

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

**Afyon Kocatepe Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

**Takım Üyeleri
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan)
Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN(Üye)**

**[Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü
Gazlıgöl Yolu]**

[30.07.2023]

İçindekiler

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER	3
1.1. Öğrenci Kabulleri	3
1.1.1. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Nitelikleri	3
1.1.2. Öğrenci Kabullerine İlişkin Sayısal Bilgiler	3
1.1.3. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi	3
1.1.4. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler	4
1.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma	4
1.2.1. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Sayısal Bilgiler	4
1.2.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları	5
1.3. Öğrenci Değişimi	6
1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar	6
1.3.2. Öğrenci Hareketliliğini Teşvik Edecek Düzenlemeler	7
1.3.3. Değişim Programlarına Katılan Öğrenciler Hakkında Genel Bilgiler	7
1.4. Danışmanlık ve İzleme	8
1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri	8
1.4.2. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları	8
1.5. Başarı Değerlendirmesi	8
1.5.1. Başarı Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi	8
1.5.2. Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması	9
1.6. Öğrencilerin Mezuniyeti	11
1.6.1. Öğrenci ve Mezun Sayılarına İlişkin Bilgiler	11
1.6.2. Mezuniyet Belirleme Yöntemleri	11
1.6.3. Mezuniyet Belirleme Yönteminin Güvenilirliği	11
ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI	12
2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları	12
2.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Öğretim Amaçları	12
2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu	12
2.3. Özgörev Uyumu	12
2.3.1. Üniversite, Fakülte ve Bölüm Özgörevleri	12
2.3.2. Özgörevlerin Yayınlanması	13
2.3.3. Program Öğretim Amaçları ve Özgörev Uyumu	13
2.4. Program Öğretim Amaçlarının Belirlemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri	14
2.4.1. Programın İç ve Dış Paydaşları	14
2.4.2. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Katkısı	15
2.5. Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması	16
2.6. Program Öğretim Amaçlarının İç ve Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme	16
2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç ve Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi	16
ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI	20
3.1. Program Çıktıları	20
3.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Çıktıları	20
3.1.2. Program Çıktılarının Akreditasyon Kuruluşu Çıktıları ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesindeki Yetkinlikler ile Uyumu	21

3.1.3. Program Çıktılarının Program Amaçları İle Uyumu.....	24
3.1.4 Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi ve Süreci.....	26
3.1.5 Program Çıktılarını Güncelleme Süreci	26
3.2. Program Çıktılarını Değerlendirme Süreci	27
3.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi	27
3.2.2. Program Çıktılarını Belirleme Sürecinin İşletildiğine Dair Kanıtlar	32
3.3. Program Çıktılarına Ulaşma	32
3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar.....	32
3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi	33
3.3.3. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar.....	34
ÖLÇÜT 4: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME.....	35
4.1.Kurulan Ölçme Değerlendirme Sisteminin Sürekli İyileştirilmesi.....	35
4.1.1. Yapılan Sürekli İyileştirme Çalışmaları.....	35
4.2. İyileştirme Çalışmalarının Sistematiği ve Kanıtlara Dayanması.....	38
ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM PLANI.....	40
5.1 Öğretim Planı (Müfredat)	40
5.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Öğretim Planı	40
5.1.2. Öğretim Planının Program Öğretim Amaçları ve Çıktılarına Erişim Desteği	47
5.1.3 Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütlere Katkı Düzeyi.....	48
5.1.4. Öğretim Planı Derslerinin İzlenimleri	50
5.2. Öğretim Planını Uygulama Yöntemi	50
5.2.1. Öğretim Planının Uygulanmasında Kullanılan Öğretim Yöntemleri.....	50
5.3.Öğretim Planı Yönetim Sistemi	52
5.3.1. Öğretim Planının Geliştirilmesine Yönelik Yönetim Sistemi.....	52
5.4.Öğretim Planı Temel Eğitim.....	52
5.4.1. Öğretim Planının "Alanına Uygun Temel Öğretim" Bileşenleri	52
5.5. Öğretim Planı Alanına Uygun Eğitim	52
5.5.1. “Alanına Uygun Temel Öğretim” ve “Alanına Uygun Öğretim” Bileşenlerinin Öğrenciler için Sağlanma Yöntemi.....	52
5.6. Seçmeli Dersler.....	52
5.6.1. Seçmeli Derslerin Yapılandırılması	53
5.6.2. 240 AKTS İş Yükünün Sağlanma Yöntemi.....	53
5.7. Öğretim Planının Yürütülmesi.....	53
5.7.1. Öğretim Planının Dönemler Arası İlişkisi.....	54
ÖLÇÜT 6: ÖĞRETİM KADROSU	59
6.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği	59
6.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti	59
6.1.2. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği.....	62
6.2. Öğretim Kadrosunun Niteliksel Analizi	63
6.2.1. Öğretim Kadrosunun Niteliksel Analizi.....	63
6.2.2. Ders Vermekle Yükümlü Olan Öğretim Üyesi ve Öğretim Görevlilerinin Özet Özgeçmişleri	64
6.3.Atama ve Yükseltme.....	64
6.3.1.Öğretim Üyesi Atama ve Yükseltme Kriterleri	64
ÖLÇÜT 7: ALTYAPI.....	65
7.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı	65
7.1.1. Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı.....	65
7.1.2 Öğretim için Kullanılan Laboratuvar.....	65
7.2.Diğer Alanlar ve Altyapı.....	65
7.2.1. Ders Dışı Etkinliklere İlişkin Ortam ve Altyapı	66
7.2.2.Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları	66

7.3. Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı.....	66
7.3.1. Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar	66
7.3.2. Enfortmatik ve Bilgisayar Alt Yapı Hizmetleri	67
7.4. Kütüphane.....	67
7.4.1. Öğrencilere Sunulan Kütüphane Olanakları	67
7.5. Güvenlik Önlemleri ve Engellilere Yönelik Düzenlemeler.....	69
7.5.1. Kampüste ve Binada Alınan Güvenlik Önlemleri	69
7.5.2. Engelliler İçin Alt Yapı Olanakları	69
ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	70
8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek	70
8.1.1. Program Bütçesinin Oluşturulma Süreci.....	70
8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği	71
8.2.1. Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin Yeterliliği.....	71
8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları	71
8.3. Altyapı ve Donanım Desteği.....	72
8.3.1. Altyapı ve Donanımı Temin Etmek İçin Parasal Desteğin Yeterliliği.....	72
8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği	72
8.4.1. Teknik ve İdari Personelin Sayıca Yeterliliği	72
ÖLÇÜT 9: ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ	74
9.1. Kuruluş ve Yönetim Yapısı	74
ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	81
10.1. Programa Özgü Ölçütler	81
10.1.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi.....	81
11. SONUÇ	82

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1 Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları.....	3
Tablo 1.2 Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi.....	3
Tablo 1. 3 Hazırlık Sınıfına İlişkin İstatistiki Bilgiler.....	4
Tablo 1. 4 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri.....	4
Tablo 1. 5 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu.....	5
Tablo 1. 6 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ERASMUS Öğrenci Hareketliliği Anlaşmaları	6
Tablo 1. 7 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü FARABİ Değişim Programı Anlaşmaları	7
Tablo 1. 8 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları	7
Tablo 1. 9 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği.....	7
Tablo1. 10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı	8
Tablo 1. 11 Başarı Notu Değerlendirme Tablosu.....	9
Tablo 1. 12 Öğrenci ve Mezun Sayıları.....	11
Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları.....	16
Tablo 2.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Özgörevleri Uyumu	17
Tablo 2.3. Program Öğretim Amaçları ve Fakülte Özgörevleri Uyumu.....	18
Tablo 2.4. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevleri Uyumu.....	18
Tablo 2.5. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı.....	19
Tablo 2.6. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşlar	19
Tablo 2.7. Program Öğretim Amaçlarına İlişkin İç ve Dış Paydaş Görüşleri.....	20
Tablo 2.8. Mezun Değerlendirme Anketi Sonuçları.....	22
Tablo 3.1. Program Çıktılarının Belirlenmesi.....	24
Tablo 3.2. Program Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumunun Karşılaştırılması.....	25
Tablo 3.3. Program Çıktılarının TYYÇ ile Uyum.....	26
Tablo 3.4. Program Çıktıları ile Program Öğretim Amaçları Uyum Karşılaştırılması.....	29
Tablo 4.1. İyileştirme Kapsamında Gerçekleştirilen Destek Uygulamalar.....	40
Tablo 5.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğretim Planı.....	44
Tablo 5.2. Yarıyıllar Temelinde Ders Planı.....	46
Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler.....	47
Tablo 5.4. Ders ve Sınıf Büyüklükleri.....	49
Tablo 5.5.Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Program Çıktılarına Katkı Düzeyi.....	51
Tablo 5.6.Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Program Öğretim Amaçlarına Katkı Düzeyi.....	52
Tablo 5.7.Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Programa Özgü Ölçütlere Katkı Düzeyi.....	53
Tablo 5.8. Seçmeli Derslere Ait Ders Saati ve AKTS Bilgileri.....	56
Tablo 5.9. Alan Uygulamasına Yönelik Dersler	59
Tablo 5.10. Öğrencinin Staj Sürecine İlişkin Yönetici Değerlendirmeleri.....	61
Tablo 5.11. Yaz Stajına İlişkin Bulgular.....	62
Tablo 6.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti.....	63
Tablo 6.2. Öğretim Kadrosunun Analizi- Gastronomi ve Mutfak Sanatları.....	66
Tablo 6.3. Diğer Fakülte ve Kurumlardan Gelen Öğretim Elemanları	67
Tablo 6.4. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri.....	68
Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar.....	69
Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar.....	69
Tablo 7.3. Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar	70
Tablo 7.4. Kütüphane Basılı Bilgi Kaynakları.....	72
Tablo 7.5 Veritabanları ve Deneme Veritabanları.....	72
Tablo7.6. Kütüphane Olanakları.....	72
Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar	74
Tablo 8.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tamamlanan BAP Projeleri	75
Tablo 8.3. Teknik ve İdari Personel Sayısı	76
Tablo 8.4. İdari Personelle Yönelik Hizmetiçi Eğitimler	76
Tablo 10.1 . Programa Özgü Ölçütlerin Öğretim Planında Yer Alan Dersler İle Sağlanması.....	80
Tablo 11.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 15.11.2021 Tarihli Program Değerlendirme Çıkış Bildirimi Akreditasyon Çalışmaları	85

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenmesi.....	17
Şekil 2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenmesi	18
Şekil 3. Program Öğretim Amaçlarının Tespit Süreci	19
Şekil 4: Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi	26
Şekil 5: Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci	32
Şekil 6. Sürekli İyileştirme Çalışmaları.....	35
Şekil 7: Turizm Fakültesi Yangın ve İlk Yardım Ekibi.....	69
Şekil 8: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Kuruluş ve Yapı İçerisindeki Yeri.....	74
Şekil 9: Öğretim Sonuçlarının Değerlendirmesine Yönelik Genel Çerçeve.....	78
Şekil 10: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İç işleyiş Denetim Mekanizması	80

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1. Öğrenci Kabulleri

1.1.1. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Nitelikleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne öğrenci kaydı, Ölçme 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 Kanunun 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.

Tablo 1.1 Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Hazırlık Öğrencisi	2	5	3	2	4
Öğrenci	537	541	564	633	570
Mezun	154	108	103	128	37

1.1.2. Öğrenci Kabullerine İlişkin Sayısal Bilgiler

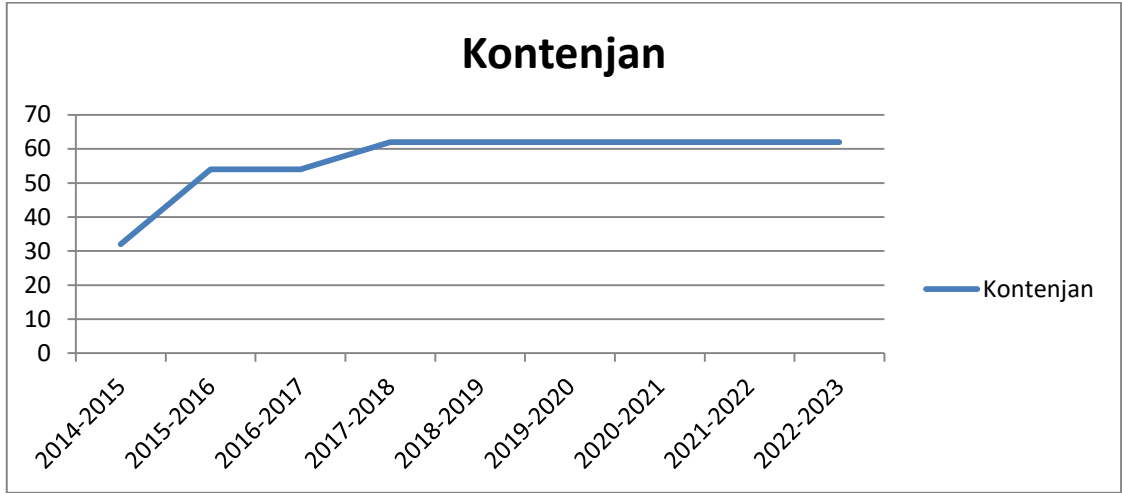
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıt yaptıran öğrencilerin sayıları, bu öğrencilere ait en yüksek ve en düşük puanlar ve bu puanlara karşılık gelen başarı sıraları ile programın kontenjanları son 5 akademik yıl için Tablo 1.2’de sunulmuştur.

Tablo 1.2 Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirm e puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
2022-2023	62	62	423,95	360,07	8.267	83.954	Sözel
2021-2022	62	62	375,18	306,74	9.836	95.376	Sözel
2020-2021	62	62	416,55	348,64	6.288	66.867	Sözel
2019-2020	62	62	402,95	353,96	13.145	73.747	Sözel
2018-2019	62	62	420,37	336,97	42.037	86.642	Sözel

1.1.3. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Genel Değerlendirmesi

2014-2015 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüm normal öğretim ve ikinci öğretime ayrı ayrı 32 öğrenci kabul etmiştir. 2015-2016 ve 2016-2017 dönemlerinde her iki programa 52 öğrenci, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022 ve 2022-2023 dönemlerinde 62 öğrenci kabul edilmiştir.



Grafik 1. Yıllara Göre Kontenjanlar ve Doluluk Oranları

2014-2015 eğitim öğretim döneminde 32 öğrenci ile eğitime başlayan bölüm ikinci yılında %61 kontenjan artışı ile 52 öğrenci almış, üçüncü yılında değişim olmazken dördüncü ve beşinci yılında ilk yıl kontenjanına göre % 93 öğrenci artışı olmuştur. Grafikte de görüldüğü üzere tüm yıllarda kontenjanlar tamamen dolmuştur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına kabul edilen öğrenciler sınavlardan elde ettikleri başarı notları ile programın gerektirdiği alt yapıya haiz olarak programa gelmektedirler.

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 16 öğrenci hazırlık eğitimi almıştır ve 7 öğrenci hazırlık sınıfında başarılı olmuş, 9 öğrenci ise başarısız olmuştur.

Tablo 1. 3 Hazırlık Sınıfına İlişkin İstatistik Bilgiler

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci Sayısı	Başarılı	Başarısız
2022-2023	4	2	2
2021-2022	2	1	1
2020-2021	3	3	0
2019-2020	5	0	5
2018-2019	2	1	1
Toplam	16		

1.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

1.2.1. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Sayısal Bilgiler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ilişkin Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal ve Yandal ile ilgili bilgiler Tablo 1,4'de verilmiştir.

Tablo 1. 4 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2022-2023	-	4	-	-
2021-2022	6	4	2	2
2020-2021	4	5	1	2

2019-2020	7	5	-	-
2018-2019	2	6	-	-

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

²Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

1.2.2. Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş Ders Muafiyet Uygulamaları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yatay geçiş değerlendirmeleri [“Yatay Geçiş Komisyonu”](#) tarafından yapılmaktadır.

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan)
Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Üye)
Öğr. Gör. Esna METE (Üye)
Arş. Gör. Nurullah KART (Üye)

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.

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan)
Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ (Üye)
Öğr. Gör. Esna METE (Üye)
Arş. Gör. Nurullah KART (Üye)

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.

Tablo 1. 5 Muafiyet ve İntibak Not Dönüşüm Tablosu

Üniversite Başarı Katsayısı	Üniversite Başarı Notu	Diğer Karşılıklar				Üniversite Başarı Notu Aralığı
4,0	AA	5	A	Mükemmel / Excellent	> 3,50	90 – 100
3,5	BA	4	B	Pekiyi / Very Good	3,25 – 3,50	85 – 89
3,0	BB	3	C	İyi / Good	2,75 – 3,24	75 – 84
2,5	CB	2	D	Orta / Good Satisfactory	2,50 – 2,74	70 – 74
2,0	CC	1	E	Geçer / Satisfactory	2,00 – 2,49	60 – 69
1,5	DC		FX-F	Şartlı Geçer / Pass / Sufficient	1,50 – 1,99	50 – 59
1,0	DD			Başarısız / Fail	1,00 – 1,49	40 – 49
0,5	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır.

- 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.
- 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 yapabilmesi 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;

Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU (Başkan)
Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)
Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye)

Aynı zamanda, diğer bölümlerden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çift anadal ve yandal yapmak isteyen öğrenciler için sekiz yarıyıllık 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-kurumlarında-onlisans-ve-lisans-duzeyindeki-programlar-arasında-gecis-cift-anadal-yan-dal-ile-kurumlar-arasi-kredi-transferi-yapilmasi-esaslarina-iliskin-yonetmeligi-universitemizdeki-2/> adresinde yer almaktadır.

1.3. Öğrenci Değişimi

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 1.6'da listelenen üniversiteler ile ERASMUS öğrenci hareketliliği, Tablo 1,7'de listelenen üniversiteler ile FARABİ değişim programı anlaşmaları bulunmaktadır. FARABİ değişim programı anlaşmalarına ilişkin resmî belgeler <https://farabi.aku.edu.tr/ikili-anlasmalarimiz/> adresinde yer almaktadır. Bölüm bazında anlaşma olmamakla birlikte, Turizm Fakültesi kapsamında öğrenciler Kırgızistan-Türkiye Manas ve Kazakistan-Ahmet Yesevi üniversitelerine MEVLANA değişim programı kapsamında başvuru hakkına sahiptirler.

Tablo 1. 6 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ERASMUS Öğrenci Hareketliliği Anlaşmaları

KOD	Üniversite	Ülke
BG VARNA04	University of Economics - Varna	Bulgaristan
HU TABATAN01	EDUTUS COLLEGE	Macaristan
MK BITOLA01	University St Kliment Ohridski - Bitola	Makedonya
P PORTO16	ISAG - European Business School	Portekiz
P VIANA-D 01	Polytechnic Institute of Viana do Castelo	Portekiz
P ACORES 01	Universidade Dos Acores	Portekiz

Tablo 1. 7 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü FARABİ Değişim Programı Anlaşmaları

Anlaşmalı Üniversite	Anlaşmalı Üniversite	Anlaşmalı Üniversite
Adıyaman Üniv.	Çankırı Karatekin Üniv.	Karabük Üniv.
Aydın Adnan Menderes Üniv.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.	Kastamonu Üniv.
Akdeniz Üniv.	Düzce Üniv.	Mersin Üniv.
Aksaray Üniv.	Erciyes Üniv.	Necmettin Erbakan Üniv.
Anadolu Üniv.	Gazi Üniv.	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniv.
Ankara Hacı Bayram Veli Üniv.	Giresun Üniv.	Ondokuz Mayıs Üniv.
Atatürk Üniv.	Gümüşhane Üniv.	Sakarya Uyg. Bilimler Üniv.
Balıkesir Üniv.	Harran Üniv.	Sinop Üniv.
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniv.	Isparta Uyg. Bilimler Üniv.	Zonguldak Bülent Ecevit Üniv.

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 itibarı ile yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ERASMUS öğrenci hareketliliği, Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU tarafından, Fakülte Temsilcisi Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN'e bağlı olarak yürütülmekte iken, MEVLANA ve FARABİ değişim programı temsilciliğini Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU yürütmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin teşvik edilmesi amacıyla [fakülte web sitesinde duyurular güncel olarak yer almakta](#), derslerde, danışmanlık toplantılarda ve özellikle Erasmus hareketliliğini teşvik etmek amacıyla düzenlenen toplantılarda Erasmus anlatılmaktadır. Teşvik edici düzenlemelere ilişkin bilgiler Tablo 1,8'de yer almaktadır.

Tablo 1. 8 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Erasmus Söyleşisi	27.05.2022	Çevrimiçi
Erasmus Bilgilendirme Toplantısı	11.10.2022	Turizm Fakültesi Z-08

1.3.3. Değişim Programlarına Katılan Öğrenciler Hakkında Genel Bilgiler

Turizm Fakültesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABİ değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları kapsamında öğrenciler anlaşmalı üniversitelere gidebilmektedir. Bu kapsamda, FARABİ ve MEVLANA programından yararlanan öğrenci bulunmamakta iken, ERASMUS öğrenci hareketliliği kapsamında yurt dışına giden öğrenci sayıları eğitim-öğretim yılları itibarı ile aşağıdaki şekildedir.

Tablo 1. 9 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Macaristan- Edutus College	GMS	2	2
Portekiz-ISAG – European Business School	GMS	3-4	4
Portekiz-Universidade Dos Acores	GMS	3	1
Toplam			7

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Erasmus programı kapsamında gelen öğrenciye sahip değildir. Bu kapsamda anlaşmalı olunan üniversitelere e-posta gönderilerek gelen öğrenci sayısının artması için girişimler başlatılmıştır.

1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Danışmanlık Hizmetleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üniversiteye kaydoldukları 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 yarıyıl iki kez sektör ve öğrencilerin bir araya gelmesini sağlayan etkinlikler düzenlenmektedir.

1.4.2. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları

Giriş yıllarına göre danışman atamaları bir öğretim üyesi ve bir öğretim elemanı olmak üzere yapılmış olmakla birlikte ayrıntılı bilgi Tablo 1.10'da verilmiştir. Danışman atamaları turizm fakültesi [web sitesinde](#) ilan edilmiş olmakla birlikte danışmanlık süreçleri [Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Akademik Danışmanlık Yönergesi](#) hükümlerine uygun olarak yürütülmektedir. Akademik danışmanlık hizmetleri kapsamında, öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamaktadır. Yönerge gereğinde akademik danışmanlık toplantıları her dönemde en az iki defa düzenlenmekte ve rapor sonuçları birim yönetimine rapor halinde sunulmaktadır. Danışmanlık toplantılarına ilave olarak birinci sınıf öğrencilerine yönelik [akademik uyum toplantısı](#), staj danışmanları tarafından düzenlenen [staj bilgilendirme toplantıları](#) ile staj konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesi sağlanmaktadır.

Tablo1. 10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2022	Öğr. Gör. Osman KAZANCI/Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	129
2021	Arş. Gör Asilhan Semih MUTLU/ Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	64
	Arş. Gör Nurullah KART/ Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	65
2020	Öğr. Gör. Esna METE/Doç. Dr. Sabri ÇELİK	108
2019	Öğr. Gör. Hatice ŞEN/ Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	157

1.5. Başarı Değerlendirmesi

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 1.11'da sunulmuştur.

Tablo 1. 11 Başarı Notu Değerlendirme Tablosu

Başarı Derecesi	Başarı Notu	Başarı Katsayısı	Yüzde Karşılığı
Mükemmel	AA	4.0	90-100
Pekiyi	BA	3.5	85-89
İyi	BB	3.0	75-84
Orta	CB	2.5	70-74
Geçer	CC	2.0	60-69
Şartlı Geçer	DC	1.5	50-59
Başarısız	DD	1.0	40-49
Başarısız	FD	0.5	30-39
Başarısız	FF	0.0	29 ve altı

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 yarıyılık öğretim planında bir ders olarak yer alan ve 10 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.

- Sınava girecek öğrencilerin kimlik kartlarını sıranın üzerinde bulundurmaları gerekmektedir. Kimliksiz öğrenciler sınava alınmaz.
- 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, sırasinda, çanta vb. yanında bulundugunun 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.
- i) 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.
- l) 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.

1.6. Öğrencilerin Mezuniyeti

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 1.12’de verilmiştir.

Tablo 1. 12 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık türü ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ⁴		
			1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2022-2023	İ	4	143	136	140	140	570			37		
2021-2022	İ	5	74	71	68	68	261			119		
2020-2021	İ	3	71	68	68	42	249	15	-	42	-	-
2019-2020	İ	8	67	63	69	65	272	15	-	37	-	-
2018-2019	İ	6	64	66	52	81	268	-	-	58	-	-
2017-2018	İ	-	66	52	81	3	202	-	-	2	-	-
2016-2017	İ	-	52	81	3	-	136	-	-	-	-	-
2015-2016	İ	-	81	3	-	-	84	-	-	-	-	-
2014-2015	Z	78	3	-	--	-	81	-	-	-	-	-

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;

- 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.
- Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet onay işlemi gerçekleştirilir.
- Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri oluşturulur.
- Mezuniyet Komisyonunca incelenerek “Mezuniyet Komisyon Raporu” düzenlenir. Enstitülerde ise Enstitünün Yönetim Kurulu kararına istinaden transkript ve diploma föyleri düzenlenir.
- 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;

- Ağırlıklı Genel Not Ortalaması (AGNO) kontrolü,
- 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.

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

2.1.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Öğretim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğretim amaçları akreditasyon kapsamında iç ve dış paydaş görüşleri değerlendirilerek 08.04.2021 tarihli kurul kararı ile Tablo 2.1’de yer aldığı gibi güncellenmiştir. Program öğretim amaçlarının güncellenmesine ilişkin çalışmalar ve kurul kararı EK 2.1.1 de yer almaktadır.

Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm sektöründe, kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilen yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.
PEA2	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.
PEA3	Sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eden, eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilen mezunlar yetiştirmek.
PEA4	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunan bireyler yetiştirmek

2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu

Program mezunlarının yakın gelecekte üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev alan bir öğretim elemanı, liselerin ve mesleki eğitim kurumlarının yiyecek içecek alanlarında birer öğretici olarak, turizm ve yiyecek içecek işletmelerinde bir aşçı, bir yönetici, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, gastronomi yazarı olarak görev almaları beklenmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin yakın gelecekte görev alacakları iş alanları ve görevleri program amaçlarında belirtilmektedir.

2.3. Özgörev Uyumu

2.3.1. Üniversite, Fakülte ve Bölüm Özgörevleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi özgörevleri; Çağdaş eğitim-öğretim ilkeleri çerçevesinde, paydaşların gereksinimlerini gözeterek eğitim-öğretim hizmeti sunmak, bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapmak, topluma ve insanlığa hizmet etmektir.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün övgörevleri;

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

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

2.3.2. Övgörevlerin Yayınlanması

Afyon Kocatepe Üniversitesi Övgörevleri üniversite web sitesi üniversite hakkında genel bilgiler sekmesi altında misyonumuz ve vizyonumuz başlığı altında [https://aku.edu.tr/hakkimizda/ uni ve r sitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/](https://aku.edu.tr/hakkimizda/uni_ve_r_sitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/)web adresinde yayınlanmaktadır.

Turizm Fakültesi övgörevleri, Turizm Fakültesi web sitesinde “Fakülte” sekmesi altında misyon-vizyon başlığı altında <https://turizm.aku.edu.tr/misyon-vizyon/>adresinde yer almaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Övgörevleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi web sitesinde yer alan Bölümler sekmesi altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü “Bölüm Genel Tanıtımı” başlığı altında yayınlanmaktadır. İlgili alana <https://turizm.aku.edu.tr/bolum-genel-tanitimi3/>adresinden ulaşılabilir.

2.3.3. Program Öğretim Amaçları ve Övgörev Uyumu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program öğretim amaçlarının belirlenmesi sürecinde Afyon Kocatepe Üniversitesinin Tablo 2.2’de belirtilen övgörevleri dikkate alınmış ve her bir program öğretim amacının üniversite övgörevleri ile ilişkilendirilmesi hedeflenmiştir.

Tablo 2.2. Program Öğretim Amaçları ve Üniversite Övgörevleri Uyumu

Program Öğretim Amaçları	Üniversite Övgörevleri
PÖA1: Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm sektöründe, kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilen yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.	• Çağdaş eğitim-öğretim ilkeleri çerçevesinde topluma ve insanlığa hizmet etmek
PÖA2: 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.	• Paydaşların gereksinimlerinin gözetilmesi • Bölgesel kalkınmaya katkı sağlamak • Mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek
PÖA3: Sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eden, eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilen mezunlar yetiştirmek.	• Bilimsel araştırma, yayın ve danışmanlık yapmak
PÖA4:Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunan bireyler yetiştirmek.	• Mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek • Çağdaş eğitim-öğretim ilkeleri çerçevesinde topluma ve insanlığa hizmet etmek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün program öğretim amaçlarının belirlenmesi sürecinde, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi’nin Tablo 2.3’de belirtilen övgörevleri dikkate alınmış ve her bir program öğretim amacının fakülte övgörevleri ile ilişkilendirilmesi hedeflenmiştir.

Tablo 2.3. Program Öğretim Amaçları ve Fakülte Özgörevleri Uyum

Program Öğretim Amaçları	Fakülte Özgörevleri
PÖA1: Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözетerek turizm sektöründe, kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilen yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.	• Uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek öğrenciler yetiştirmek • Sektörde ülkemizin rekabet gücünü arttırıcı faaliyetlerde bulunmak
PÖA2: 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.	• Uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek öğrenciler yetiştirmek • Sektörde ülkemizin rekabet gücünü arttırıcı faaliyetlerde bulunmak
PÖA3: Sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eden, eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilen mezunlar yetiştirmek.	• Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek
PÖA4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunan bireyler yetiştirmek	• Uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek öğrenciler yetiştirmek

Program öğretim amaçlarının belirlenmesi sürecinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Tablo 2.4’te belirtilen özgörevleri dikkate alınmış ve her bir program öğretim amacının bölüm özgörevleri ile ilişkilendirilmesi hedeflenmiştir.

Tablo 2.4. Program Öğretim Amaçları ve Bölüm Özgörevleri Uyum

Program Öğretim Amaçları	Bölüm Özgörevleri
PÖA1: Meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözетerek turizm sektöründe, kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilen yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.	Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz yiyecek içecek sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek.
PÖA2: 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.	Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz yiyecek içecek sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek.
PÖA3: Sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eden, eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilen mezunlar yetiştirmek.	Yiyecek içecek sektöründe ülkemizin rekabet gücünü arttırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmek.
PÖA4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunan bireyler yetiştirmek	Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz yiyecek içecek sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek.

2.4. Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri

2.4.1. Programın İç ve Dış 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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının Dış Paydaşları aşağıdaki şekildedir;

- Yasal Kuruluşlar (Millî 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 Eğitim.)

2.4.2. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç ve Dış Paydaşların Katkısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar Tablo 2.5’de belirtilmektedir

Tablo 2.5. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrencileri,	• Öğrencilerin programa ilişkin görüş ve önerileri, bölüme başladıkları ilk yıl gerçekleştirilen TANIŞMA TOPLANTISI ile alınmaya başlanmakta, ilerleyen dönemlerde ise; a- ders içerisinde, b- akademik danışmanlar c-fakülte idari birimleri tarafından alınan görüş ve öneriler bölüm ilgili komisyonlarında ve bölüm kurulunda tartışılmaktadır.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğretim elemanları,	• Bölüm öğretim elemanları dersleri etkin olarak sürdürmekte, aylık bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçları ile görüş ve önerilerini sunmaktadır. İyileştirmeye yönelik öneriler kayıt altına alınarak uygulamaya yönelik girişimlere başlanılmaktadır.
Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin* öğretim elemanları	• Fakülte bünyesinde ders veren diğer öğretim elemanlarının görüşleri, birebir iletişim ortamında, Fakülte Akademik Kurul toplantılarında dikkate alınmaktadır. İlgili öğretim elemanlarından bazıları da Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde ders yürüterek katkı sağlamaktadır.
Turizm Fakültesi Dekanlığı	• Eğitim-öğretim kalitesinin geliştirilmesi ve hukuksal değişikliklerin uygulanması hususunda katkı sağlamakta, ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından öngörülen iyileştirme çalışmalarında temel destek noktasını oluşturmaktadır.
Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü	• Bölüme öğrenci kabul kontenjanlarının yıllık olarak onaylanması, akademik kadronun iyileştirilmesi, bölüme bütçe sağlanması, diğer akademik birimlerden öğretim elemanı temin edilmesi, sosyal olanakların sağlanması hususlarında katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar Tablo 2.6’da belirtilmektedir

Tablo 2.6. Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşlar

MEB, YÖK, ÖSYM	Yüksek Öğretim Kanunu başta olmak üzere MEB, YÖK, ÖSYM kararlarına bağlı olarak eğitim öğretim faaliyetleri sürdürülmektedir.
Bölüm Mezunları	Program öğretim amaçlarının değerlendirilmesi için mezun öğrencilere yönelik öğretim amaçlarının test edildiği anketler yapılmaktadır.
Sektör Profesyonelleri	Program öğretim amaçlarının değerlendirilmesi için sektör profesyonellerine yönelik öğretim amaçlarının test edildiği anketler yapılmaktadır.
Meslek Odaları/Kuruluşları	Meslek odaları Gastronomi eğitiminde mezun öğrencilerin hedeflerini ve kriterlerini belirleyen kuruluşlardır. Bu kapsamda meslek odalarının kriterleri amaçlar belirlenirken dikkate alınmaktadır.
Diğer Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümündeki Akademisyenleri	Program öğretim amaçlarının değerlendirilmesi için diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümündeki akademisyenlerine yönelik öğretim amaçlarının test edildiği anketler yapılmaktadır.
Yerel Yönetimler	Program öğretim amaçlarının değerlendirilmesi için yerel yönetimlere yönelik öğretim amaçlarının test edildiği anketler yapılmaktadır.

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. Program öğretim amaçlarına ilişkin paydaş görüşlerine yer verilen Tablo 2.7 incelendiğinde mezun durumdaki öğrencilerin amaçlara ilişkin görüşlerinin en düşük seviyede olduğu görülmektedir. İç ve dış

paydaşlara yapılan 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.

Tablo 2.7. Program Öğretim Amaçlarına İlişkin İç ve Dış Paydaş Görüşleri

	Öğrenciler	Fakülte Öğretim Elemanları	Mezunlar	Gastronomi Öğretim Elemanları	Yerel Yönetimler	Mezun Durumdaki Öğrenciler	Sektör Profesyonelleri	Bölüm Öğretim Elemanları
Mezunlarımız meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm, hizmet ve yiyecek içecek sektörlerinde, kamu ve özel kuruluşlarda görev alırlar.	3,68	3,80	4,00	3,93	3,50	3,18	4,50	4,57
Program mezunları 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 sürdürürler.	3,76	4,00	4,13	3,93	3,50	3,09	5,00	4,43
Mezunlarımız sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eder ve kamu ve üniversitelerin ihtiyaç duyduğu alanlarda başarılı bir şekilde görev alırlar.	3,40	3,80	3,88	3,93	3,00	2,91	5,00	4,29

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. Program Öğretim Amaçlarının İç ve Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme

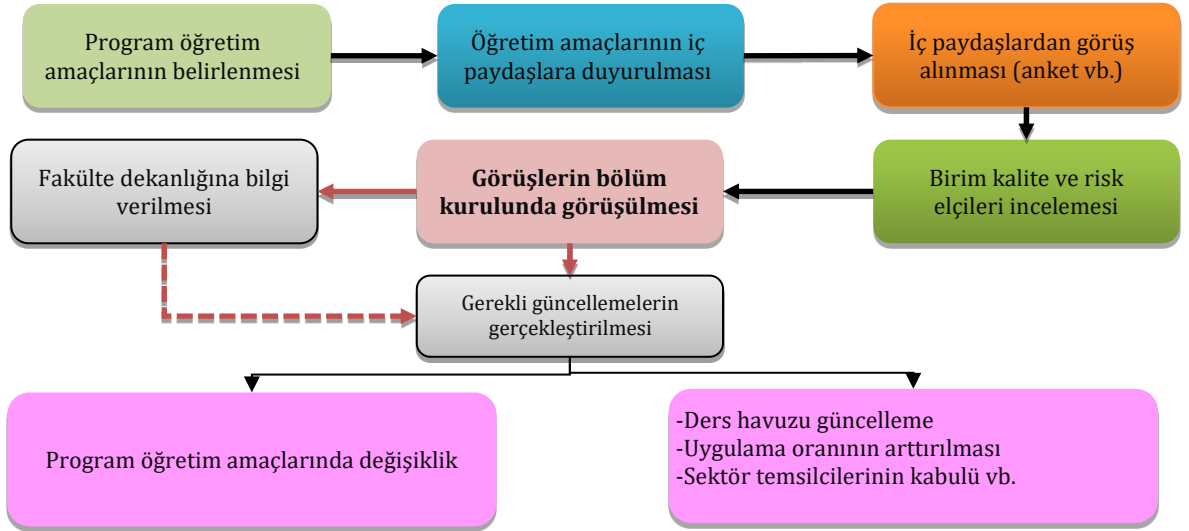
2.6.1. Program Öğretim Amaçlarının İç ve Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi

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 yarıyıl başlanan uygulama dersleri ikinci yarıyıl 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 Baş Uygulamalı eğitim dersi yedinci ve sekizinci yarıyıl eklenmiştir. Bu kapsamda İş Baş 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.

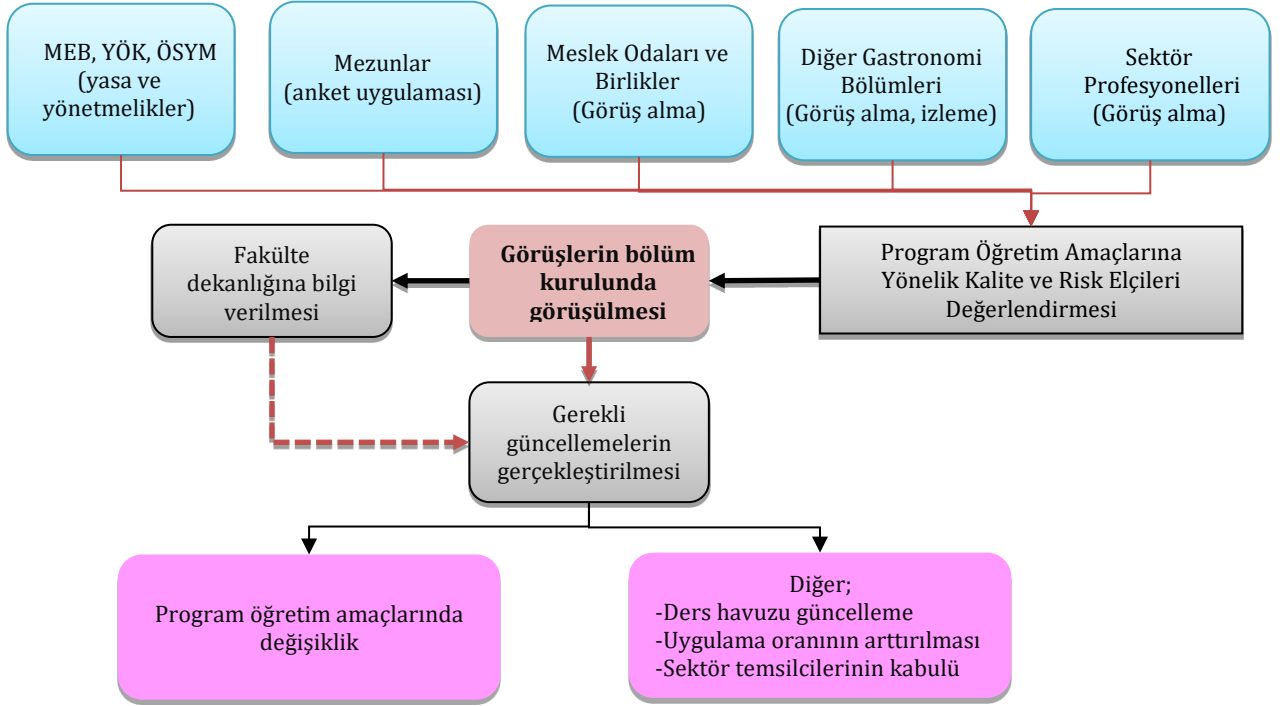


Şekil 1. Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenmesi

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 Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme sürecini anlatan Şekil (Şekil 2) aşağıda sunulmuştur.



Şekil 2. Program Öğretim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzden mezun olan öğrencilerimize yönelik yapılan anket sonuçları ile program öğretim amaçlarının ulaşılabilirliği test edilmektedir. Tablo 2.8’de anket sonuçlarına yer verilmiştir. Bu kapsamda elde edilen sonuçlar program öğretim amaları ile örtüşmektedir.

Mezunlara yönelik yapılan anketlerde PÖA1’i ölçmeye yönelik öğrencilerin çalışma durumları, çalıştıkları kurum türü ve kurumdaki görevleri sorulmuştur. Bu kapsamda mezunların %46,3’ü çalışmaktadır. Çalışanların %89,5’i özel, %10,5 kamu kurumlarında çalışmaktadır. Özel kurum çalışma alanları ise %31,5’i otellerin mutfak bölümlerinde, %47,3’ü restoran işletmelerinde çalışmaktadır.

Mezun öğrencilerin görevleri incelendiğinde %89,52’i yiyecek içecek işletmelerinde veya otel işletmelerinde alanlarında görev aldıkları görülmektedir. Diğer taraftan öğrencilerin görevleri incelendiğinde %36,8 Demi Chef görevinde, %26,4’ü commi görevinde, chef de party görevinde ise %10,5 oranında hizmet ettikleri görülmektedir. Bu kapsamda PÖA2’nin yüksek oranda sağlandığı görülmektedir.

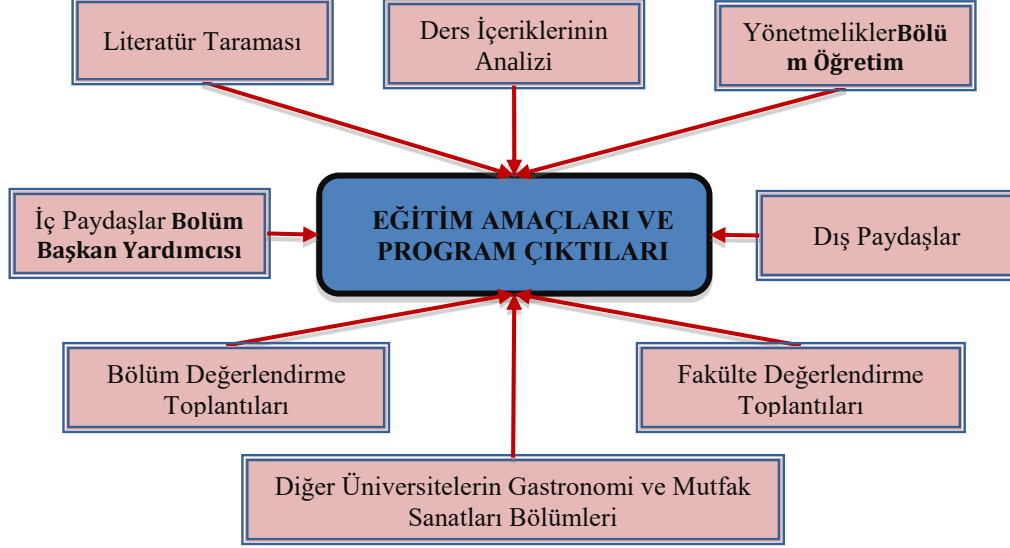
Mezunların %17,1’i yüksek lisans yapmaktadır. Yüksek lisans alanında ortaya çıkan oran mezunlarımızın akademik gelişimlerine devam ettiklerinin en önemli göstergelerindendir.

06.07.2021 tarihli Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kurul Kararı ile eklenmiştir.

Tablo 2.8. Mezun Değerlendirme Anketi Sonuçları

Cinsiyet	N	%	İşletme	N	%
Kadın	30	73,2	Otel	6	31,5
Erkek	11	26,8	Restoran	9	47,3
Yüksek Lisans			Halk Eğitim Merkezi	1	5,3
Evet	7	17,1	Teknik ve Meslek Lisesi	1	5,3
Hayır	34	82,9	Diğer	2	10,6
Çalışma Durumu			Görev	N	%
Evet	19	46,3	Demi Chef	7	36,8
Hayır	22	53,7	Chef De Party	2	10,5
Kurum Türü	N	%	Komi	5	26,4
Kamu	2	10,5	Mutfak Şefi	1	5,3
Özel	17	89,5	Eğitmen	2	10,5
			Diğer	2	10,5

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğretim amaçlarının tespiti için süreç yönetimi, derslerde öğrencilerden gelen geri bildirimler, bölüm öğretim elemanlarının akademik açılış ve kapanışlarında yaptıkları dönem değerlendirme toplantıları, fakülte akademik toplantılarında program eğitim amaçlarına ilişkin değerlendirmeler yapılmaktadır.



Şekil 3. Program Öğretim Amaçlarının Tespit Süreci

2020-2021 program öğretim amaçlarına ilişkin paydaş görüş ve önerileri değerlendirilmiş, paydaşların görüş ve önerileri doğrultusunda program öğretim amaçlarında güncelleme yapılmıştır.

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.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program Çıktıları

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 3.1’de verilmektedir.

Tablo 3.1. Program Çıktılarının Belirlenmesi

ÖNGÖRÜLEN PROGRAM ÇIKTILARI	BELİRLENEN PROGRAM ÇIKTILARI (Görüşlerden Sonraki Nihai Hali)
Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, alanıyla ilgili karmaşık problem ve konuları belirleyebilir ve tartışarak kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirebilir.	Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.
Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir.
Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme bilgi ve becerisine sahiptir.	Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir.
Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.
Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.
Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.	Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.
Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve edindiği bilgileri uygular.	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.
Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.	Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.
Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.	Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü C1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.	B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale”, Level B2) bilir.
İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü C1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.	B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil (“European Language Portfolio Global Scale”, Level B1) bilir.
Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir	Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir.
Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.	Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir
Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.	Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.
Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.

3.1.2. Program Çıktılarının Akreditasyon Kuruluşu Çıktıları ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesindeki Yetkinlikler ile Uyumu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının hazırlanması sürecinde, TURAK lisans düzeyi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü çıktıları incelenmiş ve program çıktılarına söz konusu yetkinlikler yansıtılmıştır. Program Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumunun Karşılaştırılması Tablo 3.2’de sunulmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının hazırlanması sürecinde TYYÇ incelenmiş ve program çıktılarına söz konusu yetkinlikler yansıtılmıştır. Program çıktılarının TYYÇ ile uyumu Tablo 3.3’de sunulmaktadır.

Tablo 3.2. Program Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumunun Karşılaştırılması

Lisans Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Çıktıları(TURAK)	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Çıktıları
1.Alanı ile ilgili ulusal-uluslararası iş sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatlarını bilir ve uygular.	PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.
2.Hijyen ve sanitasyon kurallarını bilir ve uygular.	PÇ 3: Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.
3.Alanına ilişkin teknolojik araçları ve mutfak ekipmanlarını tanıır ve kullanım şekillerini bilir.	PÇ 6: Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.
4.İşletme ve yönetim fonksiyonları ile menü planlama ve yiyecek içecek maliyet kontrolünü bilir ve uygular.	PÇ 10: Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar
5.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ihtiyaç duyulan sanatsal bilgi ve becerileri kazanır, gıda maddelerine yönelik “duyusal analiz” ve “kalite kontrol” yeteneğine sahip olur.	PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.
6.Kuver tasarımı, sunum ve servis tekniklerini bilir ve uygular.	PÇ 8: Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.
7.Klasik / modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.	PÇ 7: Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.
8.Gıdaların özellikleri ve besin değeri hakkında bilgi sahibi olur. Bu şekilde; hammaddenin seçiminden, işlenmesi, sunumu ve tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yürütme becerisini kazanır.	PÇ 2: Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir
9.Türk ve dünya mutfaklarını tanıır, farklılık ve benzerliklerini bilir, özellikle bir bölge mutfağında uzmanlaşır; yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilir ve prosedürleri takip edebilir.	PÇ 4: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.
10.Türk mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur ve değışen tüketici beklentilerini karşılayabilmek için sahip olunması gereken yenilikçi bakış açısını kazanır.	PÇ 4: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.

Tablo 3.3. Program Çıktılarının TYYÇ ile Uyumu

	TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri	TYYÇ KİŞİSEL HİZMETLER TEMEL ALANI YETERLİLİKLERİ (MESLEKİ AĞIRLIKLİ) 6. DÜZEY (LİSANS EĞİTİMİ)	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ PROGRAM ÇIKTILARI
BİLGİ Kuramsal, Olgusal	- Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.	- Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibidir. - Alanındaki hizmet verme süreçleri ve işlemleri ile ilgili bilgi sahibidir. - Alanındaki örgütlerin iç ve dış çevre faktörleri, örgütün bölümleri ve birbirleriyle ilişkileri ve etkileşimleri, yönetimi, politikaları ve stratejileri konularında bilgi sahibidir. - Alanına özgü araştırma yöntemleri konusunda temel düzeyde bilgi sahibidir. - Alanındaki yasal düzenlemeler, meslek standartları ve uygulamalar ile ilgili bilgi sahibidir. - Alanında yer alan belirli bir meslek, iş ile ilgili detaylı bilgi sahibidir. - Alanındaki ve yakın alanlardaki önemli sorunlar ve alternatif çözüm yolları konusunda bilgi sahibidir.	PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir. PÇ 2: Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir PÇ 3: Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir. PÇ 4: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir. PÇ5: Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir.
BECERİLER Bilişsel, Uygulamalı	- Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme. - Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.	- Alanındaki ve yakın disiplinlerdeki bilgileri, kuramları, modelleri genel olarak ve iş ortamında kullanır ve yorumlar. - Alanında faaliyet gösteren örgütlerin iç ve dış çevrelerindeki değişimleri takip eder, akılcı analizler yapar, yorumlar, katkı sağlar ve değişimlere uyum sağlar. -Alanı ile ilgili planlayabilme, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını yerine getirir. - Alanı ile ilgili hizmet verme süreçlerini analiz eder, planlar, uygular, denetler ve gerektiğinde hizmet verme süreçlerini yeniden yapılandırır ve geliştirir. - Alanı ile ilgili hizmet verme politika ve stratejilerini kullanır, hizmet süreçlerini tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, gözden geçirir, geliştirir, değerlendirir, hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm bulur ve tüketici tatminini ölçme araçları geliştirir ve kullanır. - Alanı ile ilgili konu ve sorunlarla ilgili olarak uygun araştırma yöntemlerini kullanarak proje ve araştırmalar planlar, gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar. - Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur. - Alanı ile ilgili sorunlarla ilgili olarak bilinen teknikleri kullanarak bilgileri analiz eder, sorunların çözümünde farklı seçenekleri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir ve öngörülemeyen ve karmaşık sorunları çözer. - Alanı ile ilgili gelişmeleri ve uygulamaları takip eder ve uygulamada kullanır. - Alanındaki uygulamalardan soyut ve kuramsal çıkarımlar yapar. - Öz değerlendirme yapar.	PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir. PÇ 6: Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir. PÇ 10: Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar. PÇ 14: Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir. PÇ 15: Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.

YETKİNLİKLER Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	- Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme. -Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme. -Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme.	-Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir biçimde çalışır. - Ekip üyesi olarak çalışır, sorumluluk alır ve ekibi yönetir. - Birlikte çalıştığı insanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirir ve performanslarını değerlendirir. - Karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda, sorunların çözümünde özgün ve özerk olur ve kendi başına karar verir. - Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri yönetir veya dönüştürür. - Kendini ve zamanı yönetir ve öz eleştirisi yapar. - Alanı ile ilgili karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda teknik ve mesleki faaliyetleri veya projeleri yönetir. - Mahiyetinde çalışan bireylerin veya grupların mesleki gelişimlerini yönetir.	PÇ5: Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir. PÇ 6: Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir. PÇ 15: Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.
YETKİNLİKLER Öğrenme Yetkinliği	- Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, - Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme. -Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme.	- Mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini arttırmak için kendi kendine öğrenir. - Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri ulusal ve uluslararası düzeyde takip eder. - Daha fazla sorumluluk alabilmek için bilgi, beceri ve yetkinliklerini arttırarak kişisel ve mesleki olarak kendini sürekli geliştirir. -Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.	PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir. PÇ 2: Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir PÇ 3: Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir. PÇ 4: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir. PÇ 6: Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir. PÇ 7: Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir. PÇ 8: Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir. PÇ 9: Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir. PÇ 10: Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar

YETKİNLİKLER İletişim ve Sosyal Yetkinlik	- Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme. - Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme. - Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme. - Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme. - Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.	- Bireylerarası ve kültürlerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar. - Alanı ile ilgili bilgi, tartışma ve analizleri uzmanlara ve alan dışındakilere sunar. - Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. - Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	PÇ11: B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale", Level B2) bilir. PÇ12: B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil ("European Language Portfolio Global Scale", Level B1) bilir. PÇ13: Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir. PÇ14: Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir. PÇ16: Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.
YETKİNLİKLER Alana Özgü Yetkinlik	- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme. - Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.	- Alanı ile ilgili düzenli olarak sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar ve bu amaçla bilgi toplar. - Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde yerine getirir. - Alanı ile ilgili etik değerlere bağlı kalır ve sosyal sorumluluk sahibidir. - Hizmet sunulan kişilerin özel hayatlarının mahremiyeti ve gizliliği konusunda yeterli bilince sahiptir ve bu konuda gerekli tedbirleri alır. - Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır. - Temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur; hoşgörü ve saygı gösterir. - Alanı ile ilgili yasal mevzuatı yorumlar ve mevcut varsayımlara sorgulayıcı bakış açısıyla yaklaşır. - Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir. PÇ 2: Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir PÇ 3: Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir. PÇ 9: Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.

3.1.3. Program Çıktılarının Program Amaçları İle Uyumu

Program amaçlarına ulaşmak için program çıktılarını sağlayan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu amaçlara ulaşması beklenmektedir.

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.

Yukarıda verilen program amaçları ile program çıktılarının uyum göstergesi Tablo 3.4'te aşağıdaki şekilde gösterilmiştir. Buna göre beş değerinin yer aldığı çıktı ve amaç karşılaştırılmasında uyumun yüksek olduğu, üç değerinin yer aldığı kısımlarda ise orta düzey bir uyum söz konusudur. Bu kapsamda 16 adet program çıktısı ile 3 adet program öğretim amaçlarının karşılaştırılması sonucu tüm çıktılar ile amaçlar arasında en az orta düzey bir uyum varlığı görülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğretim amaçları ile program çıktılarının uyumu Tablo 3.4'te aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.

Tablo 3.4. Program Çıktıları ile Program Öğretim Amaçları Uyum Karşılaştırılması

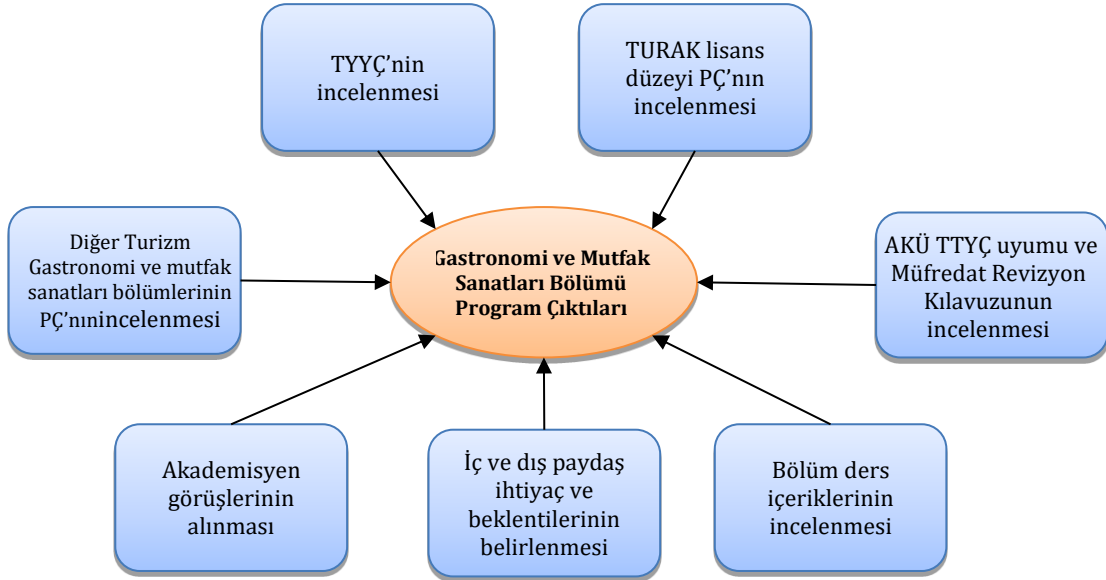
		PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI		
		PÖA1	PÖA2	PÖA3
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1	3	3	3
	PÇ2	5	5	3
	PÇ3	3	5	3
	PÇ4	5	3	3
	PÇ5	3	5	3
	PÇ6	5	3	3
	PÇ7	3	5	3
	PÇ8	3	3	3
	PÇ9	3	3	3
	PÇ10	3	3	3
	PÇ11	5	3	3
	PÇ12	3	3	5
	PÇ13	3	5	3
	PÇ14	5	3	5
	PÇ15	5	5	5
	PÇ16	3	3	3

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

3.1.4 Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi ve Süreci

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının belirlenmesi sürecinde, eğitim-öğretim içeriğinin şekillenmesinde rol oynayan çok sayıda unsur dikkate alınmakta ve bunlar Şekil 7’de sunulmaktadır. Buna bağlı olarak program çıktılarının belirlenmesinde aşağıdaki hususlar göz önüne alınmıştır.

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



Şekil 4: Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi

3.1.5 Program Çıktılarını Güncelleme Süreci

TYYÇ, TURAK lisans düzeyi ortak çıktıları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktıları doğrultusunda belirlenen Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktıları hakkında paydaşlara değerlendirme formu gönderilmektedir. Bununla birlikte, TYYÇ ve/veya TURAK lisans düzeyi çıktıları düzenli olarak izlenmekte ve yapılan değişikliklerin çıktılara yansıtılması sağlanmaktadır. Görüş formlarından elde edilen veriler ise, birim kalite sorumlusunun önerileri doğrultusunda, bölüm kurul toplantılarında tartışılmakta ve gerekli durumlarda güncellemeler gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda program çıktılarının değerlendirilmesi 2 yılda bir yapılmasına 08.04 2021 tarihli kurul toplantısında karar verilmiştir. Program çıktılarını değerlendirme de iç paydaş ve dış paydaş görüşlerinin alınarak, 06.07.2021 tarihli kurul toplantısında gerekli güncellemeler yapılmıştır.

- a) Program çıktılarının belirlenme sürecinde Türkiye’de ve Türkiye dışında lisans düzeyinde eğitim veren benzer bölümlerin müfredat, ders içeriği ve ders çıktıları incelenerek bir ön çalışma gerçekleştirilmiştir.
- b) Kıyı otelleri, şehir otellerini ve termal otelleri ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinin temsil edecek 42 yönetici ile görüşülerek önerileri ve görüşleri alınmıştır.

- c) Türkiye’de eğitimine devam eden ve lisans düzeyinde eğitim veren benzer bölümlerden altı bölüm başkanı ile görüşülerek önerileri ve görüşleri alınmıştır.
- d) Program çıktıları belirlenmesi sürecinde öğrencilere yönelik anketler uygulanmakta çıktılar ile beklentiler arasında farklılık olması halinde güncellemeler yapılmaktadır.
- e) Öğrencilerin mezun olduklarında program çıktılarına uygun işlerde istihdam edip edilip edilmediği üzerine veri olmamakla birlikte hazırlanan anket yolu ile mezun öğrencilerin program çıktılarına uygun alanlarda istihdam edilip edilmedikleri kontrol edilecektir.

3.2. Program Çıktılarını 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 3.5’te yer almaktadır.

Tablo 3.5. Program Çıktılarını Ölçme ve Değerlendirme Yöntemleri

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi
PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ 2: Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ 3: Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ 4: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde öğrencilere, ders içerikleri ile ilgili konuda güncel gelişmelere paralel olarak ödev, proje vb. şeklinde görev dağılımı yapılmaktadır. - Öğrencilerin güncel gelişmeleri takip edebilecekleri bilgi kaynakları paylaşmakta ve öğrencilere verilen araştırmalardaki gelişim düzeyi takip edilmektedir, - Öğrenciler tarafından ulaşılan araştırma bulguları sınıf ortamında sunulmakta ve tartışılmaktadır.
PÇ 5: Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3) ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ 6: Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrencilere proje konuları duyurulmakta ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, - Öğrencilerin belirlenen süreç takvimi içerisindeki ödev ve araştırmalardaki gelişimi takip edilmektedir, - Tamamlanan ödev ve alan araştırmaları için ilgili derslerde öğrenci sunumları gerçekleştirilmektedir, - Hazırlanan ödev ve araştırma dosyaları teslim alınmakta ve çıktıya yönelik değerlendirme yapılmaktadır.
PÇ 7: Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7’deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrenci grupları oluşturularak, grup konuları belirlenmekte ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, - Öğrencilerin grup içerisinde işbölümü ve görev dağılımı yapması sağlanmakta, belirlenen süreç takvimi içerisindeki gelişim takip edilmektedir,

	Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktıların ortaya konması talep edilmektedir.
PÇ 8: Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrenci grupları oluşturularak, grup konuları belirlenmekte ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, - Öğrencilerin grup içerisinde iş bölümü ve görev dağılımı yapması sağlanmakta, belirlenen süreç takvimi içerisindeki gelişim takip edilmektedir, - Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktıların ortaya konması talep edilmektedir.
PÇ 9: Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkıda bulunacak uygulamalar yapılmaktadır. - Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktıların ortaya konması talep edilmektedir
PÇ 10: Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkıda bulunacak uygulamalar yapılmaktadır. - Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktıların ortaya konması talep edilmektedir.
PÇ 11: B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale", Level B2) bilir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3) ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. 8. Yarıyıl sonunda ilgili dil düzeyini tespit edebilmek amacıyla yabancı dil seviye tespit sınavının geliştirilmiş olup 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren öğrencilere uygulanması hedeflenmektedir.
PÇ 12: B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil ("European Language Portfolio Global Scale", Level B1) bilir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3) ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. 8. Yarıyıl sonunda ilgili dil düzeyini tespit edebilmek amacıyla yabancı dil seviye tespit sınavının geliştirilmiş olup 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren öğrencilere uygulanması hedeflenmektedir.
PÇ 13: Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrenci grupları oluşturularak, grup konuları belirlenmekte ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, - Öğrencilerin grup içerisinde iş bölümü ve görev dağılımı yapması sağlanmakta, belirlenen süreç takvimi içerisindeki gelişim takip edilmektedir, - Öğrenciler bilgi alışverişi kapsamında sektör temsilcileri ile iletişim kurmakta, iletişim ve koordinasyon süreçlerini yürütmekte ve süreç ilerlemesini öğretim üyesine bildirmektedir, - Öğrencilerden dönem sonunda süreçlerin tamamlanması ile ilgili çıktıların ortaya konması talep edilmektedir.
PÇ 14: Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3.6'daki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ 15: Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3.6'daki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ 16: Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3.4'teki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.

Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılan bir diğer yöntem ise, mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmesidir.

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla Tablo 3.6'da 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 3.6'da ilişkin kanıtlar ve anketler bölüm kurulunda değerlendirilmektedir.

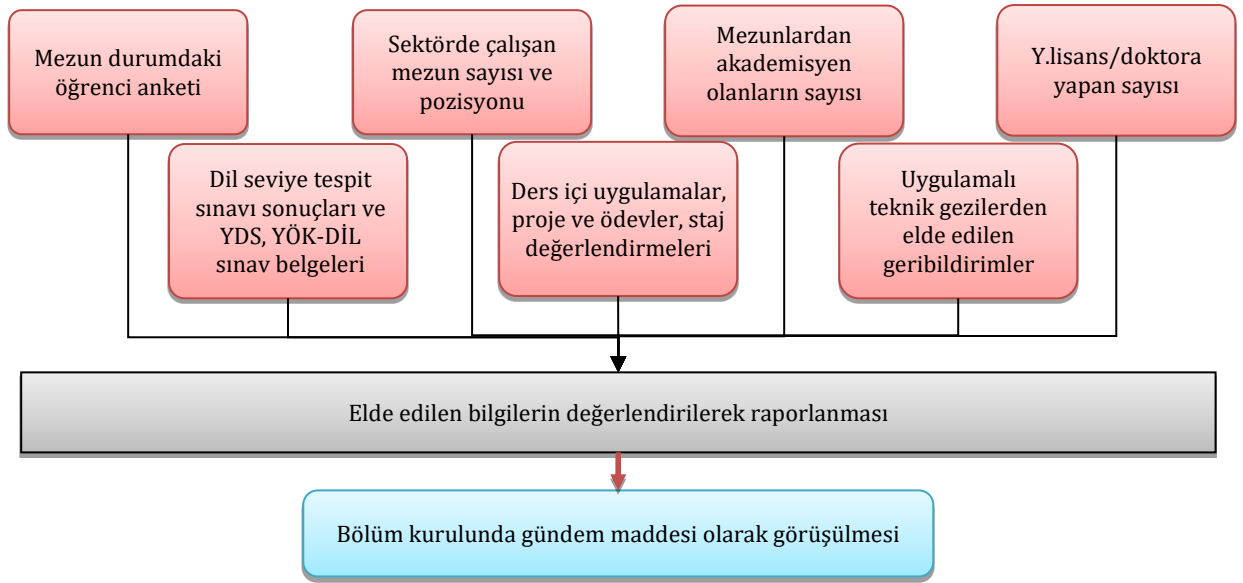
Tablo 3.6. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Araçları ile Somut Kanıtlara İlişkin Örnekler

PÇ	Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi	Ölçme ve Değerlendirme Aracı / Tekniği	Somut Kanıtlara İlişkin Örnekler
1	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları, hazırlanan akademik ve mesleki gelişim projeleri - Yüksek lisans yapan öğrenci sayısı - Sektörde çalışan mezun sayısı	- Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları projeler - Akademik kariyerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine devam ettiren öğrencilerin sayısı (13 yüksek lisans öğrencisi) - Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
2	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları, hazırlanan akademik ve mesleki gelişim projeleri - Yüksek lisans yapan öğrenci sayısı - Sektörde çalışan mezun sayısı	- Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları projeler - Akademik kariyerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine devam ettiren öğrencilerin sayısı (13 yüksek lisans öğrencisi) - Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
3	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları, hazırlanan akademik ve mesleki gelişim projeleri - Yüksek lisans yapan öğrenci sayısı - Sektörde çalışan mezun sayısı	- Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları projeler - Akademik kariyerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine devam ettiren öğrencilerin sayısı (13 yüksek lisans öğrencisi) - Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
4	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde öğrencilere, ders içerikleri ile ilgili konuda güncel gelişmelere paralel olarak ödev, proje vb. şeklinde görev dağılımı yapılmaktadır. - Öğrencilerin güncel gelişmeleri takip edebilecekleri bilgi kaynakları paylaşmakta ve öğrencilere verilen araştırmalardaki gelişim düzeyi takip edilmektedir, - Öğrenciler tarafından ulaşılan araştırma bulguları sınıf ortamında sunulmakta ve tartışılmaktadır.	- Ders notları, hazırlanan akademik ve mesleki gelişim projeleri - Yüksek lisans yapan öğrenci sayısı - Sektörde çalışan mezun sayısı	- Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları projeler - Akademik kariyerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine devam ettiren öğrencilerin sayısı (13 yüksek lisans öğrencisi) - Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
5	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1)program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3) ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları, hazırlanan akademik ve mesleki gelişim projeleri - Yüksek lisans yapan öğrenci sayısı - Sektörde çalışan mezun sayısı	- Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları projeler - Akademik kariyerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine devam ettiren öğrencilerin sayısı (13 yüksek lisans öğrencisi) - Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
6	3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrencilere proje konuları duyurulmakta ve süreç takvimi oluşturulmaktadır,	- Ders notları, hazırlanan akademik ve mesleki gelişim projeleri - Yüksek lisans yapan öğrenci sayısı - Sektörde çalışan mezun sayısı	- Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi kapsamında öğrencilerin hazırladıkları projeler - Akademik kariyerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine devam ettiren öğrencilerin sayısı (13 yüksek lisans öğrencisi) - Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı

	• Öğrencilerin belirlenen süreç takvimi içerisindeki ödev ve araştırmalardaki gelişimi takip edilmektedir, • Tamamlanan ödev ve alan araştırmaları için ilgili derslerde öğrenci sunumları gerçekleştirilmektedir, • Hazırlanan ödev ve araştırma dosyaları teslim alınmakta ve çıktıya yönelik değerlendirme yapılmaktadır.		
7	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrenci grupları oluşturularak, grup konuları belirlenmekte ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, • Öğrencilerin grup içerisinde iş bölümü ve görev dağılımı yapması sağlanmakta, belirlenen süreç takvimi içerisindeki gelişim takip edilmektedir, • Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktılarının ortaya konması talep edilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
8	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrenci grupları oluşturularak, grup konuları belirlenmekte ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, • Öğrencilerin grup içerisinde iş bölümü ve görev dağılımı yapması sağlanmakta, belirlenen süreç takvimi içerisindeki gelişim takip edilmektedir, • Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktılarının ortaya konması talep edilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Staj dosyalarındaki öğrenci yorumları • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
9	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkıda bulunacak uygulamalar yapılmaktadır. • Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktılarının ortaya konması talep edilmektedir	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Staj dosyalarındaki öğrenci yorumları • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
10	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkıda bulunacak uygulamalar yapılmaktadır. • Yapılan uygulama sınavları ile öğrencilerden ilgili çıktılarının ortaya konması talep edilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Staj dosyalarındaki öğrenci yorumları • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
11	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı - (2)ders çıktısı - (3) ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. • 8. Yarıyıl sonunda ilgili dil düzeyini tespit edebilmek amacıyla yabancı dil seviye tespit sınavının geliştirilmiş olup 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren öğrencilere uygulanması hedeflenmektedir.	• 8. Yarıyılta gerçekleştirilen yabancı dil seviye tespit sınavı • ÖSYM dil sınavları • Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma dersi, Mesleki Yabancı Dil Dersleri ve İş Hayatı İngilizce dersi kapsamında verilen ödev-projeler	• Yabancı Dil Seviye tespit sınavı evrak ve sonuçları • Mezun öğrencilerden dil sınavı puanı alanlara ilişkin belgeler • Dersler ile ilgili ödev-proje örnekleri
12	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı -	• 8. Yarıyılta gerçekleştirilen yabancı dil seviye tespit sınavı • ÖSYM dil sınavları	• Yabancı Dil Seviye tespit sınavı evrak ve sonuçları • Mezun öğrencilerden dil sınavı puanı alanlara ilişkin belgeler

	(2)ders çıktısı - (3) ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. • 8. Yarıyıl sonunda ilgili dil düzeyini tespit edebilmek amacıyla yabancı dil seviye tespit sınavının geliştirilmiş olup 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren öğrencilere uygulanması hedeflenmektedir.		• Dersler ile ilgili ödev-proje örnekleri
13	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3,7'deki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev ve alan araştırmaları kapsamında öğrenci grupları oluşturularak, grup konuları belirlenmekte ve süreç takvimi oluşturulmaktadır, • Öğrencilerin grup içerisinde iş bölümü ve görev dağılımı yapması sağlanmakta, belirlenen süreç takvimi içerisindeki gelişim takip edilmektedir, • Öğrenciler bilgi alışverişi kapsamında sektör temsilcileri ile iletişim kurmakta, iletişim ve koordinasyon süreçlerini yürütmekte ve süreç ilerlemesini öğretim üyesine bildirmektedir, • Öğrencilerden dönem sonunda süreçlerin tamamlanması ile ilgili çıktıların ortaya konması talep edilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Staj dosyalarındaki öğrenci yorumları • Mezunlardan Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yönetici olarak çalışan kişilerin sayısı
14	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3.5'teki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
15	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3.5'teki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı
16	• 3.3.1 nolu başlık altında yer alan Tablo 3.5'teki program çıktısı ile uyumlu olan derslerde, ders bilgi paketinde yer alan (1) program çıktısı- (2)ders çıktısı- (3)ders içeriği tablosuna göre ölçme ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.	• Ders içi uygulamalar • Staj yapan öğrencilerin staj dosyaları • Sektörde çalışan mezun sayısı	• Ders içi uygulama örnekleri • Mezunlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan kişilerin sayısı

Program çıktılarının sağlanmasına ilişkin ölçme ve değerlendirme yöntemleri, çıktılara ilişkin kanıtlar ve mezun durumdaki öğrenci anketlerinin değerlendirilmesi sürecine yönelik sistematik yaklaşım Şekil 5'te belirtilmektedir.



Şekil 5: Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci

3.2.2. Program Çıktılarını Belirleme Sürecinin İşletildiğine Dair Kanıtlar

a-Literatür taraması,

b-Alan araştırması ile toplumun ve sektörün bölüm ile ilgili beklenti ve ihtiyaçlarının tespiti.

c-Sektörde uzman kişilerin görüş, öneri ve bilgilerin alınması,

d-Doküman analizi kapsamında bölüm ile ilgili YÖK kriterlerinin incelenmesi,

e-Derslere ait içeriklerin incelenmesi

f-İç paydaşlar ile yapılan görüşmeler

3.3. Program Çıktılarına Ulaşma

3.3.1. Program Çıktılarını Sağlamak İçin Yaklaşım ve Uygulamalar

Program çıktılarının her bir çıktının sağlanması amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar ayrıntılı olarak Tablo 3.7’de açıklanmıştır.

Tablo 3.7. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Program Çıktılarını Sağlayan Yaklaşım ve Uygulamalar

Program Çıktıları	Program Çıktılarına Uyumlu Dersler
PÇ 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.	Turizme Giriş (1. Yarıyıl) Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (1. Yarıyıl) Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (1. Yarıyıl)
PÇ 2: Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (2. Yarıyıl)
PÇ 3: Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.	Gıda Güvenliği ve Hijyeni (4. Yarıyıl)
PÇ 4: Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (1. Yarıyıl) Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (1. Yarıyıl) Mutfak Uygulamalarına Giriş (2. Yarıyıl) Türk Mutfak Kültürü (4. Yarıyıl) Türk Mutfağı Uygulamaları (6. Yarıyıl) Füzyon Mutfak (6. Yarıyıl Seçmeli) Dünya Mutfakları-I (7. Yarıyıl Seçmeli) Osmanlı Saray Mutfağı (7. Yarıyıl Seçmeli) Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler (7. Yarıyıl Seçmeli) Dünya Mutfakları-II (8. Yarıyıl Seçmeli) Şarap Kültürü (8. Yarıyıl Seçmeli) Baharat ve kahve Kültürü (8. Yarıyıl Seçmeli)

	Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü (8. Yarıyıl Seçmeli) Yöresel Mutfaklar (8. Yarıyıl Seçmeli)
PÇ 5: Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir.	Turizm İşletmeciliği (2. Yarıyıl) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon (2.Yarıyıl) Yiyecek İçecek Yönetimi (3. Yarıyıl) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (7. Yarıyıl Seçmeli) Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi (7. Yarıyıl Seçmeli) Turizm İşletmelerinde Etik (7. Yarıyıl Seçmeli)
PÇ 6: Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (1. Yarıyıl) Mutfaklarda Ekipman Kullanımı (2.Yarıyıl) Mutfak Uygulamalarına Giriş (3. Yarıyıl) Mutfak Uygulama I (4. Yarıyıl) Mutfak Uygulama II (5. Yarıyıl) Moleküler Gastronomi (5. Yarıyıl) Yiyecek İçecek Otomasyonu (6. Yarıyıl) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn (8. Yarıyıl Seçmeli)
PÇ 7: Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.	Mutfak Uygulamalarına Giriş (3. Yarıyıl) Mutfak Uygulama I (4. Yarıyıl) Mutfak Uygulama II (5. Yarıyıl)
PÇ 8: Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.	Yiyecek İçecek Servisi (4.Yarıyıl) Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı (5. Yarıyıl) Ziyafet ve İkram Hizmetleri (5. Yarıyıl Seçmeli) Yemek Stilizasyonu ve Fotoğrafçılığı (7. Yarıyıl Seçmeli)
PÇ 9: Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	Personel ve Mutfak Hijyeni (5. Yarıyıl Seçmeli)
PÇ 10: Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü (5. Yarıyıl)
PÇ 11: B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale", Level B2) bilir.	Yabancı Dil I (İngilizce) (1. Yarıyıl) Yabancı Dil II (İngilizce) (2. Yarıyıl) Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma (3. Yarıyıl) Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce) (4. Yarıyıl) Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) (5. Yarıyıl) Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce) (6. Yarıyıl) Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce) (7.Yarıyıl) İş Hayatı İçin İngilizce (8. Yarıyıl)
PÇ 12: B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil ("European Language Portfolio Global Scale", Level B1) bilir.	Seçmeli Yabancı Dil I (1. Yarıyıl) Seçmeli Yabancı Dil II (2. Yarıyıl) Seçmeli Yabancı Dil III (3. Yarıyıl) Seçmeli Yabancı Dil IV (4. Yarıyıl) Seçmeli Yabancı Dil V (5. Yarıyıl) Seçmeli Yabancı Dil VI (6. Yarıyıl)
PÇ 13: Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon (2. Yarıyıl) Yiyecek İçecek Yönetimi (3. Yarıyıl) Liderlik ve Örgüt Kültürü (7. Yarıyıl Seçmeli)
PÇ 14: Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.	Yiyecek İçecek Otomasyonu (6. Yarıyıl)
PÇ 15: Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon (2. Yarıyıl) Yiyecek İçecek Yönetimi (3. Yarıyıl)
PÇ 16: Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.	Akademik Oryantasyon (1. Yarıyıl) Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (8. Yarıyıl Seçmeli)

3.3.2. Program Çıktısı Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının ölçme ve değerlendirilmesinde Şekil 5'de belirtilen sistematik yaklaşımdaki her bir unsur dikkate alınmaktadır. Bunun yanı sıra, mezun durumundaki öğrencilere (dördüncü sınıf) uygulanan anket ile elde edilen veriler, program çıktılarına ulaşma düzeyini dolaylı olarak ölçmektedir. Bu kapsamda 2020-2021 eğitim-öğretim yılı mezun durumundaki öğrencilere uygulanan anket sonuçlarına Tablo 3.8'de yer verilmiştir.

Tablo3.8. Mezun Durumdaki Öğrencilerin Program Çıktılarına Yönelik Değerlendirmeleri

	$\bar{x}$
Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, alanıyla ilgili karmaşık problem ve konuları belirleyebilir ve tartışarak kanıta ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirebilir.	4,00
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	4,09
Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.	4,00
Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme bilgi ve becerisine sahiptir	3,73
Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.	3,82
Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	3,55
Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.	3,55
Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.	3,82
Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.	3,73
Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	3,91
Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.	4,09
İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü C1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir. İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.	2,73
Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.	3,82
Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.	3,55
Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.	3,73
Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	3,45
GENEL ORTALAMA	3,50

$\bar{x}$: Aritmetik ortalama

Tablo 3.8 genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcı durumdaki öğrencilerin program çıktılarına 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 çıktılardır. 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.

3.3.3. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Lisans bitirme tezleri,

Öğrenci ile yapılan yayınlar,

İş başı uygulamalı eğitim sonuç raporları,

Uygulama görüntü ve kayıtları,

Workshoplar,

Yemek stilistiği ve fotoğrafçılığı dersi ile ilgili sergiye dair kanıtlar denetimler sırasında sunulacaktır.

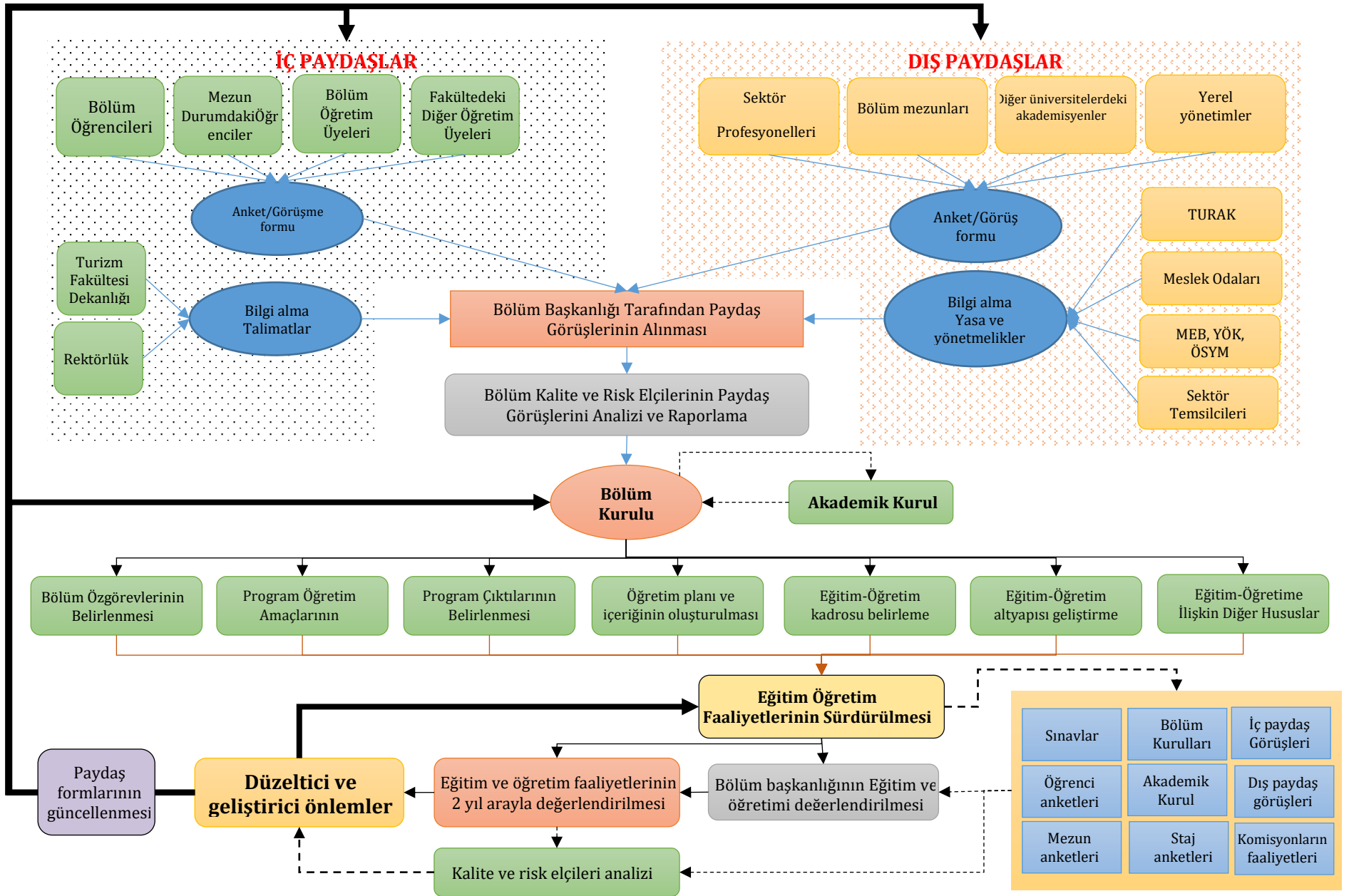
ÖLÇÜT 4: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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 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 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. 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.



Şekil 6. Sürekli İyileştirme Çalışmaları

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 4.1’de yer almaktadır.

Tablo 4.1. İyileştirme Kapsamında Gerçekleştirilen Destek Uygulamalar

Tarih	İyileştirme Alanı	Kapsam/İçerik/Etkinlik/Değişiklik	Uygulanma Sebebi
06.02.2014	Fakülte Birim Kalite Geliştirme Ekibinin Oluşturulması	Prof. Dr. Şuayıp ÖZDEMİR (Başkan) Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI (Üye) Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Üye) Prof. Dr. Elbeyi PELİT (Üye) Prof. Dr. Ahmet BAYTOK (Üye) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Fakülte Sek. Abdurrahim TÜRK (Üye)	Turizm Fakültesi'nin eğitim-öğretim faaliyetlerinde kalite düzeyinin izlem/gözlem yoluyla tespiti ve geliştirilmesine yönelik stratejiler belirleme.
20.11.2014	Alt Birim Staj Komisyonu Belirlenmesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)	Yaz stajı süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi gerekliliği
25.05.2015	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredat belirlenmesi	Müfredat Güncellemesi	Öğretim planı oluşturma gerekliliği
16.02.2016	Öğretim Elemanı Alımı	Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU	Eğitim-öğretimin planlanması ve uygulanmasına katkıda bulunulması gerekliliği
05.08.2016	Yatay geçiş komisyonu belirlenmesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)	Yatay geçiş ve dikey geçiş işlemlerinde kalite geliştirme ve standardizasyon gerekliliği
05.08.2016	Staj komisyonu belirlenmesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)	Yaz stajı süreçlerinin akademik kadro yapılanması bağlamında daha etkin olarak yürütülmesi gerekliliği
16.07.2017	Müfredat Güncellemesi	4. yarıyıl da başlayan uygulama derslerinin 2. Yarıyıldan başlatılması ve uygulama derslerinin artırılması	Uygulama ders saatlerinin artırılması gerekliliği
01.10.2017	Uygulama Mutfağının Faaliyete Geçmesi	Uygulama binasının tamamlanarak hizmete açılması ve teknolojik alt yapıya sahip mutfak uygulama atölyesinin öğrencilerin kullanımına açılması	Uygulama dersleri için mutfak gerekliliği
16.03.2018	Ekipman Alınması	Mutfak ekipman alımı 6,425,37 TL	Mutfakta ekipman eksikliğinin giderilmesi
2018	Öğretim Elemanı Görevlendirme	Öğr. Gör. Osman KAZANCI	Uygulama dersleri için öğretim görevlisi gerekliliği
16.07.2018	Müfredat Güncellemesi	Yedinci ve sekizinci yarıyıl öğrencilerin bir yarıyıl boyunca işletmelerde uygulamalı eğitim imkânı sağlayan İş Başlı Uygulamalı Eğitim dersinin müfredata eklenmesi	Üniversitenin stratejik hedefleri doğrultusunda ve danışmanlık toplantılarında gelen talepler üzerine gastronomi eğitiminde 7+1 sistemine geçilmesi gerekliliği
2019	Alt yapı iyileştirme çalışmaları	Mutfak giderlerinin onarılması	Mutfakta giderlerinin sınıf kapasitesini taşımaması sebebiyle tadilat yapısı gerekliliği
03.03.2020	Öğretim Elemanı Alımı	Öğr. Gör. Esna METE	Uygulama dersleri için öğretim görevlisi gerekliliği
05.03.2020	Staj komisyonu Güncellemesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye) Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye)	Yaz stajı süreçlerinin akademik kadro yapılanması bağlamında daha etkin olarak yürütülmesi gerekliliği
05.03.2020	Yatay geçiş komisyonu güncellenmesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye)	Yatay ve dikey geçiş işlemlerinin akademik kadro yapılanması bağlamında daha etkin olarak yürütülmesi gerekliliği
05.03.2020	Muafiyet komisyonu belirlenmesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye)	Ders muafiyet işlemlerinin akademik kadro yapılanması bağlamında daha etkin olarak yürütülmesi gerekliliği
05.03.2020	Mezuniyet komisyonu belirlenmesi	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan) Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye) Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)	Öğrencilerin mezuniyet sürecinde gerçekleştirilecek etkinliklerin planlanması ve yürütülmesinde kalitenin sağlanması
05.03.2020	İstihdam ve Kariyer Günleri Organizasyon Komisyon Üyeleri	Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU (Üye) Öğr. Gör. Esna METE (Üye)	Öğrenci-sektör buluşmasının teşvik edilmesi gerekliliği ve öğrencilere hem staj sürecinde hem de mezuniyet sonrası süreçte istihdam fırsatlarının sunulması gerekliliği
05.03.2020	Kalite ve Risk Elçileri	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	İş süreçleri ve eğitim-öğretim faaliyetlerindeki kalite düzeyinin artırılması gerekliliği
05.03.2020	Staj Akademik Danışmanı	Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU	Yaz stajı süreçlerinin olarak yürütülmesi gerekliliği

05.03.2020	Mezuniyet Tören Organizasyon Komisyonu	Öğr. Gör. Hatice Şen Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU	Bölüm mezuniyetinin etkin bir şekilde organize edilmesi gerekliliği
05.03.2020	Farabi Komisyonu	Doç. Dr. Sabri ÇELİK Öğr. Gör. Hatice ŞEN Öğr. Gör. Esna METE	Farabi faaliyetlerinden öğrencilerin etkin bir şekilde katılımını sağlama ve diğer üniversitelerden öğrenci gelmesini sağlama gerekliliği
05.03.2020	Erasmus Komisyonu	Doç. Dr. Sabri ÇELİK Öğr. Gör. Hatice ŞEN Öğr. Gör. Esna METE	Erasmus faaliyetlerinden öğrencilerin etkin bir şekilde katılımını sağlama ve diğer üniversitelerden öğrenci gelmesini sağlama gerekliliği
05.03.2020	Mevlana Komisyonu	Doç. Dr. Sabri ÇELİK Öğr. Gör. Hatice ŞEN Öğr. Gör. Esna METE	Mevlana faaliyetlerinden öğrencilerin etkin bir şekilde katılımını sağlama ve diğer üniversitelerden öğrenci gelmesini sağlama gerekliliği
11.06.2020	Müfredat Güncellemesi	Kariyer Planlama ve Gönüllülük Çalışmaları derslerinin müfredata eklenmesi	YÖK tavsiyesi doğrultusunda öğretim planı içerisinde seçmeli olarak Kariyer Planlama dersinin yer alması ve öğretim planında yer alan Topluma Hizmet Uygulamaları ders isminin "Gönüllülük Çalışmaları" olarak değiştirilmesi gerekliliği
17.06.2020	Yandal ve Çift Anadal müfredatının belirlenmesi	17.06.2020 tarihli bölüm kurulu kararı	Kalite geliştirme çalışmaları doğrultusunda programda Yandal ve Çift Anadal programlarının açılması gerekliliği
29.06.2020	Staj uygulamasında ödev verilmesi	Staj kapsamında değişiklik	Covid-19 pandemi sürecinde öğrencilerin sağlıklarının korunarak hak kaybına uğramalarının önlenmesi gerekliliği
16.02.2021	Öğretim Elemanı Alımı	Arş. Gör. Nurullah KART	Eğitim-öğretimin planlanması ve uygulanmasına katkıda bulunulması gerekliliği
30.04.2021	Müfredat güncelleme çalışması	8 yarıyıllık müfredatta, yabancı dil eğitiminin önemi doğrultusunda İngilizce verilen ders saati sayısının artırılması çalışmaları	Sektörel gelişmeler, TURAK önerileri doğrultusunda bölümde yabancı dil derslerinin nicelik ve niteliğinin artırılması gerekliliği.
06.07.2021	Program öğretim amacı ve bölüm özevlerinin güncellenmesi	06.07.2021 tarihli bölüm kurulu kararı	İç ve dış paydaş görüşleri doğrultusunda program öğretim amaçları ve bölüm özevlerinin yeniden belirlenmesi gerekliliği
06.07.2021	Program çıktılarının güncellenmesi	06.07.2021 tarihli bölüm kurulu kararı	İç ve dış paydaş görüşleri doğrultusunda program çıktılarının güncellenmesi gerekliliği
06.07.2021	Bölüm Yabancı Dil Komisyonu Oluşturulması	06.07.2021 tarihli bölüm kurulu kararı	Bölümde yabancı dil kalitesinin artırılması gerekliliği
14.07.2021	Makine Teçhizat Alımı	Mutfakta eğitim kalitesini artırmak amacıyla 65.000,00 TL değerinde makine teçhizat ekipman alımı	Uygulama derslerinde özel ekipman gerektiren uygulama derslerinin yapılması için eksik malzemelerin tamamlanması gerekliliği
10.02.2022	Öğretim Üyesi alımı	Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	Akademik kadronun çeşitlendirilmesi öğretim üyesi sayısının artırılması
02.08.2022	Öğretim Üyesi Yükselme	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Bölüm öğretim üyesinin görevde yükselmesi
7.02.2023	Öğretim Üyesi Alımı	Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ	Akademik kadronun çeşitlendirilmesi öğretim üyesi sayısının artırılması

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 4.2'de sunulmaktadır.

Tablo 4. 2. Sürekli İyileştirme Çalışmalarına İlişkin Temel Faaliyetler ve Kanıtları

Temel alan	Faaliyet / uygulama / etkinlik	Kanıtlar
Program özevlerinin belirlenmesi / dönemsel güncellenmesi	• İç ve dış paydaşlara form gönderimi	4.2
	• İç ve dış paydaşlar ile görüşme	
Program öğretim amaçlarının belirlenmesi / dönemsel güncellenmesi	• İç ve dış paydaşlara form gönderimi	4.2
	• İç ve dış paydaşlar ile görüşme	
	• İç ve dış paydaşlara form gönderimi	4.2

Program çıktılarının belirlenmesi /dönemsel güncellenmesi	• İç ve dış paydaşlar ile görüşme	
	• Mezun durumdaki öğrenci anketleri (bir bölüm olarak)	4.2
Programa özgü ölçütlerin karşılanma düzeyinin tespiti	• Eğitim-öğretim faaliyetlerinin dönemlik analizi	4.2
	• Bölüm kurulları ve Akademik Kurul toplantıları	
Öğretim faaliyetlerinde kalite düzeyinin takibi	• Bölüm kurulları ve Akademik Kurul toplantıları	4.2
	• Öğrenci memnuniyet anketleri	4.2
	• Mezun memnuniyet anketleri	4.2
Öğretim faaliyetlerinde iyileştirme ve kalite geliştirme	• Müfredat güncellemeleri	4.2
	• Yandal ve Çift Anadal programları	4.2
	• Öğretim kadrosunun geliştirilmesi	4.2
	• İsteğe bağlı hazırlık uygulaması	4.2
	• İstihdam ve Kariyer Günleri	4.2
	• Sektör temsilcilerinin davet edilmesi (seminer vb.)	4.2
	• İl içi ve il dışı teknik geziler	4.2
	• Teknik gezilerde iyileştirme (yönerge, protokol ve sözleşme)	4.2
Staj uygulaması süreçlerinde kalite düzeyinin takibi	• İşletme staj değerlendirme formları	4.2
	• Staj memnuniyet anketleri	4.2
Mezun izleme	• Mezun bilgi formları	4.2
	• Mezun memnuniyet anketleri	4.2

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM PLANI

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 5.1, 49, 50, 51'de verilmiştir.

Tablo 5.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğretim Planı

[Afyon Kocatepe Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]							
Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				Diğer ⁴
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
	Turizme Giriş	Türkçe	5				
	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Türkçe	4				
	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Türkçe	5				
	Türk Dili I	Türkçe					2
	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Türkçe					2
	Yabancı Dil I (İngilizce)	Türkçe					3
	İngilizce Dinleme, Okuma ve Konuşma I	Türkçe		4			
	Seçmeli Yabancı Dil I (Bir Ders Seçilecektir) *	Türkçe			3		
	Seçmeli Ders I (Bir Ders Seçilecektir)	Türkçe				2	
2. Yarıyıl							
	Turizm İşletmeciliği	Türkçe	4				
	Mutfak Uygulamalarına Giriş I	Türkçe	5				
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	Türkçe	3				
	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Türkçe	4				
	Türk Dili II	Türkçe					2
	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	Türkçe					2
	Yabancı Dil II (İngilizce)	Türkçe					3
	İngilizce Dinleme, Okuma ve Konuşma II	Türkçe		4			
	Seçmeli Yabancı Dil II (Bir Ders Seçilecektir) *	Türkçe			3		
3. Yarıyıl							
	Temel Sanat Eğitimi	Türkçe	3				
	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	Türkçe	2				
	Mutfak Uygulamalarına Giriş II	Türkçe	5				
	Yiyecek İçecek Yönetimi	Türkçe	3				
	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	Türkçe		7			
	Seçmeli Yabancı Dil III(Bir Ders Seçilecektir) *	Türkçe			3		
	Alan Dışı Seçmeli Ders I (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	Türkçe				2	
4. Yarıyıl							
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Türkçe	3				
	Mutfak Uygulama I	Türkçe	5				
	Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	2				
	Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe	4				
	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	Türkçe		7			
	Seçmeli Yabancı Dil IV(Bir Ders Seçilecektir) *	Türkçe			3		
	Alan Dışı Seçmeli Ders II (Üniversite havuzundan temel alan dışındaki bir ders seçilecektir)	Türkçe				2	
5. Yarıyıl							
	Staj 1	Türkçe		9			
	Mutfak Uygulama II	Türkçe	5				
	Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	Türkçe		3			

	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	Türkçe		3			
	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	Türkçe		7			
	Seçmeli Yabancı Dil V (Bir Ders Seçilecektir) *	Türkçe			3		
	Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)	Türkçe			2		
	Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)	Türkçe			2		
6. Yarıyıl							
	Türk Mutfağı Uygulamaları	Türkçe		6			
	Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı	Türkçe		2			
	Yiyecek İçecek Otomasyonu	Türkçe		4			
	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	Türkçe		7			
	Seçmeli Yabancı Dil VI (Bir Ders Seçilecektir) *	Türkçe			3		
	Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)	Türkçe			2		
	Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)	Türkçe			2		
7. Yarıyıl							
	Staj	Türkçe		9			
	İş Hayatı İçin İngilizce I	Türkçe		5			
	Girişimcilik	Türkçe		5			
	Seçmeli Ders VI***	Türkçe			20		
8. Yarıyıl							
	İş Hayatı İçin İngilizce II	Türkçe		5			
	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar	Türkçe		5			
	Seçmeli Ders VII***	Türkçe			20		
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵			62	92	66	6	14
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			240				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%25,8	%38,3	%30	%5,8	
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	Lisans En düşük AKTS kredisi		60	90	66		
	Lisans En düşük yüzde		% 25	% 37,5	%25		
¹ Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.							
² Öğretim dilini yazınız.							
³ Yukarıdaki kategoriler için derslerin TURAK Ölçütlerini sağlama kontrolü kurum ziyareti sırasında öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.							
⁴ Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb.							
⁵ Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı kullanılmalıdır.							

Tablo 5.1’de bölümde verilen derslerin “alanına uygun temel öğretim”, “alanına uygun öğretim” ve seçmeli dersler” kategorilerinde AKTS toplamalarının genel AKTS toplamı içerisindeki yüzde dağılımlarına yer verilmiştir. Bu kapsamda tabloda ön görülen AKTS ve yüzdelik dağılımlarının uygun olduğu görülmektedir.

Tablo 5.2. Yarıyılar Temelinde Ders Planı

I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS	Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
Aiit101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	2	-	2	2	Gms112 Turizm İşletmeciliği	2	-	2	4
Gms103 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	-	2	5	Gms114 Mutfaklarda Ekipman Kullanımı	2	1	2,50	6
Gms113 Turizme Giriş	3	-	3	5	Gms116 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	2	-	2	4
Gms115 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	3	-	3	6	Gms118 Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	3	-	3	4
Tur101 Türk Dili I	2	-	2	2	Tur102 Türk Dili I	2	-	2	2
SG101 Seçmeli Ders Grubu: 1. Sınıf Güz Dönemi	3	-	3	3	Sg104 Seçmeli Ders Grubu: 1. Sınıf Bahar Dönemi	3	-	3	3
SG102 Seçmeli Ders Grubu 1.Sınıf Güz Dönemi	3	-	3	5	Sg105 Seçmeli Ders Grubu 1.Sınıf Bahar Dönemi	3	-	3	5
SG103 Seçmeli Ders Grubu: 1. Sınıf Güz Dönemi	2	-	2	2	Aiit102 Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi	2	-	2	2
Toplam Kredi				20	Toplam Kredi				19,5
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS	Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
GMS209 Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma	3	-	3	3	Gms204 Mutfak Uygulama I	2	2	3	6
Gms211 Yiyecek İçecek Yönetimi	3	-	3	4	Gms208 Yiyecek İçecek Servisi	2	1	2,50	4
Gms213 Temel Sanat Eğitimi	3	-	3	4	Gms210 Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	3	-	3	3
Gsm203 Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	-	2	2	Gms212 Türk Mutfak Kültürü	2	-	2	2
Gsm215 Mutfak Uygulamalarına Giriş	3	1	3,50	5	Gms214 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	-	3	4
Aln901 Alandışı Seçmeli Ders	2	-	2	2	Aln902 Alandışı Seçmeli Ders	2	-	2	2
Sg106 Seçmeli Ders Grubu: 2. Sınıf Güz Dönemi	3	-	3	5	Sg107 Seçmeli Ders Grubu: 2. Sınıf Bahar Dönemi	3	-	3	5
Toplam Kredi				19,5	Toplam Kredi				18,5
V. YARIYIL / GÜZ					VI. YARIYIL / BAHAR				
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS	Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
200 Staj I	0	-	-	9	Gms302 Türk Mutfağı Uygulamaları	3	2	4	6
Gms305 Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü	3	-	3	3	Gms304 Gıda Mevzuatı	2	2	2	2
Gms307 Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	3	-	3	3	Gms306 Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	2,5	4
Gms313 Mutfak Uygulama II	3	2	4	5	Gms308 Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	3		3	3
Gms315 Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı	2	1	2,5	3	Sg111 Seçmeli Ders Grubu: 3. Sınıf Bahar Dönemi (1)	3		3	5
Sg108 Seçmeli Ders Grubu: 3. Sınıf Güz Dönemi	3	-	3	5	Sg112 Seçmeli Ders Grubu: 3. Sınıf Bahar Dönemi (1)	2		2	3
Sg109 Seçmeli Ders Grubu: 3. Sınıf Güz Dönemi	2	-	2	3	Sg113 Seçmeli Ders Grubu 3.Sınıf Bahar Dönemi	2		2	3
Sg110 Seçmeli Ders Grubu 3.Sınıf Güz Dönemi	2	-	2	3					
Toplam Kredi				19,5	Toplam Kredi				18,5
VII. YARIYIL / GÜZ					VIII. YARIYIL / BAHAR				
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS	Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati			AKTS
	T	U	K			T	U	K	
Sg204 Seçmeli Ders 4. Sınıf Bahar Dönemi (2 Ders)	3	-	3	10	Sg210 Seçmeli Ders 4. Sınıf Bahar Dönemi	3	-	3	10
Sg205 Seçmeli Ders Grubu: 4. Sınıf Bahar Dönemi (2 Ders)	3	-	3	10	Sg207 Seçmeli Ders Grubu: 4. Sınıf Bahar Dönemi (1)	3	-	3	10
Sg206 Seçmeli Ders Grubu: 4. Sınıf Bahar Dönemi (2 Ders)	3	-	3	10	Sg208 Seçmeli Ders Grubu: 4. Sınıf Bahar Dönemi	3	-	3	10
Gms412 İşbaşı Uygulamalı Eğitim	12	6	15	30	Gms412 İşbaşı Uygulamalı Eğitim	12	6	15	30
Toplam Kredi				18/15	Toplam Kredi				18/15

Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

I. Yarıyıl /Güz						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati ¹			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Bes101 Beden Eğitimi	2	-	2	2	Hayır	Evet
Gms111 Akademik Oryantasyon	2	-	2	2	Hayır	Evet
Gs101 Güzel Sanatlar	2	-	2	2	Hayır	Evet
Syd101 Seçmeli Yabancı Dil I (Almanca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd103 Seçmeli Yabancı Dil I (Arapça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd105 Seçmeli Yabancı Dil I (Çince)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd107 Seçmeli Yabancı Dil I (Fransızca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd109 Seçmeli Yabancı Dil I (Rusça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Toplam Kredi			5			
II. Yarıyıl /Bahar						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati ¹			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Syd102 Seçmeli Yabancı Dil II (Almanca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd104 Seçmeli Yabancı Dil II (Arapça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd106 Seçmeli Yabancı Dil II (Çince)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd108 Seçmeli Yabancı Dil II (Fransızca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd110 Seçmeli Yabancı Dil II (Rusça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Toplam Kredi			3			
III. Yarıyıl /Güz						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati ¹			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Aln901 Alan Dışı Seçmeli Ders	2	-	2	2	Hayır	Evet
Syd201 Seçmeli Yabancı Dil III (Almanca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd203 Seçmeli Yabancı Dil III (Arapça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd205 Seçmeli Yabancı Dil III (Çince)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd207 Seçmeli Yabancı Dil III (Fransızca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd209 Seçmeli Yabancı Dil III (Rusça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Toplam Kredi			5			
IV. Yarıyıl /Bahar						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati ¹			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Aln902 Alan Dışı Seçmeli Ders	3	-	2	2	Hayır	Evet
Syd202 Seçmeli Yabancı Dil IV (Almanca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd204 Seçmeli Yabancı Dil IV (Arapça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd206 Seçmeli Yabancı Dil IV (Çince)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd208 Seçmeli Yabancı Dil IV (Fransızca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd210 Seçmeli Yabancı Dil IV (Rusça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Toplam Kredi			5			
V. Yarıyıl /Güz						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati ¹			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Sd301 İçecek Teknolojisi (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd303 Moleküler Gastronomi (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd305 Deniz Ürünleri (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd307 Ziyafet ve İkram Hizmetleri (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd309 Personel ve Mutfak Hijyeni (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd311 Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd313 Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği (Seç)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd315 Ekmek Yapımı (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd317 Turizmde Tüketici Davranışı (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Syd301 Seçmeli Yabancı Dil V (Almanca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd303 Seçmeli Yabancı Dil V (Arapça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd305 Seçmeli Yabancı Dil V (Çince)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd307 Seçmeli Yabancı Dil V (Fransızca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd309 Seçmeli Yabancı Dil V (Rusça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Toplam Kredi			7			

VI. Yarıyıl /Bahar						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati1			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Sd302 Turizmde Halkla İlişkiler (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd304 Türkiye Turizm Coğrafyası (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd306 Gıdalarda Duyusal Analiz (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd308 Gastronomi Yazarlığı (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd310 Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd312 Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd316 Füzyon Mutfak (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd318 Et ve Et Ürünleri (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd320 Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Sd322 Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım (Seç.)	2	-	2	3	Evet	Hayır
Syd302 Seçmeli Yabancı Dil VI (Almanca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd304 Seçmeli Yabancı Dil VI (Arapça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd306 Seçmeli Yabancı Dil VI (Çince)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd308 Seçmeli Yabancı Dil VI (Fransızca)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Syd310 Seçmeli Yabancı Dil VI (Rusça)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Toplam Kredi			7			

VII. Yarıyıl /Güz						
Dersin Kodu ve Adı	Haftalık Ders Saati1			AKTS	Alan İçi (Evet/Hayır)	Alan Dışı (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Sd425 Bilimsel Araştırma Yöntemleri (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd421 Dünya Mutfakları I (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd409 Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd413 Gastronomi ve Medya (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd417 Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım(Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd405 Gıda Katkı Maddeleri (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Grs402 Girişimcilik (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd415 Liderlik ve Örgüt Kültürü (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd423 Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Sd407 Osmanlı Saray Mutfağı (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd419 Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd411 Turizm Sosyolojisi (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd403 Vejetaryen ve Diyet Mutfağı (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd401 Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Gms412 İşbaşı Uygulamalı Eğitim	12	6	15	30	Evet	Hayır
Toplam Kredi			18			

VIII. Yarıyıl /Bahar						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati1			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	K			
Sd402 Şarap Kültürü (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd404 İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd406 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konsept ve Dizayn	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd408 Topluma Hizmet Uygulamaları (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd410 Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd412 Turizm İşletmelerinde Etik (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd414 Mutfaklarda Atık Yönetimi (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd416 Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar (Seç.)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd418 Dünya Mutfakları II (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd420 Yemek, Kültür ve Toplum (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd422 İş Hayatı İçin İngilizce (Seç)	3	-	3	5	Hayır	Evet
Sd424 Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd426 Baharat ve Kahve Kültürü (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd428 Yöresel Mutfaklar (Seç)	3	-	3	5	Evet	Hayır
Sd430 Türkiye Zeytinyağı Yiyecek Kültürü	3	-	3	5	Evet	Hayır
Gms412 İş Başı Uygulamalı Eğitim	12	6	15	30	Evet	Hayır
Toplam Kredi			18			

Tablo 5 .4. Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Kredi	Diğer	
2022-2023 GÜZ YARIYILI (1. SINIF)								
AlİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	1	243	2	0	2		2
AlİT101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	35	2	0	2		2
GMS111	Akademik Oryantasyon	1	80	2	0	2		2
GMS113	Turizme Giriş	1	87	3	0	3		5
GMS117	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	1	92	3	0	3		4
GMS119	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	1	85	3	0	3		5
GMS121	İngilizce Dinleme, Okuma ve Konuşma I	1	122	4	0	4		4
SYD111	Seçmeli Yabancı Dil I (Almanca)	1	51	3	0	3		3
SYD119	Seçmeli Yabancı Dil I (Rusça)	1	43	3	0	3		3
TUR101	Türk Dili I	1	248	2	0	2		2
TUR101	Türk Dili I	2	29	2	0	2		2
YAD101	Yabancı Dil I (İngilizce)	1	74	3	0	3		3
2022-2023 BAHAR YARIYILI (1. SINIF)								
AlİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	1	225	2	0	2		2
AlİT102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	37	2	0	2		2
GMS118	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	1	72	3	0	3		4
GMS120	Turizm İşletmeciliği	1	91	3	0	3		4
GMS122	Mutfak Uygulamalarına Giriş I	1	35	3	1	3,50		5
GMS122	Mutfak Uygulamalarına Giriş I	2	39	3	1	3,50		5
GMS124	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon	1	92	2	0	2		3
GMS126	İngilizce Dinleme, Okuma ve Konuşma II	1	101	4	0	4		4
SYD112	Seçmeli Yabancı Dil II (Almanca)	1	44	3	0	3		3
SYD120	Seçmeli Yabancı Dil II (Rusça)	1	42	3	0	3		3
TUR102	Türk Dili II	1	225	2	0	2		2
TUR102	Türk Dili II	2	34	2	0	2		2
YAD102	Yabancı Dil II (İngilizce)	1	72	3	0	3		3
2022-2023 GÜZ YARIYILI (2. SINIF)								
GMS217	Temel Sanat Eğitimi	1	63	3	0	3		3
GMS221	Yiyecek İçecek Yönetimi	1	66	3	0	3		3
GMS223	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	1	54	7	0	7		7
GSM203	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	1	60	2	0	2		2
GSM219	Mutfak Uygulamalarına Giriş II	1	35	3	1	3,50		5
GSM219	Mutfak Uygulamalarına Giriş II	2	26	3	1	3,50		5
SYD211	Seçmeli Yabancı Dil III (Almanca)	1	52	3	0	3		3
SYD219	Seçmeli Yabancı Dil III (Rusça)	1	30	3	0	3		3
2022-2023 BAHAR YARIYILI (2. SINIF)								
GMS208	Yiyecek İçecek Servisi	1	65	2	1	2,50		4
GMS216	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlaması	1	63	3	0	3		3
GMS218	Mutfak Uygulama I	1	29	2	2	3		7
GMS218	Mutfak Uygulama I	2	36	2	2	3		7
GMS220	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	1	54	7	0	7		7
GMS222	Türk Mutfak Kültürü	1	71	2	0	2		4
PF202	Öğretim İlke ve Yöntemleri (Seç)	1	61	3	0	3		4
PF204	Eğitim Psikolojisi (Seç)	1	62	3	0	3		4
SYD212	Seçmeli Yabancı Dil IV (Almanca)	1	42	3	0	3		3
SYD220	Seçmeli Yabancı Dil IV (Rusça)	1	77	3	0	3		3
2022-2023 GÜZ YARIYILI (3. SINIF)								
GMS305	Yiyecek İçecek Maliyet Analizi Ve Kontrolü	1	73	3	0	3		3
GMS307	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)	1	75	3	0	3		3
GMS313	Mutfak Uygulama II	1	31	3	2	4		5
GMS313	Mutfak Uygulama II	2	36	3	2	4		5
GMS315	Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı	1	30	2	1	2,50		3
GMS315	Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı	2	32	2	1	2,50		3
SD301	İçecek Teknolojisi (Seç.)	1	29	2	0	2		3
SD305	Deniz Ürünleri (Seçmeli)	1	34	2	0	2		3
SD315	Ekmek Yapımı (Seçmeli)	1	59	2	0	2		3
SYD301	Seçmeli Yabancı Dil V (Almanca)	1	49	3	0	3		5

SYD309	Seçmeli Yabancı Dil V (Rusça)	1	63	3	0	3		5
2022-2023 BAHAR YARIYILI (3. SINIF)								
GMS302	Türk Mutfağı Uygulamaları	1	26	3	2	4		6
GMS302	Türk Mutfağı Uygulamaları	2	40	3	2	4		6
GMS304	Gıda Mevzuatı	1	65	2	0	2		2
GMS306	Yiyecek İçecek Otomasyonu	1	71	2	1	2,50		4
GMS308	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce)	1	71	3	0	3		3
PF302	Özel Öğretim Yöntemleri (Seç)	1	100	3	0	3		4
PF304	Sınıf Yönetimi (Seç)	1	47	2	0	2		3
SD306	Gıdalarda Duyusal Analiz (Seçmeli)	1	65	2	0	2		3
SD312	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri (Seç.)	1	42	2	0	2		3
SD318	Et ve Et Ürünleri (Seçmeli)	1	24	2	0	2		3
SYD302	Seçmeli Yabancı Dil VI (Almanca)	1	44	3	0	3		5
SYD310	Seçmeli Yabancı Dil VI (Rusça)	1	60	3	0	3		5
2022-2023 GÜZ YARIYILI (4. SINIF)								
GMS411	İşbaşı Uygulamalı Eğitim	1	4	12	6	15		30
GRS402	Girişimcilik	1	21	3	0	3		5
SD401	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı (Seç.)	1	16	3	0	3		5
SD401	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı (Seç.)	2	24	3	0	3		5
SD405	Gıda Katkı Maddeleri (Seçmeli)	1	30	3	0	3		5
SD409	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler (Seç.)	1	37	3	0	3		5
SD411	Turizm Sosyolojisi (Seç.)	1	34	3	0	3		5
SD417	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım (Seçmeli)	1	70	3	0	3		5
SD421	Dünya Mutfakları I	1	30	3	0	3		5
SD421	Dünya Mutfakları I	2	21	3	0	3		5
SD423	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)	1	58	3	0	3		5
SD425	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	1	20	3	0	3		5
2022-2023 BAHAR YARIYILI (4. SINIF)								
GC402	Gönüllük Çalışmaları	1	110	1	2	2		4
GMS412	İş Başı Uygulamalı Eğitim	1	1	12	6	15		30
SD404	İleri Pastacılık ve Çikolata Sanatı (Seç.)	1	30	3	0	3		5
SD424	Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (Seç)	1	14	3	0	3		5
SD426	Baharat ve Kahve Kültürü (Seç)	1	38	3	0	3		5
SD428	Yöresel Mutfaklar (Seç)	1	53	3	0	3		5
SD434	Dünya Mutfakları II (Seç)	1	35	3	0	3		6
SD434	Dünya Mutfakları II (Seç)	2	18	3	0	3		6
SD436	Yemek, Kültür ve Toplum (Seç)	1	54	3	0	3		6
SD442	İş Hayatı İçin İngilizce (Seç)	1	57	1	2	2		4
SD444	Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar (Seç)	1	44	1	2	2		4

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 5.5 ve Tablo 5.6'da verilmiştir.

Tablo 5.5.Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Program Çıktılarına Katkı Düzeyi

PÇ1	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ1 çıktısı derslerin %40,9 ile çok düşük düzey, %34,8'i düşük düzey, %11,3'ü orta düzey, %7'si yüksek düzey ve 6,1'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ2	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ2 çıktısı derslerin %30,4'ü ile çok düşük düzey, %15,7'i düşük düzey, %31,3'ü orta düzey, %7,8'i yüksek düzey ve 14,8'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ3	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ3 çıktısı derslerin %23,5'i ile çok düşük düzey, %32,2'si düşük düzey, %31,3'ü orta düzey, %7,8'i yüksek düzey ve 5,2'si çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ4	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ4 çıktısı derslerin %42,6'ı ile çok düşük düzey, %22,6'sı düşük düzey, %17,4'ü orta düzey, %7'si yüksek düzey ve 10,4'ü çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ5	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ5 çıktısı derslerin %34,8'i ile çok düşük düzey, %27'si düşük düzey, %21,7'si orta düzey, %13,9'u yüksek düzey ve %2,6'sı çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ6	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ6 çıktısı derslerin %58,3'ü ile çok düşük düzey, %12,2'si düşük düzey, %8,7'si orta düzey, %6,1'i yüksek düzey ve %14,8'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ7	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ7 çıktısı derslerin %33'ü ile çok düşük düzey, %27'si düşük düzey, %12,2'si orta düzey, %11,3'ü yüksek düzey ve %16,5'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ8	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ8 çıktısına derslerin %28,7'si ile çok düşük düzey, %24,3'ü düşük düzey, %17,4'ü orta düzey, %7'si yüksek düzey ve %22,6'sı çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ9	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ9 çıktısına derslerin %56,5'i ile çok düşük düzey, %13'ü düşük düzey, %13'ü orta düzey, %7,8'i yüksek düzey ve %9,6'sı çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ10	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ10 çıktısına derslerin %51,3'ü ile çok düşük düzey, %15,7'si düşük düzey, %10,4'ü orta düzey, %6,1'i yüksek düzey ve %16,5'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ11	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ11 çıktısına derslerin %65,2'si ile çok düşük düzey, %13,9'u düşük düzey, %13,9'u orta düzey, %3,5'i yüksek düzey ve %3,5'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ12	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ12 çıktısına derslerin %54,8'i ile çok düşük düzey, %6,1'i düşük düzey, %7,8'i orta düzey, %13,9'u yüksek düzey ve %17,4'ü çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ13	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ13 çıktısına derslerin %45,2'si ile çok düşük düzey, %20'si düşük düzey, %9,6'sı orta düzey, %17,4'ü yüksek düzey ve %7,8'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ14	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ14 çıktısına derslerin %50,4'ü ile çok düşük düzey, %26,1'i düşük düzey, %17,4'ü orta düzey, %1,7'si yüksek düzey ve %4,3'ü çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ15	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ15 çıktısına derslerin %49,6'sı ile çok düşük düzey, %26,1'i düşük düzey, %17,4'ü orta düzey, %1,7'si yüksek düzey ve %4,3'ü çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÇ16	Çıktıyı sağlamak için müfredatta yer alan derslerin çıktıya olan katkısı analiz edilmiştir. Buna göre PÇ16 çıktısına derslerin %17,4'ü ile çok düşük düzey, %35,7'si düşük düzey, %20'si orta düzey, %22,6'sı yüksek düzey ve %3,5'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.

1*:Ders genel ortalama, 2**: Dönem ortalama, **Katkı düzeyleri**;1: çok düşük,2:düşük, 3: orta, 4: yüksek, 5: çok yüksek

Tablo 5.6.Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Program Öğretim Amaçlarına Katkı Düzeyi

Program Öğretim Amaçları	Derslerin Öğretim Planına Katkı Düzeyi
PÖA1	Program öğretim amaçlarına ulaşmak için müfredat derslerinin analiz sonuçlarına göre derslerin % 8,7'si çok düşük düzey, %27,8'i düşük düzey, %16,5'i orta düzey, %40'ı yüksek düzey ve %7'si çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÖA2	Program öğretim amaçlarına ulaşmak için müfredat derslerinin analiz sonuçlarına göre derslerin % 8,7'si çok düşük düzey, %27'si düşük düzey, %15,7'si orta düzey, %40,9'u yüksek düzey ve %7,8'i çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÖA3	Program öğretim amaçlarına ulaşmak için müfredat derslerinin analiz sonuçlarına göre derslerin % 16,5'i çok düşük düzey, %47,8'i düşük düzey, %22,6'sı orta düzey, % 7,8'i yüksek düzey ve % 5,2'si çok yüksek düzeyde katkı sağlamaktadır.
PÖA4	Program çıktısı 06.07.2021 tarihli kurul kararı ile eklendiği için analizleri yapılamamıştır.

1*: Ders genel ortalama, 2**: Dönem ortalama, **Katkı düzeyleri**;1: çok düşük,2: düşük, 3: orta, 4: yüksek, 5: çok yüksek

5.1.3 Öğretim Planının Programa Özgü Ölçütlere Katkı Düzeyi

Öğretim planında yer alan derslerin programa özgü ölçütlere katkı düzeyi Tablo 5.7'de verilmiştir.

Tablo 5.7.Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Programa Özgü Ölçütlere Katkı Düzeyi

	Dersin Kodu	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	1*	2**
I. Yarıyıl dersleri	Alit101	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1,125	2,41
	GMS103	2	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	1	3	3	4	5	3,25	
	GMS113	5	4	5	3	1	1	1	3	3	3	1	3	1	3	3	3	2,6875	
	GMS115	3	5	4	3	4	4	5	5	5	4	4	1	4	5	2	4	3,875	
	TUR101	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1,125	
	GMS111	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	3	3	2	2	3	3,25	
	YAD101	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1,375	
	SYD101	3	2	2	2	2	2	4	3	5	5	5	4	5	2	2	5	3,3125	
	SYD109	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	3	2	2	1	1	3	1,5625	
II. Yarıyıl dersleri	Alit102	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,39
	GMS112	4	4	3	4	2	1	1	2	3	2	3	4	2	2	3	4	2,75	
	GMS114	1	5	2	1	3	5	4	2	2	3	1	1	3	1	2	1	2,3125	
	GMS116	4	3	2	4	2	2	2	2	3	3	3	3	4	3	5	4	3,0625	
	GMS118	2	3	5	3	4	3	2	2	3	2	3	1	3	3	3	4	2,875	
	SYD102	3	2	2	2	3	3	4	3	4	4	5	4	5	2	2	4	3,25	
	SYD110	1	5	5	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,75	
	YAD102	1	1	1	1	1	2	1	3	3	4	4	5	1	1	3	3	2,1875	
III. Yarıyıl dersleri	GMS209	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	3	1	1	4	1,5625	2,71
	GMS211	3	3	3	3	4	5	3	3	3	4	3	1	4	3	3	4	3,25	
	GMS213	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4,875	
	GMS203	3	4	5	2	5	3	2	2	2	5	2	1	3	3	3	4	3,0625	
	GSM215	1	5	4	2	4	5	5	4	4	5	3	1	5	3	1	4	3,5	
	SYD201	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	1	2	3	1,5	
	SYD209	3	2	1	1	2	1	1	1	4	4	4	2	2	1	1	2	2	

	ALN901	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
IV. Yarıyıl dersleri	GMS204	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	5	5	4,75	2,65
	GMS208	3	5	2	3	2	3	4	4	4	2	3	3	2	2	3	2	2,9375	
	GMS210	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	5	1	2	2	3	1,9375	
	GMS212	4	5	4	5	3	4	5	4	3	2	5	1	4	5	3	5	3,875	
	GMS214	2	2	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	3	3	1,625	
	SYD202	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1,4327	
	ALN902	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
V. Yarıyıl dersleri	200	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3,04
	GMS305	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	5	1	3	4	5	3	3,125	
	GMS307	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	5	1	2	2	3	1,9375	
	GMS313	1	5	4	1	4	5	4	5	5	5	3	1	4	1	1	3	3,25	
	SD301	4	3	4	4	4	4	4	3	3	2	3	1	2	3	4	4	3,25	
	SD305	1	4	2	1	2	4	5	4	3	3	1	1	4	3	2	3	2,68	
	SD315	1	5	4	1	2	4	3	3	2	3	2	1	3	2	2	2	2,5	
	SYD309	3	2	1	2	3	1	3	1	4	4	5	2	2	1	1	2	2,3125	
	GMS315	1	4	5	1	5	5	5	5	5	5	2	1	4	1	1	3	3,3215	
VI. Yarıyıl dersleri	GMS302	3	4	5	3	2	3	5	5	5	5	5	1	5	5	5	5	4,125	3,41
	GMS304	3	4	5	3	2	3	4	2	3	4	2	1	2	3	4	5	3,125	
	GMS306	4	4	4	5	3	4	3	5	3	4	5	4	3	4	4	5	4	
	SD304	2	3	2	3	1	1	1	2	3	3	1	1	3	2	4	5	2,3125	
	SD306	5	5	4	5	5	2	5	5	3	4	2	5	5	5	4	3	4,1875	
	SD318	1	4	4	3	4	5	2	2	2	2	2	1	3	4	3	4	2,875	
	SD312	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	5	5	4,75	
	GMS308	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	5	1	2	2	3	1,9375	
VII. Yarıyıl dersleri	300	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2,73
	GRS402	2	3	2	3	3	1	3	3	3	3	5	3	3	3	3	3	2,875	
	SD401	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1,9375	
	SD405	4	3	5	3	5	3	3	2	2	1	3	1	2	3	3	2	2,8125	
	SD417	1	1	3	2	2	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	2	1,5	
	SD425	3	2	3	3	3	1	3	3	5	3	3	3	5	3	3	3	3,065	
	SD423	2	3	2	3	2	3	2	2	3	2	5	2	5	5	5	5	3,1875	
	SD421	1	5	3	2	3	3	4	5	3	3	1	1	3	2	2	3	2,75	
	SD417	1	1	3	2	2	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	2	1,5	
VIII. Yarıyıl dersleri	SD404	4	3	4	2	3	2	2	2	2	2	2	1	2	2	5	5	2,6875	2,49
	SD424	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,25	
	SD426	1	2	3	1	1	1	2	5	1	1	1	1	2	1	1	1	1,5625	
	SD428	2	5	2	2	2	2	5	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2,3125	
	SD434	1	5	3	2	3	3	4	5	3	3	1	1	3	2	2	3	2,75	
	SD436	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	1	4	4	4	4	4,1875	

	SD442	3	3	1	1	1	2	1	5	4	4	5	5	1	1	3	4	2,75
	SD444	3	4	3	3	2	1	1	2	3	1	3	1	3	3	1	1	2,1875
	SD448	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	3	3	2,75
ort		2,5	3,13	2,97	2,43	2,64	2,76	2,76	2,91	2,89	2,82	2,74	2,1	2,74	2,46	2,62	3,14	2,72

1*: Ders genel ortalama, 2**: Dönem ortalama, **Katkı düzeyleri**; 1: çok düşük, 2: düşük, 3: orta, 4: yüksek, 5: çok yüksek

5.1.4. Öğretim Planı Derslerinin İzlençeleri

Derslerin izlençeleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi Sisteminde https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/s_tart.aspx?gkm=0506344003550538912344603886435505333423313836582322303333637840 adresinde yayınlanmaktadır.

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 örneklemeler, 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 elamanının merkezde olduğu yöntemlerin başında gelir. Öğretim elemanının 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 tartışılır ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarılır. 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 sağlar. 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 çalışmaları 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 benzeşim 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 sigortalıdır.

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 bulunmaktadırlar.

5.3.Öğretim Planı Yönetim Sistemi

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.Öğretim Planı Temel Eğitim

5.4.1. Öğretim Planının "Alanına Uygun Temel Öğretim" Bileşenleri

Öğretim planında yer alan alanına uygun temel öğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 62 ve oranı ise %25'8'dir. Alanına uygun temel derslerin tamamı zorunlu dersler ile sağlanmaktadır. Alanına uygun öğretim derslerinin toplamı ise 92 AKTS ve oranı ise %38,3'tür. Alanına uygun öğretim bileşenleri zorunlu dersler ile sağlanmaktadır.

5.5. Öğretim Planı Alanına Uygun Eğitim

5.5.1. “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 alanına ilişkin 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.

5.6. Seçmeli Dersler

5.6.1. Seçmeli Derslerin Yapılandırılması

Gastronomi ve Mutfak Sanatları program içeriğini oluşturan dersler toplamda 240 AKTS, olup bu derslerden seçmeli olanlar 72 AKTS'dir. Diğer bir ifade ile seçmeli dersler program içeriğinin %30'unu oluşturmaktadır. Seçmeli derslerin dönemler bazında AKTS ve ders saati dağılımı Tablo 5.8'de verilmiştir.

Tablo 5.8. Seçmeli Derslere Ait Ders Saati ve AKTS Bilgileri

Yarıyıl	Ders	Ders Saati		AKTS
		Teori	Uygulama	
I. Yarıyıl	Seçmeli Yabancı Dil I (Alm., Rusça)	3	0	3
	Seçmeli Ders I	2	0	2
II. Yarıyıl	Seçmeli Yabancı Dil II (Alm., Rusça)	3	0	3
III. Yarıyıl	Seçmeli Yabancı Dil III (Alm., Rusça)	3	0	3
	Alan Dışı Seçmeli Ders I	2	0	2
IV. Yarıyıl	Seçmeli Yabancı Dil IV (Alm., Rusça)	3	0	3
	Alan Dışı Seçmeli Ders II	2	0	2
V. Yarıyıl	Seçmeli Yabancı Dil V	3	0	3
	Seçmeli Ders II	2	0	2
	Seçmeli Ders III	2	0	2
VI. Yarıyıl	Seçmeli Yabancı Dil VI	3	0	3
	Seçmeli Ders IV	2	0	2
	Seçmeli Ders V	2	0	2
VII. Yarıyıl	Seçmeli Ders VI	12	0	20
VIII. Yarıyıl	Seçmeli Ders VII	12	0	20
TOPLAM		72	14	72

Yarıyılar bazında yer verilen seçmeli derslerde ilk kategori, ikinci yabancı dil dersleridir. Öğrencilere bu kapsamda Almanca ve Rusça dersleri verilmektedir. Almanca ve Rusça derslerinin yanı sıra ilgili havuzda Arapça, Fransızca ve Çince derslerine de yer verilmekte, talep gelmesi durumunda bu dersler de açılabilir. Seçmeli derslerde yer alan ikinci kategori öğrencilerin farklı bir fakülteden ders almalarını öngören alandışı seçmeli dersler olup, Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönetmeliği doğrultusunda üçüncü ve dördüncü yarıyıllarda bu derslere yer verilmektedir. Öğrenci bu aşamada üniversite yönetimi tarafından fakültelerden gelen bilgiler doğrultusunda oluşturulmuş havuzdan ders seçimi yapmaktadır. Seçmeli derslerde son kategori ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı ihtiyaçları doğrultusunda oluşturulan ve ilgili yarıyıllarda yer alan bölüme özgü seçmeli derslerdir. Öğrenciler bu kapsamda ilgili dönemlerde seçmeli ders havuzundan belirtilen sayıda ders seçmektedir.

5.6.2. 240 AKTS İş Yükünün Sağlanma Yöntemi

Öğretim planında 240 AKTS zorunlu dersler, seçmeli dersler ve staj bileşenlerinden oluşmaktadır. Staj mezun olmak için zorunlu olmakla birlikte, 18 AKTS karşılığı bulunmaktadır.

5.7. Öğretim Planının Yürütülmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı tündengeleim 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 yarıyıldaki öğrenciyi Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı hem teorik hem de uygulamalı olarak anlatılmaya başlanmakta, böylelikle öğrencinin meslek hayatının temel çerçevesini öğrenmesi sağlanmaktadır. İlk iki yarıyıldaki 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.

5.7.1. Öğretim Planının Dönemler Arası İlişkisi

Öğretim planı dönemler arası ilişkisi incelendiğinde; birinci yarıyıl YÖK tarafından zorunlu tutulan Türk Dili I ve Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I derslerinin yanı sıra YÖK İngilizcesi verilmektedir. Öğrencilerin Üniversite hayatına uyumunu kolaylaştırmak için Akademik Oryantasyon dersi verilmekte ve bölüm ile ilgili teorik dersler verilmektedir. Aynı zamanda öğrencilerin altı yarıyıl devamlı şeklinde alacağı ikinci yabancı dil eğitimi birinci yarıyıl başlamaktadır ve altı yarıyıl boyunca aynı seçmeli yabancı dili alma zorunlulukları bulunmaktadır. Bu zorunluluğun temel gerekçesi olarak, öğrencinin mezun olduğunda ikinci bir yabancı dili etkin şekilde kullanabilme becerisini kazanmasını sağlamak düşünülmüştür. Buna ek olarak; öğrenci istemesi durumunda, almadığı diğer ikinci yabancı dilin derslerini de misafir olarak takip edebilmektedir.

İkinci yarıyıl ilk uygulama dersi olan Mutfaklarda Ekipman Kullanımı ile uygulama derslerine başlangıç yapılmaktadır. YÖK derslerinden Türk Dili II ve Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II dersleri ile İngilizce dersi devam etmektedir. Seçmeli yabancı Dil II olarak devam etmekte ve Turizm İşletmeciliği, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim Organizasyon, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama gibi teorik dersler ile uygulama derslerinin alt yapısı hazırlanmaktadır.

Üçüncü yarıyıl Yabancı Dilde Okuma Konuşma, Yiyecek İçecek Yönetimi, Temel Sanat Eğitimi, Gıda Güvenliği ve Hijyeni dersleri ile öğrencileri diğer fakültelerden aldığı alandışı seçmeli ders bulunmaktadır. Bu yarıyıl Mutfak Uygulamalarına Giriş dersi ile uygulama derslerinin devamı sağlanmaktadır.

Uygulama ve teorik alt yapısı verilen üç yarıyıl ardından dördüncü yarıyıl Mutfak Uygulama I, Yiyecek İçecek Servisi, Türk Mutfak Kültürü ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama dersi ile Alan dışı seçmeli ders, Mesleki İngilizce ve Yabancı dil derslerinin eğitimine devam edilmektedir.

Müfredat içerisinde dördüncü yarıyıl yaz döneminde Staj I dersi yer almakta ve 9 AKTS karşılığında mezuniyet için zorunlu tutulmaktadır.

Beşinci yarıyıl Yiyecek İçecek Maliyet Analizi, Mesleki İngilizce II ve Seçmeli yabancı dil teorik derslerinin yanında iki farklı uygulama dersi verilmektedir.

Altıncı yarıyıl öğrencilerin ilgi alanlarına yönelik seçmeli ders sayısı ikiye çıkartılırken uygulama dersleri ve teorik dersler ile devam edilmektedir.

Altıncı yarıyıl yaz döneminde 30 gün staj II eğitimi yer almaktadır.

Yedinci ve sekizinci yarıyıl öğrenciler için iki farklı tercih bulunmaktadır. İşbaşı uygulamalı eğitim seçeneği bulunan yarıyılların birinde öğrenci sadece iş başı eğitim tercih edebilir veya ders tercihinde bulunabilir.

Yabancı Dil dersleri 6 dönem boyunca alınmakla birlikte 1-2-3-4-5-6 şeklinde dönemsel olarak verilmektedir. İngilizce derslerinde 1. ve 2. dönemlerde temel İngilizce, 3. dönem Yabancı Dilde Okuma ve Konuşma, 4., 5., 6., ve 7. yarıyıl Mesleki İngilizce ve 8. Yarıyıl İş Hayatı İçin İngilizce dersi verilmektedir. Genel olarak birbirini takip eden dersler aynı dönem içerisinde verilmektedir. Müfredat dersleri içerisinde ön ders şartı yer almamaktadır.

Alan uygulamasına yönelik dersler birinci yarıyıl teorik eğitimlerden sonra başlamaktadır. İkinci yarıyıl itibarıyla uygulama dersi almaya başlayan öğrenciler sekizinci yarıyıl kadar uygulama dersi

almaktadır. Diğer taraftan staj ve İş Başı Uygulamalı eğitim ile uygulamaya yönelik derslere müfredatta yer verilmektedir.

Tablo 5.9. Alan Uygulamasına Yönelik Dersler

DERS ADI	TEORİK	UYGULAMA	TOPLAM	AKTS
Mutfak Uygulamalarına Giriş I	3	1	4	6
Mutfak Uygulamalarına Giriş	3	1	4	5
Mutfak Uygulama I	2	2	4	7
Yiyecek İçecek Servisi	2	1	3	4
Mutfak Uygulama II	3	2	5	5
Soğuk Mutfak ve Süsleme Sanatı	2	1	3	3
Türk Mutfağı Uygulamaları	3	2	5	6
Yiyecek İçecek Otomasyonu	2	1	3	4
İşbaşı Uygulamalı Eğitim	12	6	18	30

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/wp-content/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.

Öğrenciler stajlarını planlama ve yürütme aşamasında, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesi, Turizm Fakültesi Yaz Stajı Uygulama Rehberi hükümleri, internet duyuruları ve staj danışmanı yönlendirmeleri doğrultusunda hareket etmektedir.

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 (Bkz. Ek-4.6.2). 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.

Daha önce belirtildiği üzere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj faaliyetleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisans Programları Yaz Staj Yönergesinde 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.

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 5.10'da sunulmaktadır.

Tablo 5.10. Öğrencinin Staj Sürecine İlişkin Yönetici Değerlendirmeleri

Değerlendirme Formu İfadeler	1 %	2 %	3 %	4 %	5 %	Ort.	Std. Sapma
------------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	------	---------------

1.İşe devamlılık ve dakiklik	-	,8	2,5	4,2	90,7	4,8793	,45978
2.Dış görünüm ve kişilik	-	,8	3,4	6,8	87,3	4,8362	,50980
3.Uygulama yeteneği	-	,8	3,4	18,6	75,4	4,7155	,57189
4.Temizlik ve iş emniyeti	-	1,7	2,5	11,0	83,1	4,7845	,57189
5.Davranışlar (inisiyatif ve güvenlik)	-	2,5	,8	11,0	83,9	4,7931	,58261
6.Diğer çalışanlar ile ilişki	-	1,7	2,5	15,3	78,8	4,7414	,59154
7.Müşteri ile ilişki	-	2,5	,8	12,7	82,2	4,7759	,59104
8.Sektörel uygunluğu	-	1,7	4,2	15,3	77,1	4,7069	,63269
9.Teknik bilgi yeterliliği	-	-	3,4	34,7	60,2	4,5776	,56184
10.Genel görüşleriniz	-	-	3,4	3,4	90,7	4,8957	,40553
Ortalama:4,7706 – Standart Sapma:,.54786 –							
Öğrenciyi tekrar işe almayı düşünür müsünüz? (yöneticilerin tamamı EVET seçeneğini işaretlemiştir.)							

Tablo 5.10’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 5.11’de yer almaktadır.

Tablo 5.11. Yaz Stajına İlişkin Bulgular

DEĞİŞKEN	İFADELER	$\bar{x}$ ifade	$\bar{x}$ boyut
Staj öncesi hizmetler	Stajın temel amacı hakkında açıklamalar yapıldı.	3,48	3,83
	Stajın süresi, gerçekleştirilebilecek dönemler ve koşulları hakkında bilgilendirme yapıldı.	4,1	
	Staj danışmanlığı hizmetlerinin kapsamı tam olarak açıklandı.	3,62	
	Staj yapabileceğim işletmeler konusunda bilgilendirme yapıldı.	3,86	
	Staj başvuru tarihleri hakkında önceden bilgilendirme yapıldı.	4,1	
	Staj esnasında (stajımı yaparken) yapmam gereken işlemler hakkında bilgilendirme yapıldı.	3,86	
	Staj dosyasının nasıl doldurulacağı hakkında bilgilendirme yapıldı.	3,48	
	Staj bitiminde teslim edilmesi gereken evrakların doldurulması konusunda bilgilendirme yapıldı.	3,76	
	Staj evraklarının hangi tarihler arasında ve kime teslim edileceği önceden belirtildi.	4,05	
	Staj kapsamında yapılan sigorta hizmetinin içeriği aktarıldı.	3,67	
	Yurtdışı staj işlemleri hakkında bilgilendirme yapıldı.	3,76	
	Staj süreçleri hakkında web-sayfasında ve duyuru panolarında bilgilendirmeler mevcuttu.	4,24	
Staj süreci	STAJ ESNASINDA....		3,17
	İşletmeye ilk gittiğimde oryantasyon eğitimi verildi.	2,81	
	Stajda yasal olarak belirtilen ücreti aldım.	3,9	
	Çalışma saatlerim yasalarla belirlenen çerçevede idi (günlük 8 saat).	2,9	
	Haftada en az bir gün izin kullanıyordum.	4,05	
	Okul tarafından yapılan sigortanın yanı sıra işletme tarafından sigorta yapıldı.	2,71	
	İşletmenin yeme-içme olanakları yeterliydi.	3,67	
	İşletmenin barınma olanakları yeterliydi.	2,9	
	İşletmenin ulaşım (servis) olanakları yeterliydi.	3,1	
	Yöneticilerim bana karşı adil ve olumlu davranıyordu.	3,1	
	Mesai arkadaşlarım bana karşı adil ve olumlu davranıyordu.	3,48	
	Stajyer olduğum için ekstra (görevim dışında) görevler verilmedi.	3	
	Yaşadığım sorunları yöneticilerime rahatça bildirebiliyordum.	2,48	
	Yaşadığım sorunlar için okuldaki staj danışmanıma rahatça ulaşabiliyordum.	3,1	
Staj sonrası	STAJ BİTİMİNDE....		4,21
	Gerekli evrakların teslimi konusunda staj danışmanı yardımcı oldu.	4	
	Staj evrakları önceden belirtilen tarihler arasında toplandı.	4,43	
	Staj değerlendirme toplantısının (mülakat) tarihi hakkında önceden bilgilendirme yapıldı.	4,19	
	Staj değerlendirme toplantısı önceden belirtilen tarih ve saatte gerçekleştirildi.	4,29	

	Staj değerlendirme toplantısında (mülakatında) tarafıma objektif ve adil davranıldı.	4,38	
	Stajıma ilişkin değerlendirme sonucu tarafıma duyuru yoluyla bildirildi.	3,95	
Stajın genel katkısı	STAJ UYGULAMASI İLE.....		
	Almış olduğum teorik eğitimi uygulama imkânı bulmama katkı sağladı.	3,52	3,71
	Sektörü tanıma olanağı bulmama katkı sağladı.	4,29	
	Alanımla ilgili yeni gelişmeleri uygulama düzeyinde görebilmeme katkı sağladı.	3,9	
	Yabancı dilimi geliştirmeme katkı sağladı.	3,33	
	Mesleğimi daha çok sevmeme fayda sağladı.	3,24	
	Farklı kültürlerle ve insanlarla iletişim kurmama katkı sağladı.	3,86	
	Farklı kültürleri daha yakından tanıma fırsatı bulmamda katkı sağladı.	3,86	
Stajın eğitime katkısı	STAJIMI GERÇEKLEŞTİRDİKTEN SONRA		
	Verilen derslerin (müfredatın) önemini daha iyi anlamama faydası oldu.	3,67	3,71
	Derslerde anlatılmak istenileni daha kolay anlamamda faydası oldu.	3,86	
	Arkadaşlarımla daha kolay iletişim kurmama faydası oldu.	3,52	
	Derslerin mesleki gelişimime olan katkısını daha iyi anlamama faydası oldu.	3,71	
	Akademik/mesleki kariyerimi daha iyi planlamama faydası oldu.	3,81	
Eğitimin staja katkısı	STAJ ÖNCESİ OKULDA ALDIĞIM EĞİTİM SAYESİNDE.....		
	Staj kapsamındaki görev ve işleri daha kolay gerçekleştirmeme katkı sağladı.	3,52	3,61
	Mutfakta gerçekleştirilen işleri ve işlemleri önceden öğrenmeme katkı sağladı.	3,52	
	Günlük işlere kolaylıkla adapte olmama katkı sağladı.	3,67	
	Turistler ile yabancı dilde daha rahat konuşma ve anlaşmama katkı sağladı.	3,33	
	Turistlere nasıl hitap edeceğim ve nasıl davranacağım konusunda katkı sağladı.	3,81	
	Yöneticilerime nasıl hitap edeceğim ve nasıl davranacağım konusunda katkı sağladı.	3,67	
	İşletmede daha çok sorumluluk almama katkı sağladı.	3,71	
	İşletmede disiplinli ve planlı bir şekilde çalışmama katkı sağladı.	3,76	
	Yöneticilerim tarafından daha çok takdir görmeme katkı sağladı.	3,67	
Genel Katkı			3,71

Tablo 5.11 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;

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

ÖLÇÜT 6: ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

6.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Gastronomi ve mutfak Sanatları Bölümünde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri Tablo 6.1'de verilmiştir.

Tablo 6.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ ¹	Son İki Yarıyıda Verdiği Dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam Etkinlik Dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	TZ	ALN901/2/3/ 2022-2023 Güz (NÖ) ALN901/2/3/ 2022-2023 Güz (İÖ) GMS111/2/1/ 2022-2023 Güz (NÖ) GMS111/2/1/ 2022-2023 Güz (İÖ) GMS211/3/3/ 2022-2023Güz (NÖ) GMS211/3/3/ 2022-2023Güz (İÖ) GMS305/3/5/ 2022-2023 Güz (NÖ) GMS305/3/5/ 2022-2023 Güz (İÖ) GMS-515/3/1/2022-2023 Güz (YL) PF108/5/1/2022-2023 Güz (NÖ) TRZ209/2/3/2022-2023 Güz (NÖ) TUR-511/3/1/2022-2023 Güz (DR) 205/3/3/2022-2023 (İÖ) 401/4/7/2022-2023(NÖ) 401/4/7/2022-2023(İÖ) ALN902/2/4/2022-2023 Bahar (NÖ) ALN902/2/4/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS118/3/2/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS118/3/2/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS208/2,5/4/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS208/2,5/4/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS-516/3/2/2022-2023Bahar (YL) SD206/2/4/2022-2023 Bahar (NÖ) SD206/2/4/2022-2023 Bahar (İÖ) TRZ324/2/6/2022-2023 Bahar (NÖ) TUR-506/3/1/2022-2023 Bahar (YL) 210/2/4/2022-2023 Bahar (NÖ)	%60	%40	
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	TZ	GMS113/3/1 2022-2023 Güz (NÖ) SD409/3/ 4 2022-2023 Güz (NÖ) GMS120/3/1 2022-2023 Güz (NÖ) GMS222 2/2 2022-2023 Bahar (NÖ) SD424 /3/ 4 2022-2023 Bahar (NÖ) GMS113/3/1 2022-2023 Bahar (NÖ) SD409/3/ 4 2022-2023 Bahar (NÖ) GMS120/3/1 2022-2023 Bahar (NÖ) GMS222 2/2 2022-2023 Bahar (İÖ) SD424 /3/ 4 2022-2023 Bahar (İÖ)			
Doç. Dr. Sabri ÇELİK	TZ	ALN901/2/3/2022-2023 Güz (NÖ) ALN901/2/3/2022-2023 Güz (İÖ) GMS103/2/1/2022-2023 Güz (NÖ) GMS103/2/1/2022-2023 Güz (İÖ) GMS-509/3/1/2022-2023 Güz (YL) GRS402/3/7/2022-2023 Güz (NÖ) GRS402/3/7/2022-2023 Güz (İÖ) GSM203/2/3/2022-2023 Güz (NÖ) GSM203/2/3/2022-2023 Güz (İÖ) PF108/5/1/2022-2023 Güz (NÖ) TUR-515/3/1/2022-2023 Güz (YL) 411/3/7/2022-2023 Güz (NÖ) 411/3/7/2022-2023 Güz (NÖ)	%80	%20	

		411/3/7/2022-2023 Güz (NÖ) ALN902/2/4/2022-2023 Bahar (NÖ) ALN902/2/4/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS306/2,5/6/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS306/2,5/6/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS-512/3/2/2022-2023 Bahar (YL) SD318/2/6/2022-2023 Bahar (NÖ) SD318/2/6/2022-2023 Bahar (NÖ) SD424/3/8/2022-2023 Bahar (NÖ) SD436/3/8/2022-2023Bahar (NÖ) SD436/3/8/2022-2023Bahar (İÖ) 404/2/8/2022-2023 Bahar (NÖ) 404/2/8/2022-2023 Bahar (NÖ)			
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	TZ	GMS113/3/1/2022-2023 Güz (NÖ) GMS113/3/1/2022-2023 Güz (İÖ) GMS115/3/1/2022-2023 Güz (NÖ) GMS115/3/1/2022-2023 Güz (İÖ) GMS-507/3/1/2022-2023 Güz (YL) 311/3/5/2022-2023 Güz (NÖ) 311/3/5/2022-2023 Güz (İÖ) GMS214/3/4/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS214/3/4/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS-504/3/2/2022-2023 Bahar (YL) SD424/3/8/2022-2023 Bahar (NÖ) SD426/3/8/2022-2023 Bahar (NÖ) SD426/3/8/2022-2023 Bahar (İÖ)	%60	%40	
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ	TZ	GMS315 2,50 /3 /2022-2023 Güz (NÖ) GMS302 4/32022-2023 Güz (NÖ) SD434 ¾ 2022-2023 Bahar (NÖ) SD434 ¾ 2022-2023 Bahar (NÖ) GMS315 2,50/3 2022-2023 Güz (İÖ) GMS302 4/3 2022-2023 Güz (İÖ) SD434 ¾ 2022-2023 Bahar (İÖ) SD434 ¾ 2022-2023 Bahar (İÖ)	%60	%40	
Öğr. Gör. Osman KAZANCI	TZ	GMS313/3/5/2022-2023 Güz(NÖ) GMS313/3/5/2022-2023 Güz(İÖ) GMS315/2,5/5/2022-2023 Güz (NÖ) GMS215/3,5/3/2022-2023 Güz (NÖ) SD305/2/5/2022-2023 Güz (NÖ) SD305/2/5/2022-2023 Güz (İÖ) SD315/2/5/2022-2023 Güz (NÖ) SD315/2/5/2022-2023 Güz (İÖ) SD421/3/7/2022-2023 Güz (NÖ) SD421/3/7/2022-2023 Güz (İÖ) 225/4/3/2022-2023 Güz (NÖ) 225/4/3/2022-2023 Güz (İÖ) GMS114/2,5/2/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS114/2,5/2/2022-2023 Bahar (İÖ) GMS204/3/4/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS302/4/6/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS302/4/6/2022-2023 Bahar (İÖ) SD434/3/8/2022-2023 Bahar(NÖ) SD434/3/8/2022-2023 Bahar(İÖ)	%100	-	
Öğr. Gör. Esna METE	TZ	GMS313/4/5/2022-2023 Güz(NÖ) GMS313/4/5/2022-2023 Güz(İÖ) GMS315/2,5/5/2022-2023 Güz (NÖ) GMS215/3,5/3/2022-2023 Güz (NÖ) GMS215/3,5/3/2022-2023 Güz (İÖ) SD421/3/7/2022-2023 Güz (NÖ) SD421/3/7/2022-2023 Güz (İÖ) GMS204/3/4/2022-2023 Bahar (NÖ) GMS204/3/4/2022-2023 Bahar (İÖ) SD312/2/6/2022-2023 Bahar (NÖ) SD312/2/6/2022-2023 Bahar (İÖ) SD404/3/8/2022-2023 Bahar (NÖ)	%100	-	

		SD404/3/8/2022-2023 Bahar (İÖ) SD434/3/8/2022-2023 Bahar (NÖ) 220/2/4/2022-2023 Bahar			
Öğr. Gör. Hatice ŞEN	TZ	SYD111/3/1/2022-2023 Güz SYD112/3/2/2022-2023 Bahar	%100	-	
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ	TAZ	GMS402/2/2/2022-2023 Bahar	%80	%20	
Doç. Dr. Ali AVAN		GMS116/2/2/2022-2023 Bahar	%80	%20	
Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU		GMS302 4/3/2022-2023 Güz (NÖ) GMS302 4/3/2022-2023 Güz (İÖ)	%80	%20	
Prof. Dr. İbrahim KILIÇ		SD425/3/8/2022-2023 Bahar	%80	%20	
Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI		GMS209/3/3/2022-2023 Güz SD442/2/8/2022-2023 Bahar	%80	%20	
Dr. Öğr. Üyesi Erdal ÖZER		SD301/2/5/2022-2023 Güz	%80	%20	
Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ		GMS304/2/6/2022-2023 Bahar SD306/2/6/2022-2023 Bahar	%80	%20	
Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ		SD428/3/8/2022-2023 Bahar	%80	%20	
Öğretmen Esin KAYAHAN		SD417/3/7/2022-2023 Güz	%100	-	
Öğr. Gör. Gülden YÜREKTÜRK		AlİT101/2/1/2022-2023 Güz AlİT102/2/2/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Burak Ahmet SAKA		AlİT101/2/1/2022-2023 Güz AlİT102/2/2/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Erman SAYGILI		GMS307/3/5/2022-2023 Güz GMS210/3/4/2022-2023 Bahar GMS308/3/6/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Hayati ULUSAY		SD401/3/7/2022-2023 Güz	%100	-	
Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN		SD423/3/7/2022-2023 Güz YAD101/3/1/2022-2023 Güz YAD102/3/2/2022-2023 Bahar	%100	-	
Arş. Gör. Kamuran AK		SYD109/3/1/2022-2023 Güz SYD110/3/2/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Ömer Esad ŞEKER		SYD201/3/3/2022-2023 Güz SYD301/3/5/2022-2023 Güz SYD202/3/4/2022-2023 Bahar SYD302/3/6/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Seyfullah KOÇAK		SYD209/3/3/2022-2023 Güz SYD309/3/5/2022-2023 Güz SYD210/3/4/2022-2023 Bahar SYD310/3/6/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Yavuz ÖZKUL		TUR101/2/1/2022-2023 Güz TUR102/2/2/2022-2023 Bahar	%100	-	
Öğr. Gör. Mustafa ALKAN		TUR101/2/1/2022-2023 Güz TUR101/2/2/2022-2023 Bahar	%100	-	

Tablo 6.1 incelendiğinde bölüm dersleri tam zamanlı öğretim elemanları tarafından yürütülürken YÖK dersleri olarak tabir edilen olan dersler rektörlük biriminden görevlendirilen öğretim elemanları tarafından, Gastronomi ve Mutfak Sanatları müfredatında yer alan derslerin verilmesinde Mühendislik Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Afyon Meslek Yüksekokulu, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Veterinerlik Fakültesi, Yabancı Diller Yüksekokulu ve Veterinerlik Fakültesi birimlerinden öğretim elemanları bahar ve güze döneminde çeşitli dersleri vermektedir. Ders dağılımı genel olarak bölüm ve fakülte öğretim elemanlarınca karşılanmaktadır. Bölüm öğretim elemanlarının analizine Tablo 6.2’de yer verilmiştir. Tablo incelendiğinde öğretim elemanlarının mesleki kuruluşlarda etkinlik düzeyi ve dış paydaşlara verilen danışmanlık düzeyi orta iken araştırma düzeyi yüksek olarak görülmektedir. Unvan dağılımı incelendiğinde 1 Prof. Dr., 3 Doç. Dr. ve 1 Dr. Öğretim üyesi bulunmakla beraber, uygulama derslerini yürüten 2 öğretim elemanı ve Almanca derslerini yürüten bir öğretim elemanı ile 2 araştırma görevlisi ile eğitim öğretim süreçleri yürütülmektedir.

Tablo 6.2 .Öğretim Kadrosunun Analizi-Afyon Kocatepe Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	Unvanı	TZ, YZ, DS Ü	Aldığı Son Akademik Unvan	Mezun Olduğu Son Kurum Ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (Yüksek, Orta, Düşük, Yok)		
					Kamu/Özel Sektör Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Dış Paydaşlara Verilen Danışmanlıkta
Mustafa SANDIKCI	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	2008-AKÜ	4	30	28	Orta	Orta	Orta
Hüseyin PAMUKÇU	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2017	2	10	2	Orta	Orta	Orta
Sabri ÇELİK	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	AKU	26 yıl	26 yıl	5 yıl	Orta	Orta	Orta
Asuman PEKYAMAN	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2008-AKÜ	-	21	10	Orta	Orta	Orta
Erhan BABAÇ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr. Öğr. Üyesi		2	8	1	Orta	Orta	Orta
Osman KAZANCI	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	2019-ADÜ	5	4	3	Orta	Orta	Orta
Esna METE	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	2017-Gazi Üniversitesi	4,5	4,5	1,5	Orta	Orta	Orta
Asilhan Semih MUTLU	Arş. Gör.	TZ	Arş. Gör.	2018-AKÜ	3	-	7,5	Orta	Orta	Orta
Nurullah Kart	Arş. Gör.	TZ	Arş. Gör.	2020-PAÜ	5	-	-	Orta	Orta	Orta
Hatice ŞEN	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	2018-AKÜ	-	-	8	Düşük	Düşük	Düşük

6.1.2. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 1 Profesör, 3 Doçent Doktor, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 3 Öğretim Görevlisi ve 2 Araştırma Görevlisi ile eğitim öğretim süreçleri yürütülmektedir. Bölüm öğretim elemanları haricinde fakülte öğretim elemanları ve diğer kurumlardan öğretim elemanları ile dersler sürdürülmektedir.

Diğer fakültelerden gelen öğretim elemanlarının listesi ve yürüttüğü dersler Tablo 6.3'te verilmektedir.

Tablo 6.3. Diğer Fakülte ve Kurumlardan Gelen Öğretim Elemanları

Dersin Kodu	Adı-Soyadı	Yürüttüğü Dersler	Dönem
ALİT101	Öğr. Grv. BURAK AHMET SAKA	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2022-2023 Güz
GMS217	Öğr. Grv. AZİZ BAHA ÖRKEN	TEMEL SANAT EĞİTİMİ	2022-2023 Güz
GMS315	Dr. Öğr. Üyesi ERHAN BABAÇ	SOĞUK MUTFAK SÜSLEME SANATI	2022-2023 Güz

GMS315	Dr. Öğr. Üyesi HÜLYA MUTLU	SOĞUK MUTFAK SÜSLEME SANATI	2022-2023 Güz
SD301	Dr. Öğr. Üyesi ERDAL ÖZER	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ.)	2022-2023 Güz
SD401	Öğr. Grv. HAYATİ ULUSAY	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI (SEÇ.)	2022-2023 Güz
SD405	Dr. Öğr. Üyesi SENEM GÜNER	GIDA KATKI MADDELERİ (SEÇMELİ)	2022-2023 Güz
SD417	Öğr. Grv. ESİN KAYAHAN	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM (SEÇMELİ)	2022-2023 Güz
SD425	Prof. Dr. İBRAHİM KILIÇ	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	2022-2023 Güz
SYD119	Öğr. Grv. İSMAİL ÇETİN	SEÇMELİ YABANCI DİL I (RUSÇA)	2022-2023 Güz
AlİT102	Öğr. Gör. GÜLDEN YÜREKTÜRK	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2022-2023 Bahar
AlİT102	Öğr. Grv. BURAK AHMET SAKA	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2022-2023 Bahar
GMS304	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ	GIDA MEVZUATI	2022-2023 Bahar
PF202	Doç. Dr. AHMET MURAT UZUN	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (SEÇ)	2022-2023 Bahar
PF204	Doç. Dr. MEHMET ENES SAÇAR	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ (SEÇ)	2022-2023 Bahar
PF304	Doç. Dr. MEHMET KOÇYİĞİT	SINIF YÖNETİMİ (SEÇ)	2022-2023 Bahar
SD306	Dr. Öğr. Üyesi BİLGE AKDENİZ	GIDALARDA DUYUSAL ANALİZ (SEÇMELİ)	2022-2023 Bahar
SD428	Dr. Öğr. Üyesi HATİCE YILMAZ	YÖRESEL MUTFAKLAR (SEÇ)	2022-2023 Bahar
SYD120	Öğr. Grv. KAMURAN AK	SEÇMELİ YABANCI DİL II (RUSÇA)	2022-2023 Bahar
SYD302	Öğr. Grv. ESAD ÖMER ŞEKER	SEÇMELİ YABANCI DİL VI (ALMANCA)	2022-2023 Bahar
TUR102	Öğr. Gör. YAVUZ ÖZKUL	TÜRK DİLİ II	2022-2023 Bahar
TUR102	Öğr. Grv. MUSTAFA ALKAN	TÜRK DİLİ II	2022-2023 Bahar

6.2. Öğretim Kadrosunun Niteliksel Analizi

6.2.1. Öğretim Kadrosunun Niteliksel Analizi

Bölümde görev yapan öğretim elemanlarından toplanan ve Tablo 6.4'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.

Tablo 6.4. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

	Özel Sektör Deneyimi	Proje Sayısı	Toplumsal Hizmetlere Katılım	Verilen Seminer	Akademik Yayınlar			
					Makale	Bildiri	Kitap	Kitap Bölümü
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	4 yıl	4		4	42	37	5	8
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU		3	56	18	33	38	2	24
Doç. Dr. Sabri ÇELİK	-	3	2	5	9	9	2	3
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	-	3	25	2	8	12	3	11
Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ		2		7	7	5		4
Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU	3 yıl	2	5	2	12	21	0	4
Arş. Gör. Nurullah KART	5 yıl	0	0	0	2	2	0	0
Öğr. Gör. Osman KAZANCI	5 yıl	1	0	0	1	2	0	0
Öğr. Gör. Esna METE	5 yıl	1		1	2	4		3
Öğr. Gör. Hatice ŞEN (Almanca derslerini yürütmekte)	-					2		1
TOPLAM YAYIN SAYISI		26	19	88	39	116	132	12

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.

6.2.2. Ders Vermekle Yükümlü Olan Öğretim Üyesi ve Öğretim Görevlilerinin Özet Özgeçmişleri

Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişleri belirtilen formata uygun olarak Ek 1.2’de verilmiştir.

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%9Cyeli%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.

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

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

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, 1 adet pasta ve hamur işleri mutfağı, 1 adet duyuşsal analiz laboratuvarı 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.

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekan Adı (Derslik)	Büyüküğü (m2)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin	Z-05	102	51	102
Zemin	Z-08	153	72	134
Zemin	Z-12	52	24	48
Zemin	Z-15	75	25	50
Zemin	Z-21	50	21	42
1	125	51	23	46
1	128	51	23	46
2	224	102	40	80
2	225	51	23	46
2	226	51	23	46
2	227	51	23	46
2	228	51	23	46

7.1.2 Öğretim için Kullanılan Laboratuvar

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. Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağı ile pastacılık alanına yönelik dersler, duyuşsal analiz laboratuvarında ise analizler yapılmaktadır.

Tablo 7.2 Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekanın Adı (Derslik/Lab)	Büyüküğü (m2)	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Zemin		Uygulama Mutfağı	180	11	30
1	124	Bilgisayar Laboratuvarı	102	55	55
Zemin	Z-15	Pasta ve Unlu Mamuller Atölyesi	75	-	30
Zemin		Servis Salonu	96	-	64
Zemin	Z-06	Duyuşsal Analiz Laboratuvarı	50	14	14

7.2.Diğer Alanlar ve Altyapı

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 müzik aletleri müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

7.2.2. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

Turizm Fakültesi öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde birer ve ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar, aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır. Ofislere ilişkin teknik detayları içeren bilgiler Ek-7.4.1'de yer almaktadır.

Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, diz üstü bilgisayar (öğretim üyelerine tahsis edilmektedir), yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye malzemeleri gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca, kırtasiye malzemesi desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlarına sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

Fakültemiz bünyesinde altı (6) idari personel, toplamda 96 m² büyüklüğündeki dört adet ofiste görev yapmaktadır. Ofisler bir veya ikişer kişilik olup, ofis büyüklükleri ve imkânları idari görevleri aksatmayacak yeterliliktedir.

Fakültemiz idari personelinin her birine ait masa, sandalye, keson, kitaplık ve masa üstü bilgisayarının yanı sıra ikişer adet misafir koltuğu bulunmaktadır.

7.3. Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.3.1. 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 7.3' de sunulmaktadır.

Tablo 7.3. Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar

	Çağdaş öğrenim amacı	Kullanılan Araç(lar)	Uygulamalar
BİREYİN KENDİSİ İÇİN	Uzaktan öğrenim olanaklarına yönelik sistemlerin öğretilmesi	• Uzaktan eğitim Sistemi	• Üniversite tarafından uzaktan eğitim sisteminin öğrencilere açılması ve bu yönde kritik süreçlere ilişkin kullanım kılavuzu yayınlanması
	Bilgisayar destekli öğrenimin geliştirilmesi	• Fakülte bilgisayar laboratuvarı, • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı	• Fakülte bilgisayar laboratuvarının öğrenci kullanımına sunulması ve ilgili laboratuvarlarda otomasyon programlarının öğretilmesi • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı laboratuvarlarının öğrenciler tarafından kullanılması

Bilginin farklı kaynaklardan etkili biçimde elde edilmesi	bilgisayar laboratuvarı • Ücretsiz internet erişimi • Veri tabanlarının kullanıma açılması • Basılı ve elektronik kaynaklara kolay erişim imkânı	• Fakülte ve kampüs içerisinde öğrencilere kullanıcı tanımlı ücretsiz internet imkânı sunulmaktadır. • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'nın abone olunan veri tabanlarını hem kampüs içerisinde hem de uzaktan erişim olarak öğrenci için kullanıma açık tutması • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı binasında basılı kaynakların kütüphane hizmetleri doğrultusunda öğrencilerle buluşturulmaktadır, kütüphane binasında bulunan bilgisayarlarda elektronik kaynaklara anında erişim olanağı sunulmaktadır. • İlgili derslerde öğrencilere grup etkinlikleri verilmektedir ve örnek olaylara ilişkin çözüm yöntemleri geliştirmeleri istenmektedir. • Ödev ve projelerin hazırlanması sürecinde farklı kaynaklardan bilgi temini ve bilgi sentezinin (tablo, grafik vb. araçlar ile farklı bilgilerin süzülerek yeni bilgilerle desteklenmesi) zorunlu kılınmakta ve sunum sürecinde öğrencilerden barkovizyon ve bilgisayar kullanımının talep edilmektedir. • Alana özgü dersler ile öğrencilerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki bilgi donanımları en üst düzeye çıkartılmaktadır. • Öğretim süresi içerisinde öğrenciler sektör profesyonelleri ile buluşturulmaktadır.
Çok yönlü düşünebilen ve teknik kapasitesi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmek	• Ders içi uygulamalar • Ödev ve projeler • Alana özgü dersler • Öğrenci-sektör buluşmaları • Teknik geziler	• Öğretim planı içerisinde Turizmde Sürdürülebilirlik, Mutfaklarda Atık Yönetimi, Topluma Hizmet Uygulamaları gibi dersler oluşturulmuştur. • İlgili derslerde öğrenci etkinlikleri planlanarak, huzurevi ziyareti, AFAD eğitimi, ilköğretim öğrencilerine kırtasiye ve giysi yardımıyla bulunulması, ihtiyacı olan ilköğretim köy okullarına destek malzeme sağlanması ya da belirli işlerinin yapılması (duvar boyama, bahçede oyun etkinlik alanları çizilmesi vb.) gibi çeşitli etkinlikler ile sosyal sorumluluk bilinci artırılmaktadır. • Kampüs içerisinde ve dışında ağaç dikme, çöp toplama gibi sosyal sorumluluk bilincini geliştiren etkinlikler düzenlenmektedir. • İlgili derslerde öğrencilere kriz durumunda hareket tarzı, farklı iş yapma teknikleri, etkili zaman yönetimi, planlama ve organizasyon becerisi konusunda örnekler içeren eğitimler verilmektedir. • Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına ve sosyal yaşama özgü örnek olaylar kurgulanarak öğrencilerin bu olaylar içerisinde doğru hareket tarzını sergilemeleri talep edilmekte ve bu süreçte onlara yardımcı olunmaktadır.
Çevreye duyarlı, sosyal sorumluluk sahibi, etik bireyler yetiştirmek	• Öğretim planında yer alan dersler • Kampüs içi/dışı etkinlikler	
İş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen bireyler yetiştirmek	• Öğretim planında yer alan dersler • Örnek olay uygulamaları	

7.3.2. Enfortmatik ve Bilgisayar Alt Yapı Hizmetleri

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. Öğretimde kullanılan başlıca sınıflar ve donanımı Ek I.3'te verilmiştir.

7.4. Kütüphane

7.4.1. Öğrencilere Sunulan Kütüphane Olanakları

Afyon Kocatepe Üniversitesi Prof. Dr. Şehabettin Yiğitbaşı Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, 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. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda Tablo 7.4 ve 7.5'de belirtilen olanaklar yer almaktadır;

Tablo 7.4. Kütüphane Basılı Bilgi Kaynakları

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI)	
Merkez Kütüphane	
Basılı Yayınlar	142.310 Adet
Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)	1.166 Çeşit
Tezler	3.989 Adet
Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)	2.448 Adet
Nadir Eserler (Matbu)	1.333 Adet
Nadir Eserler (El Yazması)	57 Adet
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	
Basılı Yayınlar	11.090 Adet
TOPLAM	162.393
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK)	
Merkez Kütüphane	
E-kitap (Abone+satin)	4.418.704 Adet
E-dergi (Abone)	40.996 Adet
E-tez (Abone)	4.840.867 Adet
TOPLAM	9.300.567

Tablo 7.5 Veritabanları ve Deneme Veritabanları

VERİTABANLARI	
AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)	Nature Journals
Bmj Journals	Ovid - LWW
Cab Abstract (ULAKBİM)	ProQuest Dissertations & Theses
EBSCO e - Books	Sage
EBSCO (EKUAL) Veritabanları	ScienceDirect
Elsevier e - Book	Scopus
Emerald e - Journals Premier	Sobiad - Sosyal Bilimler Atf Dizini
Grammarly Premium Aboneliği	Springer Link
IEEE Xplore	Taylor & Francis Online Journals (Informaworld)
IEEE MIT e - Books Library	Turnitin
IGI Global	VETİS
IThenticate	Wiley Online Library
İdealonline Elektronik Veritabanı	Wiley E-Book Library
JSTOR Archive Journal Content	World eBook Library
Legal Online Veri Tabanı	WoS - Web of Science
Mendeley	
DENEME VERİTABANLARI	
CABI Vetmed Resource Veri Tabanı Deneme Erişimi	
Education Source Deneme Erişimi	
Engineering Source Deneme Erişimi	
Humanities Source Ultimate Deneme Erişimi	
Rosetta Stone Library Solution Veritabanı Deneme Erişimi	

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-çıkı hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir. Kütüphanede sunulan diğer olanaklar Tablo 7.6'da yer verilmiştir.

Tablo 7.6. Kütüphane Olanakları

SALON ADI	KAPASİTE	DONANIM
Genel Çalışma Alanları	662	Masa, sandalye, tarama bilgisayarları, otomatik ödünç-iade makinesi
Akademik Çalışma Odası (2 adet)	10	Bilgisayar, yazıcı, masa, sandalye,
Grup Çalışma Odası (6 adet)	88	Masa, sandalye
E-Kütüphane	36	Bilgisayar, masa, sandalye

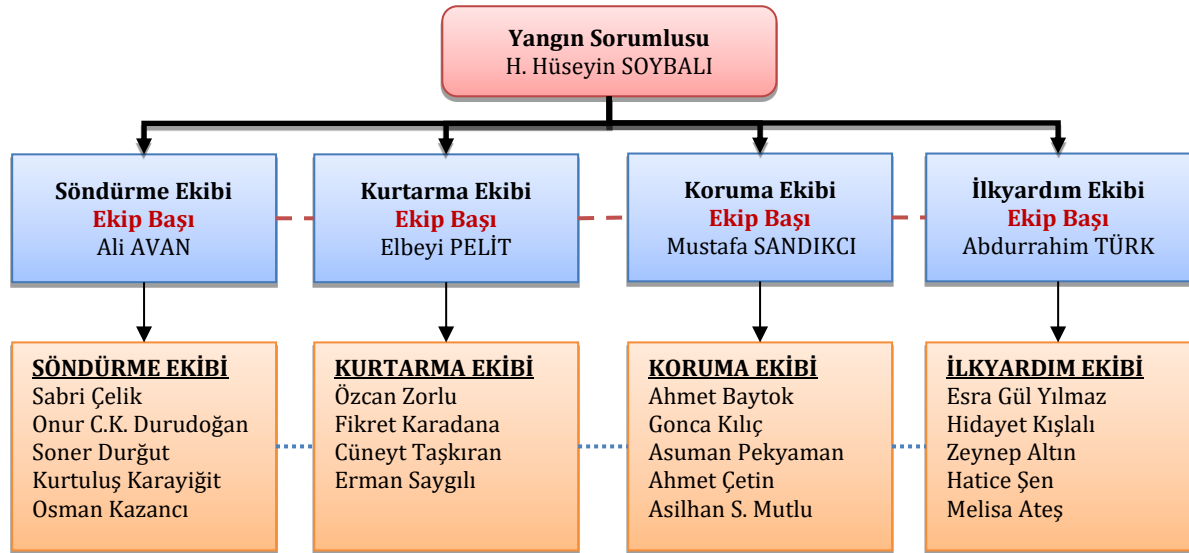
Multimedya Salonu	39	Bilgisayar, masa, sandalye
7/24 Çalışma Salonu	84	Masa, sandalye,
Referans Salonu	40	Masa, sandalye
Toplantı Salonu	22	Masa, sandalye, koltuk
Konferans Salonu	107	Masa, koltuk, projeksiyon cihazı, ses sistemi
Yerel Gazete Odası	5	Masa, sandalye

7.5. Güvenlik Önlemleri ve Engellilere Yönelik Düzenlemeler

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.

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 7'de gösterilmektedir.



Şekil 7: Turizm Fakültesi Yangın ve İlk Yardım Ekibi

7.5.2. Engelliler İçin Alt Yapı Olanakları

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.

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.

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.

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

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

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

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 | • Posta ve Telgraf Giderleri |
| • Taban aylığı | • Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri |
| • Zamlar ve Tazminatlar | • Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları |
| • Ödenekler | • Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları |
| • Sosyal Haklar | • Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri |
| • Ek Çalışma Karşılıkları | • Okul Bakım ve Onarımı Giderleri |
| • Ek Ders Ücretleri | • 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 | |

Afyon Kocatepe Üniversitesi Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı tarafından onaylanmış olan Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü parasal kaynaklar ve harcamaları Tablo 8.1’de verilmiştir.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Afyon Kocatepe Üniversitesi-Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	5.598.639,45	5.944.947,59	
Yolluklar	9.399,98	634,00	
Hizmet alımları	4.275,21	0,00	
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	84.852,20	8.540,00	
Bakım ve onarım giderleri	13.866,40	6.255,78	
Yatırım harcamaları	0,00	0,00	
Döner Sermaye gelirleri ²	0,00	0,00	
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	0,00	0,00	
Diğer ⁴	412.118,42	236.974,93	

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

8.2.1. Öğretim Kadrosu Açısından Bütçenin 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.

8.2.2. Öğretim Elemanlarına Kendilerini Geliştirmesi İçin Sağlanan Bütçe Olanakları

Turizm Fakültesi’nde görevli her öğretim elemanına, her yarıyıl da 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 8.2’de sunulmuştur.

Tablo 8.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tamamlanan BAP Projeleri

1	20.SOS. BİL.15	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Lisansüstü Tez	Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi	2022
---	----------------	----------------------------	----------------	---	------

2	17.TURİZM.01	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Genel Amaçlı Proje	Afyonkarahisar Kültür Turizmi Potansiyelinin Araştırılması	2020
3	18.KARİYER.01	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	Kariyer Destek	Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması	2019
4	17.KARİYER.32	Doç. Dr. Sabri ÇELİK	Kariyer Destek	Afyonkarahisar'da Yöresel Yemeklerin Bağımsız Yeme İçme İşletmelerinin Menülerinde Kullanımı Üzerine Bir Araştırma	2018
5	17.SOS. BİL.16	Doç. Dr. Sabri ÇELİK	Lisansüstü Tez	Yerli Halkın Turizmin Gelişimine Yönelik Algısı ve Desteği: Afyonkarahisar Örneği	2016

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. 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. Turizm Fakültesinde teknik personel bulunmamakla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır.

Tablo 8.3. Teknik ve İdari Personel Sayısı

İdari Personelin Adı Soyadı	Unvanı	Deneyim süresi, yıl	
		Kamu/ Özel sektör deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Abdülrahim TÜRK	Fakülte Sekreteri	26 / 0	20
Rukiye SARICAN	Dekan Sekreteri	15 / 0	15
Fikret KARADANA	Öğrenci İşleri Memuru	28 / 3	28
Soner DURGUT	Öğrenci İşleri Memuru	10 / 1	7
Onur Cesur Kudret DURUDOĞAN	Tahakkuk Memuru	10 / 0	9
Zeynep ALTIN	Ayniyat Memuru	21 / 0	21
Kurtuluş KARAYİĞİT	Kat Görevlisi	26 / 6	14
Ali KOZAN	Kat Görevlisi	6 / 1	6
Büşra YILDIRIM	Kat Görevlisi	3 / 0	3

Fakültemiz idari personeli görevlerini gerçekleştirmede yeterli niteliksel becerilere sahiptir. Bununla birlikte idari personelin bilgi, beceri ve yetkinliklerinin artırılması için hizmet içi eğitimlere katılması öngörülmektedir. Turizm Fakültesinde teknik personel bulunmamakla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır. Tablo 8.4'de idari personelin bugüne kadar katılmış olduğu etkinliklerden örnekler sunulmaktadır.

Tablo 8.4. İdari Personele Yönelik Hizmetiçi Eğitimler

TURİZM FAKÜLTESİ		
HİZMET İÇİ EĞİTİME KATILAN PERSONEL LİSTESİ		
Öğrenci Bilgi Sistemi	22.01.2020	Fikret KARADANA Soner DURGUT
MEKSİS Projesi Haftalık Ders Programları	5.04.2019	Fikret KARADANA Soner DURGUT

Öğrenci Bilgi Sistemi	2.10.2018	Fikret KARADANA Soner DURĞUT
Öğrenci Bilgi Sistemi	25.04.2018	Fikret KARADANA Soner DURĞUT
Öğrenci Bilgi Sistemi	22.12.2016	Fikret KARADANA Soner DURĞUT
Yükseköğretim Kanunu	18.06.2014	Abdurrahim TÜRK

İdari personelin mesleki becerilerinin gelişimini sağlamak amacıyla, Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde yapılan kurum içi eğitimlere katılımları sağlanmaktadır.

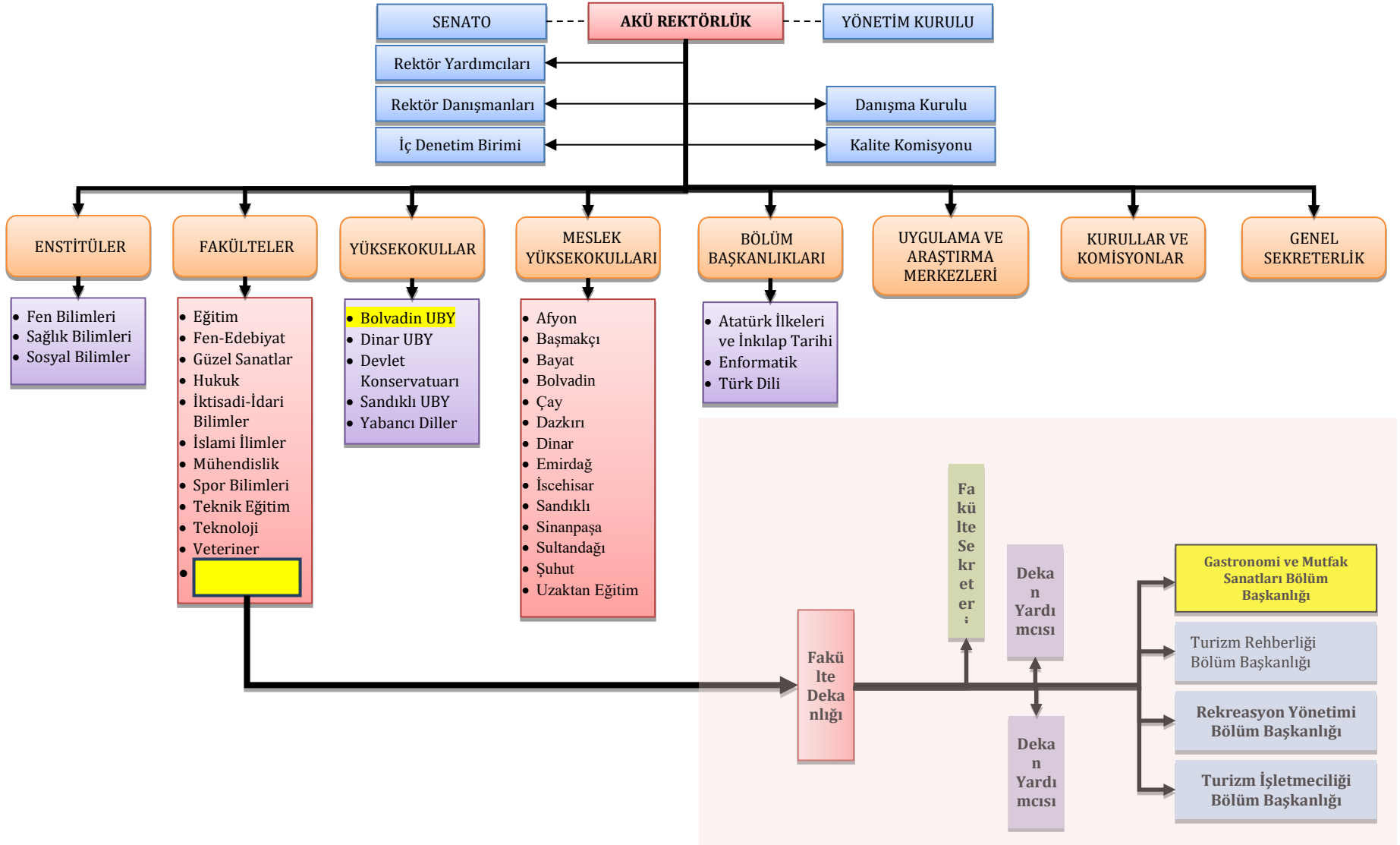
ÖLÇÜT 9: ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Kuruluş ve Yönetim Yapısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün kuruluş ve yapı içerisindeki yeri Şekil 9'da verilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turizm Fakültesi bünyesinde Afyon Kocatepe Üniversitesi'ne bağlı bir birim olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi, eğitim-öğretim faaliyetlerine 10 Kasım 1992 tarihinde başlamıştır. Üniversite bünyesinde, on dört fakülte, beş (5) enstitü, altı yüksekokul, bir devlet konservatuvarı ve on dört meslek yüksekokulu bulunmaktadır. Bu fakültelerin arasında Turizm Fakültesi de yer almaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde 2005 yılında kurulan ve 2013 yılına kadar "Konaklama İşletmeciliği", "Seyahat İşletmeciliği", "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" ve "Turist Rehberliği" bölümlerinde lisans eğitim ve öğretim faaliyetlerini sürdüren Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olan Turizm Fakültesi, 2012-2013 eğitim-öğretim yılında fakülteye dönüştürülmüştür. Turizm Fakültesi bünyesinde, "Turizm İşletmeciliği", "Gastronomi ve Mutfak Sanatları", "Turizm Rehberliği" ve "Rekreasyon Yönetimi" bölümleri mevcuttur. Şuan "Turizm İşletmeciliği", "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" ve "Turizm Rehberliği" bölümlerinin normal ve ikinci öğretimlerine öğrenci alınmaktadır.

Turizm Fakültesi bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim faaliyetleri kapsamında Tablo 9.1'de gösterilen destek hizmetler alınmaktadır. Bölüm, destek hizmetlerini Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin çeşitli akademik ve idari birimleri ve Afyon Sağlık Bilimleri Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi'nden sağlanan hizmetler aracılığıyla yürütmektedir. Destek hizmetlerinin alımında mikro çevre unsurları (fakülte içi diğer birimler), yakın çevre unsurları (Afyon Kocatepe Üniversitesi Akademik ve İdari Birimleri) ve makro çevre unsurları (Afyon Sağlık Bilimleri Üniversitesi) birlikte değerlendirilmekte, destek hizmetin niteliğine göre süreçler gerçekleştirilmektedir. Süreçlerin gerçekleştirilmesinde her bir faaliyet Turizm Fakültesi dekanlığının onayına sunulmakta ve böylelikle örgütsel hiyerarşi ve sistematik yaklaşım gerekliliğine riayet edilmektedir.



Şekil 8: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Kuruluş ve Yapı İçerisindeki Yeri

Tablo 9.1. Öğretim Faaliyetlerine Yönelik Hizmetler ve Hizmetlerin Sağlandığı Birimler

Temel süreç	Alt hizmet/faaliyet	İlgili Birim
Öğrencilerin bilgi ihtiyacının karşılanması	-Basılı dokümanlar, -Veri tabanları, -İnternet üzerinden araştırma	Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Öğrenci işlemleri	-İlk kayıt işlemleri -Kayıt yenileme işlemleri -Kayıt dondurma /silme işlemleri -Sınav işlemleri -Mezuniyet işlemleri -Disiplin işlemleri -Akademik takvim belirlenmesi -Staj işlemleri	Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı Turizm Fakültesi Öğrenci İşleri
İsteğe bağlı hazırlık uygulaması	-Öğrencilere müfredatın ayrılmaz bir parçası olarak, 1 akademik takvim yılı süresince İngilizce olarak hazırlık eğitimi verilmesi	Yabancı Diller Yüksekokulu
Diğer fakültelerden öğretim elemanı talebi	-Ders yürütecek uzman temini	Turizm Fakültesi'nin diğer bölümleri Güzel Sanatlar Fakültesi Fen Edebiyat Fakültesi Veterinerlik Fakültesi Afyon Sağlık Bilimleri Üniversitesi Türk Dili Bölüm Başkanlığı Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölüm Başkanlığı
Uluslararası ilişkilerin Yürütülmesi	-ERASMUS -MEVLANA -FARABI	Uluslararası İlişkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi
Öğrencilere yönelik sosyal faaliyetlerin yürütülmesi	-Öğrenci Toplulukları -Kulüpler -Çeşitli etkinlikler -Beslenme hizmetlerinin sağlanması -Sağlık hizmetlerinin yürütülmesi	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Fakülte etkinlik tanıtımı	-Gerçekleştirilen etkinliklerin duyurulması	Basın, Yayın Halkla İlişkiler Müdürlüğü
Akademik Personel işlemleri	-Akademik personel temini -Akademik personel atanma ve yükseltme işlemleri	Personel İşleri Daire Başkanlığı İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı Strateji Daire Başkanlığı
Destek personel işlemleri	-Temizlik personeli temini -Güvenlik personeli temini -Fakülte idari personel temini -Kısmi Zamanlı Öğrenci temini	Personel İşleri Daire Başkanlığı İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Altyapı iyileştirmeleri	-Fiziksel olanakların (oturma alanları, sıralar, öğretim elemanı odalarının mobilyaları vb.) geliştirilmesi -Temel altyapı (elektrik, su vb) iyileştirmeleri -Teknik altyapı (Projeksiyon cihazı, ses sistemleri vb.) iyileştirmeleri	Yapı İşleri Daire Başkanlığı
Ulaştırma gereksinimleri	-Araç veya otobüs talebi	İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı
Bilimsel araştırma projeleri	-Projelerin yürütülmesi ve finansmanı	Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi Strateji Daire Başkanlığı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu
Donanım-yazılım geliştirmeleri	-Yeni bilgisayar, yazıcı, tarayıcı temini -Donanım ve yazılım bakım hizmetleri	Bilgi İşlem Daire Başkanlığı

Bölümde, öğretim sonuçlarının değerlendirilmesi sürecinde, üst yönetim ile koordinasyon sağlanarak tümevarım tekniği ile kapsamlı bir değerlendirme yapılması yönünde bir strateji izlenmektedir. Bu kapsamda, üst yönetimin bilgi ve izni dâhilinde Şekil 10'da genel hatları belirtilen dört aşamalı bir plan uygulanmaktadır.

Bilgi elde etme aşaması: Bu aşama, kendi içerisinde dört temel bileşeni içermektedir. İlk bileşen kapsamında öğretim planında yer alan derslerden elde edilmesi beklenen sonuçlar, *ara sınav ve dönem sonu sınavları* ile ölçülmektedir. Sınav sonuçlarının büyük oranda öğretim sonuçlarını yansıtan bir araç olması, bu yöntemin değerlendirmede kullanım sebebidir. Bununla birlikte, sınav değerlendirme sonuçlarının öğrencilere hızlı ve güvenilir bir şekilde ulaştırılabilmesi için Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) aktif olarak kullanılmaktadır. OBS sistemi ile aynı zamanda öğretim üyelerinin ders tanımları (ders amaç ve hedefi, akış, ölçme yöntemi, ders çıktıları ve çıktıların program çıktıları ile uyumu) izlenebilmekte ve dönemsel değişim/gelişim süreçleri buradan takip edilmektedir. Birinci aşamanın bir diğer bileşeni ders

kapsamında öğrencilere verilen *proje, ödev ve ders içi uygulamaların sonuçlarının* sistematik olarak analiz edilmesidir. Bu tür etkinliklerin sonuçları öğretim elemanı tarafından takip edilmekte ve genellikle dönem sonu sınavlarına yüzde olarak yansıtılmaktadır. Öğretim sonuçlarına ilişkin bilgi edilen bir diğer kaynak, her yarıyıl sonunda öğrencilere uygulanan *memnuniyet anketleri*dir. Bu aşamanın son bileşeni *gözlem* yoluyla öğretim sonuçlarına ilişkin bilgilerin elde edilmesidir. Bu amaçla, dersin öğretim elemanı yürütmekte olduğu derse ilişkin genel bir gözlem yapmakta; bölüm başkanlığı bölümde yürütülen derslere ve etkinliklere ilişkin genel birer gözlem yapmakta, üst yönetim ise fakültenin diğer bölümleri ile birlikte öğretim süreçlerine ilişkin gözlemlerde bulunmaktadır. Bilgi elde etme aşamasında yer alan dört temel bileşenden elde edilen bilgiler, bölüm başkanlığı tarafından elektronik ortamda bir araya getirilerek, öğretim sonuçlarına ilişkin temel bilgiler ortaya çıkmaktadır.

Bilgi paylaşımı ve kullanımı aşamaları: Bu aşamada ilk olarak, farklı kaynaklardan gelen bilgilerin birleştirilmesi ile elde edilen genel sonuçlar, dersleri yürüten öğretim üyeleri, bölüm başkanlığı ve fakülte dekanlığı ile paylaşılmaktadır. Öğretim sonuçlarına ilişkin ilk değerlendirmeleri ifade eden bu bilgilerin paylaşımı ile bölüm ve fakülte bazında gerçekleştirilen toplantılar için alt yapı hazırlanmaktadır. Bu süreçte ilk olarak, bölüm kurulu toplantıları için gündem maddeleri oluşturulmakta ve toplantıda tartışılmaktadır. Bölüm kurullarında öğretim sonuçlarına ilişkin olarak aşağıdaki hususlar ele alınmaktadır;

- Ders değerlendirmelerine (sınavlar, ödev-proje ve uygulamalar) ilişkin nicel veriler,
- Sınav değerlendirme teknikleri,
- Fakülte dekanlığından öğretim sürecine ilişkin gelen bilgi ve öneriler,
- Öğretim üyelerinin öğretim sürecine ilişkin gözlemlerine dayanan görüş ve önerileri,
- Öğretim yöntem ve teknikleri

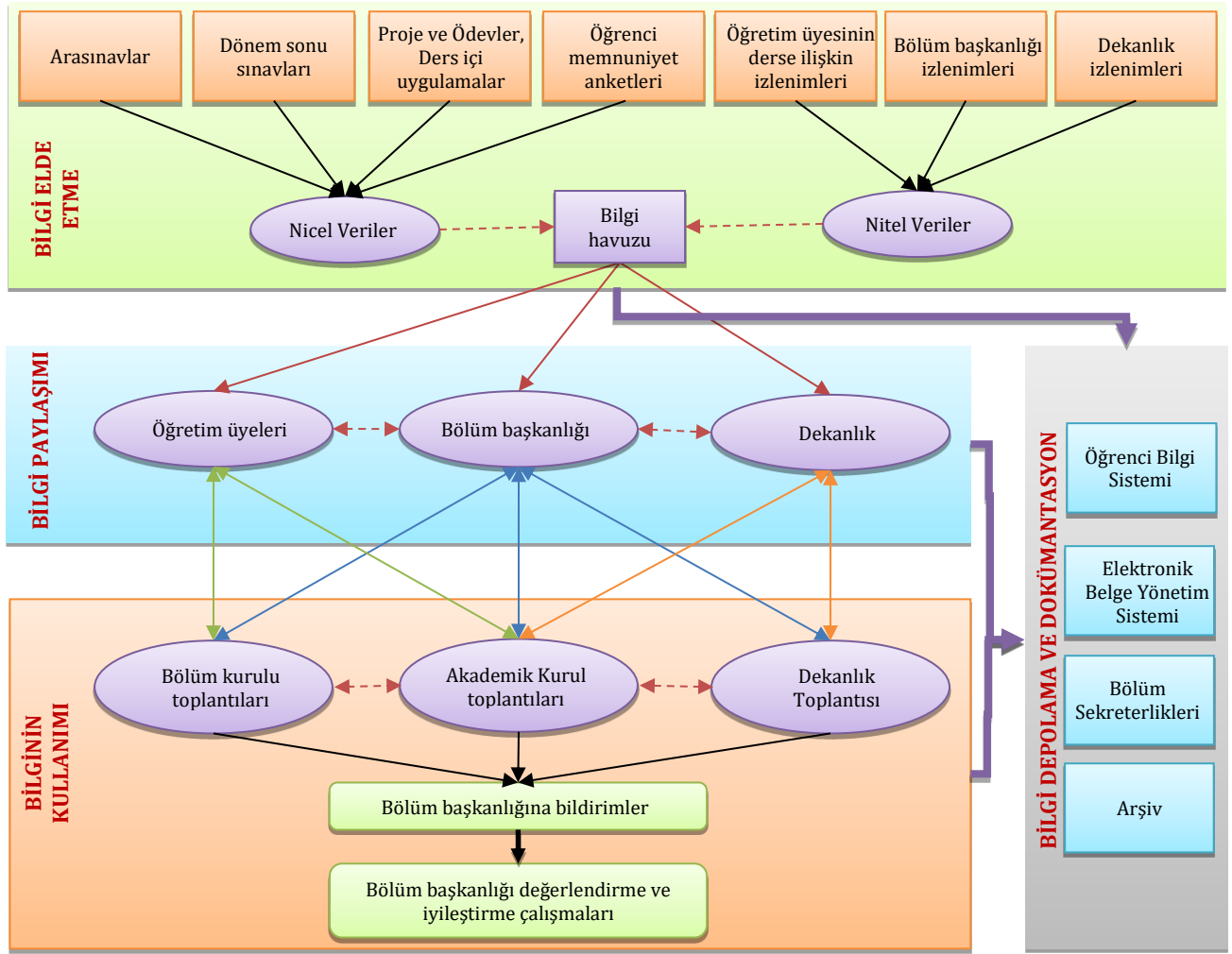
Bilgi paylaşımı ve kullanımı aşamasında bölüm kurul toplantılarında yapılan değerlendirmeler ve bölüm öğretim sonuçları, fakülte dekanlığı tarafından her eğitim-öğretim yarıyılı başlangıcı ve sonunda yapılan Akademik Kurul Toplantısına gündem maddesi oluşturmaktadır. Bu süreçte, fakülte üst yönetimi akademik kurul öncesi toplantı yaparak, bölümlerden gelen bilgileri ve öğretim sonuçlarını değerlendirmekte ve akademik kurul için gündem oluşturmaktadır. Akademik kurul toplantılarında öğretim sonuçları ile ilgili olarak bölümden gelen bilgilerin yanı sıra aşağıdaki hususlar değerlendirmeye alınmaktadır;

- Mevcut durum analizi-sorunların tespit edilmesi
- Sorunların çözümüne ilişkin atılacak adımların belirlenmesi
- Stratejilerin belirlenmesi ve sürecin işletilmesi

Akademik kurul toplantılarında öğretim sonuçlarının değerlendirilmesi ile ilgili sürecin işletilmesine yönelik uygulanan adımlar arasında;

- Eğitimcilerin eğitimi (Her dönem sonunda)
- Eğitim-öğretim süreçlerinin değerlendirilmesi sonucu tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için atılan/atılacak adımlar
- Sınav süreçlerinin değerlendirilmesi sonucu tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için atılan/atılacak adımlar. Örn. Sınav koordinatörü atanması
- Eğitim-öğretim süreçlerinin iyileştirilmesi adına bundan sonra tüm derslerin ve sınavların ders ilişki matrislerine göre yürütülmesi kararı
- Maddi hata dilekçesinin çevrimiçi ortama aktarılması
- OBS üzerinden en yüksek, orta ve en düşük 3 öğrencinin tespit edilmesini kolaylaştıracak yazılım değişikliği talebi gibi hususlar bulunmaktadır.

Bölüm Kurulu, Akademik Kurul ve Dekanlık toplantılarında eğitim-öğretim içeriğinin iyileştirilmesine yönelik olarak alınan kararlar geribildirim kapsamında bölüm başkanlığına (gerekli durumlarda doğrudan öğretim elemanına) iletilmektedir. Bölüm başkanlığı da kendi iç işleyişi kapsamında üst yönetimden gelen iyileştirme önerilerini ve bölüm içi iyileştirme yöntemlerini öğretim sürecine uygulamaktadır.



Şekil 9: Öğretim Sonuçlarının Değerlendirmesine Yönelik Genel Çerçeve

Öğretim sonuçlarına ilişkin uygulanan ve yukarıda açıklamaları verilen dört aşamalı sürecin son aşaması bilgi depolama ve dokümantasyon sürecidir. Bu süreç, öğretim sonuçlarına yönelik işletilen sistemin bütün aşamalarında geçerli olup bu amaçla aşağıdaki sistemler kullanılmaktadır.

- Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS): Sınav değerlendirme sonuçlarının işlenmesi ve ilan edilmesi, ders bilgilerinin girilmesi ve güncellenmesi, öğrenciler ile mesajlaşma, danışmanlık faaliyetlerine ilişkin değerlendirme, mezuniyet işlemleri vb. için kullanılmakta olup, bilgi ve belgeler elektronik ortamda depolanmaktadır.
- Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS): Eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin yapılan yazışmaların kayıt altına alınması, öğretim sonuçlarının üst yönetime iletilmesi, üst yönetimden öğretim sürecine ilişkin bilgi ve belgelerin alınması ve öğretim sürecine ilişkin diğer hususlarda kullanılmakta olup, bilgi ve belgeler elektronik ortamda depolanmaktadır.
- Bölüm sekreterlikleri: Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan her bölüm için sekreterlik birimi oluşturulmuştur. Sekreterlik temel olarak bölüm iç ve dış yazışma süresini yürütmekte, bu kapsamda oluşturulan bilgi, belge ve diğer kaynaklar hem EBYS üzerinde elektronik olarak hem de bölüm dosyalarında basılı olarak depolanmaktadır.
- Arşiv: Bölüme ilişkin süreçlere ait belgelerin saklanması amacı ile EBYS üzerinde arşiv oluşturulmakla birlikte, basılı evrakların (sınav dosyaları, öğrenci bilgi dosyaları, staj dosyaları vb.) depolanması için Arşiv odası oluşturulmuştur.

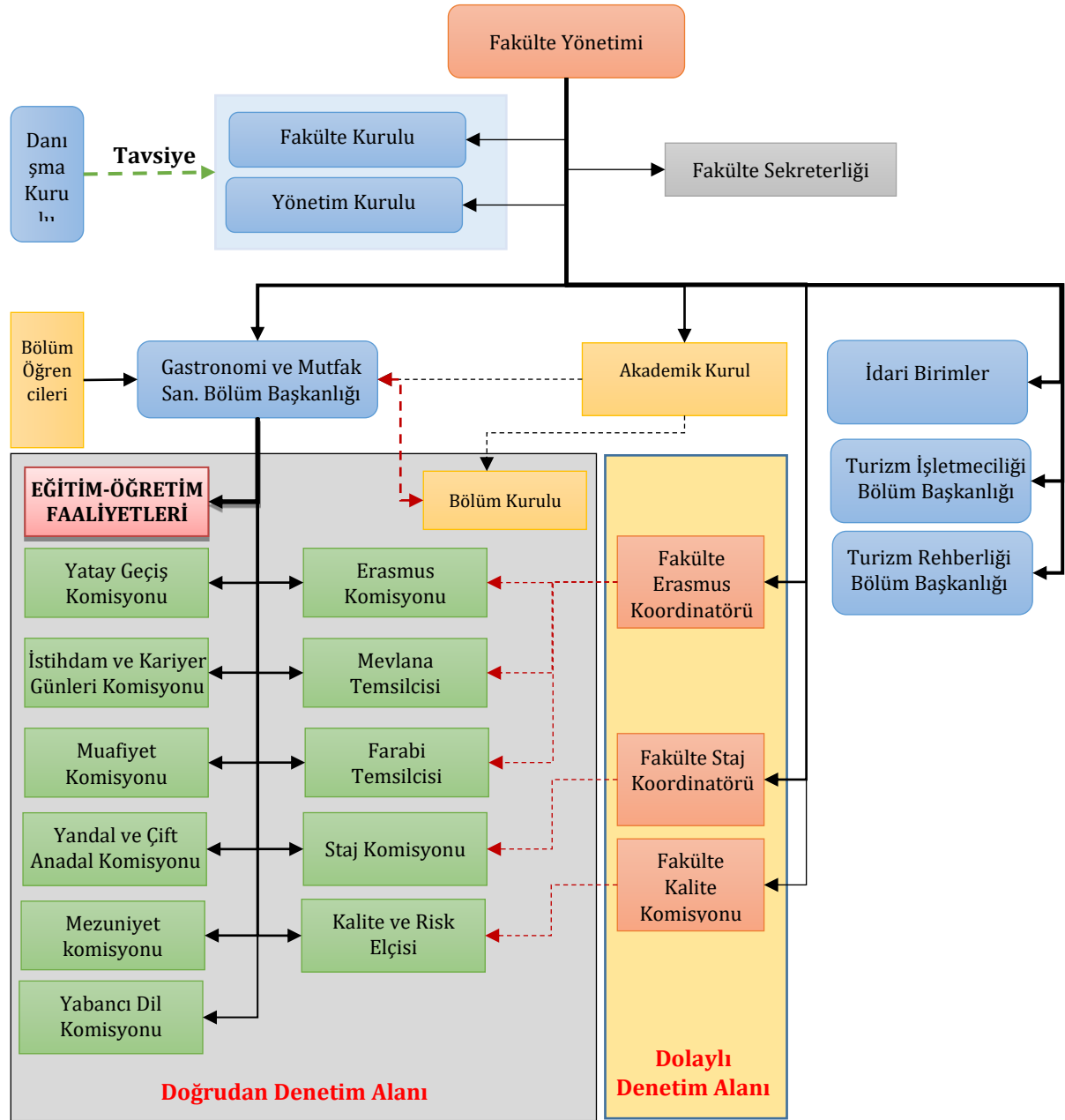
Kurumumuzda belge ve bilgi alışverişinin elektronik ortama aktarılmasını ve internet üzerinden bu bilgilerin anlık olarak yönetilmesini amaçlayan Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) kullanılmaktadır. Sınav evrakları, sınav yerine geçen ödev evrakları, öğrenci işleri tarafından arşiv odasında muhafaza edilmektedir. Sınav evraklarının arşivleri kapsamında ayrıca, her bir dersin ara sınav ve dönem sonu sınavına ait olarak en iyi üç sınav kâğıdı, orta düzey üç sınav kâğıdı ve en düşük üç sınav kâğıdı olarak grupta yapılarak ilgili dersin sınav evrakı dosyasında muhafaza edilmektedir. Dersin sınavlarına ilişkin olarak belirlenen bu sınav kâğıtları aynı zamanda öğrenci işleri birimi tarafından elektronik ortamda da arşivlenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm başkanlığı iç işleyiş denetim mekanizması Şekil 11’de belirtilen sistematik yapı içerisinde gerçekleştirilmektedir. Bölüm başkanlığı tarafından bölüm iç işleyiş kapsamında, doğrudan denetim alanı oluşturulmuştur. Bu kapsamda, bölüm başkanlığı eğitim-öğretim faaliyetlerini yakından izlemekte, aylık bölüm kurul toplantılarında ve her yarıyıl başı ve sonunda yapılan akademik kurul toplantıları öncesi bölüm öğretim elemanları ile dersler hakkında bilgi alışverişinde bulunmaktadır. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin denetlenmesinde kullanılan bir diğer etkili yöntem ise her yarıyıl gerçekleştirilen öğrenci memnuniyet anketleri ile ders öğretim elemanları ve dersler hakkında somut veriler elde edilmesidir. Anketlerden elde edilen sonuçlar, bölüm kurul toplantılarında öğretim elemanları ile paylaşarak, eksik ve geliştirilmesi gereken alanlar konusunda görüş bildirilmektedir. Öğrenci memnuniyet anketleri ile birlikte öğrencilerin bireysel olarak bölüm başkanlığına iletmış olduğu hususlar da eğitim-öğretimin kalite olarak geliştirilmesinde bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim faaliyetlerinin yanı sıra bölüm iç işleyiş kapsamında gerçekleştirilen birçok faaliyet için komisyonlar oluşturulmuş, böylelikle iş/hizmet süreçlerinin daha etkin gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir. Bu kapsamda, bölümde oluşturulan komisyonlar; Yatay Geçiş, Muafiyet, İstihdam ve Kariyer Günleri, Yandal ve Çift Anadal, Mezuniyet, Yabancı Dil, Erasmus ve Staj komisyonlarıdır. Bölümde ayrıca kalite ve risk elçileri, Mevlana ve Farabi temsilcileri bulunmaktadır. Bölüm içerisinde oluşturulan komisyonların her biri üçer üyeden oluşmakta ve gerçekleştirilen süreçler yazılı dokümanlar ya da EBYS üzerinden bölüm başkanlığına iletilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde her ay gerçekleştirilen bölüm kurulu toplantıları da bölüm iç işleyiş için bir denetim mekanizması teşkil etmektedir. Bu toplantılarda, eğitim-öğretim faaliyetleri ve diğer iş süreçlerinin yanı sıra bölüm işleyişini etkileyen gelişmeler ele alınmakta ve bölümün geleceğine ilişkin stratejiler şekillendirilmektedir. Örneğin, bölümün akredite olması, uluslararası ilişkilerin geliştirilmesi, güncel gelişmeler ışığında bölüm müfredatında değişikliklerin planlanması, çift anadal ve yandal için ilk fikirlerin oluşması bu toplantılar ile mümkün olmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iç işleyiş bölüm başkanlığının yanı sıra çeşitli kurullar ile dolaylı olarak denetlenebilmektedir. Daha çok tavsiye niteliğinde bilgilendirmelerin yapıldığı bu süreçler arasında ERASMUS komisyonu ile FARABİ ve MEVLANA elçilerinin Fakülte ERASMUS koordinatörüne bilgilendirme yapması, Staj komisyonunun gerçekleştirdiği staj muafiyet ve staj değerlendirme işlemlerinde fakülte staj koordinatörü onayının alınması ve bölüm içi kalite geliştirme süreçlerinde Fakülte kalite komisyonu ile ortak çalışılması yer almaktadır. Diğer yandan, her yarıyıl başı ve sonunda gerçekleştirilen Akademik Kurul toplantılarında bölüm ile ilgili durum değerlendirmesi yapılmakta ve bölüm işleyiş ile ilgili öneriler sunulmaktadır. Kurullar tarafından sunulan öneriler, bölüm başkanlığı tarafından titizlikle ele alınmakta ve uygulama süreçleri oluşturulmaktadır.



Şekil 10: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İç İşleyiş Denetim Mekanizması

ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler

10.1.1. Programa Özgü Ölçütlerin Sağlanma Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 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. 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.

Tablo 10.1. Programa Özgü Ölçütlerin Öğretim Planında Yer Alan Dersler ile Sağlanması

Lisans Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına Özgü Ölçütler (TURAK)	Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dersleri	Program çıktıları ölçme-değerlendirme yöntemi
1.Alanı ile ilgili ulusal-uluslararası iş sağlığı, iş ve gıda güvenliği mevzuatlarını bilir ve uygular.	Gıda Güvenliği ve Hijyeni Turizmde İş-Çalışan Sağlığı ve Güvenliği (Seç). Gıda Mevzuatı Gıda Katkı Maddeleri (Seçmeli).	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı
2.Hijyen ve sanitasyon kurallarını bilir ve uygular.	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı
3.Alanına ilişkin teknolojik araçları ve mutfak ekipmanlarını tanıır ve kullanım şekillerini bilir.	Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Yiyecek İçecek Servisi İçecek Teknolojisi (Seç.) Yiyecek İçecek Otomasyonu Endüstriyel Yiyecek Hizmetleri (Seçmeli)	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı, uygulama dersleri içinde yapılan gözlem ve uygulamalı sınav
4.İşletme ve yönetim fonksiyonları ile menü planlama ve yiyecek içecek maliyet kontrolünü bilir ve uygular.	Turizm İşletmeciliği Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama Yiyecek İçecek Yönetimi Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü Turizm İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi Mutfaklarda Atık Yönetimi (Seç)	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı
5.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ihtiyaç duyulan sanatsal bilgi ve becerileri kazanır, gıda maddelerine yönelik “duyusal analiz” ve “kalite kontrol” yeteneğine sahip olur.	Temel Sanat Eğitimi Gıdalarda Duyusal Analiz (Seçmeli) Gastronomi Yazarlığı (Seçmeli) Gastronomi ve Medya (Seçmeli)	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı
6.Kuvert tasarımı, sunum ve servis tekniklerini bilir ve uygular.	Yiyecek İçecek Yönetimi Yiyecek İçecek Servisi Ziyafet ve İkram Hizmetleri (Seç.)	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı, uygulama dersleri içinde yapılan gözlem ve uygulamalı sınav

7.Klasik / modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Mutfak Uygulamalarına Giriş Mutfak Uygulama I Türk Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama II Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı Personel ve Mutfak Hijyeni (Seç.) Füzyon Mutfak (Seçmeli) Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler (Seç.) Dünya Mutfakları I	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı, uygulama dersleri içinde yapılan gözlem ve uygulamalı sınav
8.Gıdaların özellikleri ve besin değerleri hakkında bilgi sahibi olur. Bu şekilde; hammaddenin seçiminden, işlenmesi, sunumu ve tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yürütme becerisini kazanır.	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı
9. Türk ve dünya mutfaklarını tanır, farklılık ve benzerliklerini bilir, özellikle bir bölge mutfağında uzmanlaşır; yöresel ve uluslararası tüm reçetelere nasıl ulaşacağını bilir ve prosedürleri takip edebilir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş Mutfaklarda Ekipman Kullanımı Mutfak Uygulamalarına Giriş Mutfak Uygulama I Türk Mutfak Kültürü Mutfak Uygulama II Soğuk Mutfak Süsleme Sanatı Personel ve Mutfak Hijyeni (Seç.) Füzyon Mutfak (Seçmeli) Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler (Seç.) Dünya Mutfakları I Mutfaklarda Atık Yönetimi (Seç) Dünya Mutfakları II (Seç) Yöresel Mutfaklar (Seç) Türk Mutfağı Uygulamaları Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı, uygulama dersleri içinde yapılan gözlem ve uygulamalı sınav
10. Türk mutfağının tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur ve değişen tüketici beklentilerini karşılayabilmek için sahip olunması gereken yenilikçi bakış açısını kazanır.	Türk Mutfak Kültürü	Yarıyıl içi sınavı, kısa sınavlar, ödevler, projeler, sunumlar, yarıyıl sonu sınavı

11. SONUÇ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Aralık 2019'da yapılan değerlendirme ile iki yıllık süre için akredite edilmiştir. Öğrenci, program öğretim amaçları, program çıktıları, öğretim planı, öğretim kadrosu ve alt yapı gibi konularda iyileştirme yapılması talep edilmiştir. Bu kapsamda 2019 yılından sonraki süreçte aşağıdaki güncellemeler yapılmış ve 15.11.2021 tarihli değerlendirme ile tam akreditasyon alınmıştır. Her ne kadar tam akreditasyon alınmış olsa da değerlendirme kurulu tarafından iyileştirme yapılması gereken alanlara ilişkin tavsiyeler verilmiştir. Bu kapsamda bölüm kurul toplantılarında iyileştirme yapılması gereken alanlar gündeme getirilmiş ve çalışmalar yapılmıştır.

Tablo 11.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 15.11.2021 Tarihli Program Değerlendirme Çıkış Bildirimi Akreditasyon Çalışmaları

Sıra Ölçüt No	Gözlem	Gelişime Açık Alanlar ve Gözlemler	2022-2023 Güz Dönemi Eksikliklerin Tamamlanma Durumu	2022-2023 Bahar Dönemi Eksikliklerin Tamamlanma Durumu
1: Öğrenci a İler		Yandal programı olmasına rağmen öğrencilerin hem GMS bölümünden diğer bölümlere, hem de diğer bölümlerden GMS bölümüne yandal yapmak üzere öğrenci olmaması.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yandal programına kayıtlı öğrenci bulunmamasıyla birlikte, bölüm öğrencilerinin de diğer Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümlerinde yandal programlarında kayıt yaptırmadıkları tespit edilmiştir. Öğrencilerin başvuru esasları ile kayıt alınan yandal programlarına bundan sonraki süreçte akademik danışmanlık toplantılarında özellikle bilgi verilmesi ve yandal yapılabilecek programların müfredatları hakkında bilgi paylaşımı yapılması kararlaştırılmıştır. 2022-2023 eğitim öğretim yılı danışmanlık toplantıları başta olmak üzere bilgilendirme yapılması kararlaştırılmıştır.	Yandal programına öğrenci başvurusu olmamıştır.
1: Öğrenci b İler		ERASMUS öğrenci hareketliliği anlaşmalarının sayısının yetersiz olması	Bölümde sadece Edutus College ile değişim hareketliliği yapılırken güncel anlaşmalar ile bu sayı 6 üniversite olarak güncellenmiştir. Ülke olarak sadece Macaristan ile olan anlaşmalar Bulgaristan, Makedonya, Polonya, Portekiz ve İspanya ülkeleri ile çeşitlendirilmiştir.	
1: Öğrenci c İler		Değişim programları kapsamında gelen öğrencinin olmaması	Değişim programı ile gelen öğrenci bulunmamaktadır. YÖK kararı ile yurt içi değişim hareketliliği olan FARABİ programının durdurulması program aracılığı ile öğrenci gelmesi yönünde girişimleri sonuçsuz bırakmıştır. Bu eksikliğin giderilmesi hususunda anlaşmalı okullar ve FARABİ programı ile gelebilecek öğrencileri teşvik etmek hedeflenmektedir. Uluslararası öğrenci gelmesi için tanıtım materyalleri hazırlanmasına ve ikili ilişkiler vasıtasıyla veya öğrenci aracılığı ile kurumlara davetiye gönderilmesine karar verilmiştir.	Bölüm ile ilgili tanıtıcı bir sunum hazırlanarak anlaşmalı olduğumuz yurt dışındaki üniversitelere gönderilmiştir. (Gönderilen evraklar eklenecek)
1: Öğrenci d İler		Öğrenci memnuniyet anketlerinin değerlendirme sonuçlarına göre önlem alma sürecinin tanımlı olmaması	Ölçüt birde öğrenci memnuniyet düzeyinin nasıl ölçüldüğüne ilişkin bilgiler istenmekte olup Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde memnuniyet anketleri uygulandığı ve sonuçlarına ilişkin bilgiler TURAK dosyasında yer verilmiştir. Memnuniyet anketlerinden elde edilen sonuçlar Sürekli İyileştirme kapsamında değerlendirilmekte olup iç paydaş görüşü ve eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesi başlığı altında düzeltici ve geliştirici önlemler geliştirilmesi kısmında ele alınmakta olup anket sonuçları değerlendirilmektedir. Sürekli iyileştirmenin 2 yılda bir yapılması kararı sebebiyle ilk düzenleme 2023 yılında yapılacaktır.	Toplantı 2022-2023 bahar dönemi sonunda yapılacaktır.
1: Öğrenci e İler		Sadece ankete dayalı öğrenci memnuniyet çalışmalarının yapılması	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenci memnuniyet düzeyleri temel olarak her yarıyılıda uygulanan anketler aracılığı ile tespit edilmektedir. Öğrenci memnuniyetlerinin, şikayet ve isteklerinin belirtildiği danışmanlık toplantıları her bir dönemde iki defa olmak üzere dört defa yapılmaktadır. Bunların yanı sıra öğrencilerin öğretim elemanlarına aktardığı sorunları kayıt altına almak amacıyla kayıt formu geliştirilecektir. Bu sayede öğrenci memnuniyetleri en az üç farklı yöntemle kayıt altına alınmış olacaktır.	Bölüm memnuniyeti sadece anketlere bağlı değil danışmanlık toplantılarında da öğrencilerin talep istek ve şikâyetleri alınmaktadır. (danışmanlık toplantıları eklenecek)

2: Program Amaçları	6.Öğretim Amaçları	PÖA'na ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için belli bir süreç tanımlaması yapılamaması	Program öğretim amaçlarına ilişkin öğrencilere anket yapılmakta ve çalıştıkları sektörlerle bağlı olarak amaçlara ulaşılıp ulaşılmadıkları tespit edilmektedir. Bu süreçte belgelendirme çalışması yapılmamış olup bundan sonraki süreçte amaçlara ulaşılıp ulaşılmadığına dair süreç geliştirilecek ve belgelendirilecektir.	Program öğretim amaçları takip çizelgesi oluşturulacaktır. Bölümü Program 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: Program Amaçları	7.Öğretim Amaçları	Mezun sayısındaki artışa bağlı olarak daha fazla dış paydaş görüşünün alınması	• 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.	
3. Program Amaçları	8.Öğretim Amaçları	Program çıktılarının oluşturulmasında iç ve dış paydaşların katılımına yönelik sistematik bir sürecin işletilmemesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının belirlenmesi sürecinde, eğitim-öğretim içeriğinin şekillenmesinde rol oynayan çok sayıda unsur dikkate alınmakta ve bunlar Şekil 7'de sunulmaktadır. Buna bağlı olarak program çıktılarının belirlenmesinde aşağıdaki hususlar göz önüne alınmıştır. Ayrıca program çıktılarını belirlerken Bologna sürecinde program üzerinde ders program yeterlilikleri ilişkisi analizi yapılmaktadır. a- Türkiye ve Türkiye dışında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile ilgili müfredat ve program çıktılarının incelenmesi, b- TYYÇ 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri, TYYÇ Kişisel Hizmetler Temel Alanı Yeterliliklerinin incelenmesi, c- TURAK Değerlendirme Ölçütleri	

			çerisinde yer alan lisans düzeyi Turizm alanı ortak program çıktıları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları program çıktıları, d- Afyon Kocatepe Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlikler Çerçevesi Uyum ve Müfredat Revizyonu Kılavuzunda yer alan program çıktıları hazırlama ilkelerinin incelenmesi, e- Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması, f- İç ve dış paydaşların bölüm ile ilgili beklenti ve ihtiyaçlarının tespiti, g- Derslere ait içeriklerin incelenmesi,	
9	4. Öğretim Planı	Temel dersler ve bu dersleri tamamlayan bazı meslek dersleri arasında dönemsel uyum olmaması. (Örneğin II. yarıyılıda verilen Mutfak Uygulamalarına Giriş dersinden önce alınması gereken Gıda Güvenliği ve Hijyeni dersi III. yarıyılıda verilmektedir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları iki yılda bir 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 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. Bu kapsamda öğretim planına ilişkin eleştiri dış paydaş görüşü olarak değerlendirilecek olup ilk müfredat güncellemesinde görüşülecektir.	Müfredat güncellemesi yapıldığında gerekli düzenlemeler yapılacaktır.
10	4. Öğretim Planı	Bölümün ders planında güncel derslerin eksik olması (Dijitalleşme/Dijital Pazarlama/Yenilik Yönetimi/Teknoloji)	Öğretim planına ilişkin eleştiri dış paydaş görüşü olarak değerlendirilecek olup ilk müfredat güncellemesinde görüşülecektir.	Müfredat güncellemesi yapıldığında gerekli düzenlemeler yapılacaktır.
11	5. Öğretim Kadrosu	Uygulamalı mutfak derslerinin tam zamanlı iki öğretim görevlisi (öğr. Gör. Osman Kazancı 30 saat, Öğr. Gör. Esna Mete 27 saat) ve yarı zamanlı bir öğretim görevlisi (Öğr. Gör. Emrah İşisağ 5 saat) tarafından verilmesi	2022-2023 eğitim öğretim yılı itibarıyla tam zamanlı öğretim görevlileri (Esna Mete 26 ve Osman Kazancı 26) ilaveten Emirdağ Meslek Yüksekokulu öğretim görevlileri 12 saat uygulama dersi yürütmektedir. 2022 yılı sonu itibarıyla öğretim görevlisi kadro tahsisine ilişkin talepte bulunulmuştur.	Uygulama derslerini yürütecek tam zamanlı öğretim elemanı kadrosu genişletilmiş ve Şubat ayı itibarıyla Doktor. Öğr. Üyesi göreve başlamıştır.
12	5. Öğretim Kadrosu	Bölümde kadrolu öğretim elemanı özgeçmişlerinde çeşitliliğin olmaması	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi kadrosuna 2022 yılında bir doçent ve bir profesör atanmıştır. 3 doktor öğretim üyesi olan bölüm kadrosu 1 Profesör, 2 doçent ve 1 doktor öğretim üyesi olarak artırılmıştır.	Kadro 1 profesör, 3 doçent ve 1 doktor öğretim üyesi olarak artırılmıştır.
13	5. Öğretim Kadrosu	Öğretim üyesi sayısının artırılması	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi kadrosuna 2022 yılında bir doçent ve bir profesör atanmıştır. 3 doktor öğretim üyesi olan bölüm kadrosu 1 Profesör, 2 doçent ve 1 doktor öğretim üyesi olarak artırılmıştır.	Kadro 1 profesör, 3 doçent ve 1 doktor öğretim üyesi olarak artırılmıştır.

1 4	5. Öğretim Kadrosu	d	Uygulama derslerini yürütebilecek öğretim görevlisi sayısının artırılması	Öğretim görevlisi kadrosu talebinde bulunulmuş olup 2022 yılsonu itibarıyla kadro tahsis edilmesi planlanmaktadır.	Uygulama derslerini yürütecek tam zamanlı öğretim elemanı kadrosu genişletilmiş ve Şubat ayı itibarıyla Doktor. Öğr. Üyesi göreve başlamıştır.
1 5	5. Öğretim Kadrosu	e	Ders verme dışında akademik etkinliklerin artırılması	Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim görevlileri ders dışında etkinliklerde görev almaktadır. Bu kapsamda en son görev alınan faaliyetler Vestel duyuşsal analiz testleri, gastronomi kongresi, gastronomi festivali, yarışmalar ve TURAK değerlendiricisi başta olmak üzere birçok etkinlik düzenlenmekte ve katılım sağlanmaktadır.	Öğretim elemanlarının katıldığı etkinlikler kanıt olarak eklenecektir.
1 6	7. Alt Yapı	a	Fakülte bina güvenliğinin artırılması	Fakülte bina güvenliği konusunda TURAK çıkış bildirimi dekanlığa bildirilmiş olup bu konuda herhangi bir düzenleme yapılamamıştır.	Fakülte bina güvenliği konusunda TURAK çıkış bildirimi dekanlığa bildirilmiş olup bu konuda herhangi bir düzenleme yapılamamıştır.
1 7	7. Alt Yapı	b	İlk yardım ekibine periyodik eğitim verilmemesi	İlk yardım ekibinden idari personel eğitim almış olmakla birlikte tüm ilk yardım ekibinin eğitim aldığı eğitim programı bulunmamaktadır. Bu konuda fakülte sekreterliği bilgilendirilmiş olup ilk yardım ekibine düzenli olarak eğitim alması sağlanacaktır.	İlk yardım ekibinden idari personel eğitim almış olmakla birlikte tüm ilk yardım ekibinin eğitim aldığı eğitim programı bulunmamaktadır. Bu konuda fakülte sekreterliği bilgilendirilmiş olup ilk yardım ekibine düzenli olarak eğitim alması sağlanacaktır.
1 8	7. Alt Yapı	c	Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığında doktor ve sağlık ekibinin bulunmaması	Doktor ve sağlık ekibi konusunda herhangi bir düzenleme yapılamamıştır.	Doktor ve sağlık ekibi konusunda herhangi bir düzenleme yapılamamıştır.

EKSİKLİK TAMAMLANDI	EKSİKLİĞİN GİDERİLMESİ İÇİN ÇALIŞMALAR DEVAM EDİYOR	EKSİKLİK GİDERİLEMEDİ
---------------------	---	-----------------------

Tablo 11.1'de görüldüğü üzere Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde tespit edilen eksiklikler ve eğitim öğretim süreçlerinin iyileştirme çalışmaları sürekli olarak değerlendirilmekte ve gerekli iyileştirmeler için çalışmalar yapılmaktadır. Başta öğrenci memnuniyeti ve sektör bölüm işbirliği içerisinde öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanında ihtiyaç duyduğu gereksinimleri mezun olmadan önce verebilmek amacıyla altyapı, öğretim kadrosu, eğitim planı, program öğretim amaçları ve program çıktıları gibi ölçütlerin sürekli iyileştirme döngüsü içerisinde güncellemeleri yapılmaktadır. Bu kapsamda öğretim kadrosu atama ve yükseltme işlemleri gerçekleşmiş ve öğretim kadrosu 1 Prof. Dr., 3 Doç. Dr., 1 Dr. Öğr. Üyesi, 2 Arş. Gör. ve 3 öğr. Gör. olarak güncellenmiştir. Fiziki altyapı çalışmalarında duyuşsal analiz laboratuvarı ve pasta ve unlu mamuller mutfakları öğrencilerin kullanımına hazır hale getirilmiştir. YÖK kararı ile formasyon eğitiminin eğitim planı içerisinde verilmesine ilişkin müfredat güncellemesi yapılmış ve talep eden öğrencilere formasyon eğitimi lisans eğitim süreci içerisinde verilmektedir. Sosyal sorumluluk kapsamında kentin gastronomi ve turizm ile ilgili birçok faaliyetinde doğrudan katılımcı ve paydaş olarak faaliyetleri sürdürmektedir.