşılıyor.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde kanıtlarda belirtilen sistematik yaklaşımdaki her bir unsur dikkate alınmaktadır.

Karşılıyor.

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.

Karşılıyor.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

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 kanıtlarda sunulmaktadır.

Karşılıyor.

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.

İç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve fakülte'deki 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.

Karşılıyor.

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.

Eğitim müfredatı program öğretim amaçları ile uyumludur. Müfredat hazırlanırken disiplinler arası alanlar ve programa özgü bileşenler dikkate alınmıştır.

Karşılıyor.

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

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

Karşılıyor.

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

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. 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.

Karşılıyor.

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.

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

Karşılıyor.

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

Karşılıyor.

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

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.

Karşılıyor.

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.

Alanına uygun temel öğretim ve alanına uygun öğretim bileşenleri zorunlu dersler kapsamında verilmektedir. Alana ilişkin spesifik uygulamalar gerçekleştirilerek öğretimin pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Alan uygulamasına yönelik dersler birinci yarıyıldan teorik eğitimlerden sonra başlamaktadır. İkinci yarıyıl itibarıyla uygulama dersi almaya başlayan öğrenciler sekizinci yarıyıla kadar uygulama dersi almaktadır. 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.

Karşılıyor.

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.

Birimde görev yapan 9 öğretim üyesi/elemanı bulunmaktadır. OECD ülkelerinde yükseköğretimde öğretim elemanı başına düşen ortalama öğrenci sayısı 15 iken; bölümde öğretim üyesi/elemanı başına düşen öğrenci sayısı 26,6'dır. Öğretim üyesi/elemanı sayısının artırılması önerilir.

Karşılamıyor.

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

Bölümde görev yapan alan öğretim elemanlarının tamamı turizm alanından mezun ve mesleki tecrübeye sahip olan öğretim elemanlarından oluşmaktadır.

Karşılıyor.

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

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır.

Karşılıyor.

7.ALTYAPI

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan 20 derslik, toplantı salonu, bilgisayar laboratuvararı, duyuşal analiz laboratuvarı, servis salonu ve uygulama mutfağında derslerine devam etmektedir. 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. Ayrıca uygulama mutfağı, servis salonu, bilgisayar laboratuvarı ve duyuşal analiz laboratuvarında ilgili dersler için ihtiyaç duyulacak teçhizat ve donanımlar %90 oranında mevcuttur.

Karşılıyor.

7.2.Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Öğrencilerin kullanımına sunulan kantin, kamelya, sosyal tesisler, kültür ve sanat merkezleri, spor tesisleri bulunmaktadır.

Karşılıyor.

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.

Öğrenci ve öğretim üyeleri/elemanlarına programın öğretim amaçlarını destekleyecek nitelikte altyapı mevcuttur.

Karşılıyor.

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

Gerek bireysel çalışma gerekse araştırma yapmak için öğrencilerin 7/24 kullanımına açık kütüphane bulunmaktadır.

Karşılıyor.

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

Öğretim ortamında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Ayrıca üniversite “Engelsiz Üniversite” belgesine sahiptir.

Karşılıyor.

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 gelirlerinin tamamı Döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır.

Karşılıyor.

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

Turizm Fakültesi'nde görevli her öğretim elemanına, bilimsel etkinliklere (kongre, konferans, seminer) katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. bölüm öğretim elemanlarına akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.

Karşılıyor.

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

Altyapı donanım ve temini, bakım ve işletim süreçlerinin finansmanı rektörlük merkezi bütçeden gelen tahsisler ile gerçekleştirilmektedir.

Karşılıyor.

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

Fakülte bünyesinde idari kadrolar dışında 2 temizlik destek personeli bulunmaktadır ancak direkt bölüm için tahsis edilmiş destek personeli bulunmamaktadır. Personelin mesleki gelişimini sağlamak için kurum içi eğitimler verilmektedir.

Bölüm ihtiyaçları için destek personeli sağlanmalıdır. Karşılıyor.

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.

Bölümde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme uygulamaları yapılmaktadır. Süreç iç ve dış paydaşlar ile katılımlı bir şekilde yönetilmektedir.

Karşılıyor.

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1.Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında 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. Bu süreç ödev, sunum, proje gibi interaktif öğrenme yöntemleri ile de desteklenmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise; okul-sektör iş birliği kapsamında İstihdam ve Kariyer Günü etkinlikleri ve teknik geziler düzenlenmektedir.

Karşılıyor.

SONUÇ

Bölümde, akademik personelin sayıca artırılması önerilmektedir. Buna ilaveten bölümde satın alma ve teslim alma ve stok kontrolünün sağlanmasında destek personelinin bulunması öğretim elemanlarının üzerine düşen fazla yükün hafiflemesini sağlayacaktır. Bölümün öğretim müfredatı ve program öğretim amaçları öğrencilerin mesleki ve kültürel sermayelerini zenginleştirmelerini destekleyecek niteliktedir. Bölüm değişim programları açısından daha çok desteklenmeli ve çeşitli ülkelerden çeşitli kuruluşlarla daha çok anlaşma yapılmalıdır. Paylaşılan bilgiler ışığında bölümün altyapı, donanım ve parasal kaynaklar açısından yeterli olduğu kanaatine varılmıştır. Üniversitenin öğrencilere sanatsal, kültürel ve sportif faaliyetler için olanaklar sunması öğrencilerin ders dışı kaliteli zaman geçirebilmesi açısından önemli bir avantajdır.

