



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi



Sayı : E-48227999-060-481989
Konu : Program Öz Değerlendirme Raporu

31.07.2026

TURİZM FAKÜLTESİ DEKANLIĞINA

İlgi : 29.06.2026 tarihli ve E-49097386-060-472105 sayılı yazı.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öz değerlendirme raporu ve kanıtlar ile ilgili Bölüm Kurulu Kararı ekte sunulmuştur.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Prof.Dr. Mustafa SANDIKCI
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Başkanı

Ek:

- 1- Bölüm Kurulu Kararı
- 2- Öz değerlendirme raporu
- 3- Kanıtlar

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSCNL0MJRL

Belge Takip Adresi :
<https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5381&eD=BSCNL0MJRL&eS=481989>

Adres: Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü
Turizm Fakültesi 5 Nolu Eğitim Binası AFYON
Tel: 2281306 - 2281307 Fax: 2281302
Kep Adresi: aku@hs01.kep.tr

Bilgi için: Rukiye SARICAN
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM KURULU KARARI

TOPLANTI NO: 2026/09

KARAR TARİHİ: 31.07.2026

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu aşağıda belirtilen gündem maddelerine istinaden 31.07.2026 tarihinde saat 10.00'da Turizm Fakültesi Toplantı Salonunda toplanmıştır.

GÜNDEM:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öz değerlendirme raporunun görüşülmesi,
Yapılan müzakere sonucunda,

KARAR:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öz değerlendirme raporunun görüşülerek ekte sunulan şekilde kabul edilmesine ve Dekanlık makamına arzına,

Katılanların oy birliği ile karar verilmiştir.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM KURULU		
No	Üyenin Unvanı, Adı Ve Soyadı	İmza
1	Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Başkan)	İmza
2	Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)	İmza
3	Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU (Üye)	İmza
4	Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)	İmza
5	Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU (Üye)	İmza
6	Öğr. Gör. Osman KAZANCI (Üye)	İZİNLİ
7	Öğr. Gör. Dr. Esna METE (Üye)	İmza
8	Öğr. Gör. Seyfullah KOÇAK (Üye)	İZİNLİ
9	Arş. Gör. Nurullah KART (Raportör)	İZİNLİ

EK:1 Öz değerlendirme raporunun

EK:2 Kanıtlar

Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Takım Başkanı)

Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)

Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)

01.07.2026 - 31.07.2026

ÖNLİSANS VE LİSANS PROGRAMLARI İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Program ile ilgili iletişim kurulabilecek sorumlu kişiyi (Bölüm Başkanı ya da onun tayin edeceği bir kişi) belirtiniz; adını, telefon ve faks numaralarını ve e-posta adresini veriniz.

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Bölüm Başkanı)

0272 218 2245

sandikcimustafa@aku.edu.tr

2. Program Başlıkları

Opsiyonlar dahil olmak üzere, not belgelerinde (transkriptlerde) ve diplomalarda yer aldığı biçimde program çerçevesinde verilen tüm derecelerin adlarını yazınız ve gerekli açıklamaları veriniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Örgün Öğretim

3. Programın Türü

Programın türünü (normal öğretim, ikinci öğretim gibi) belirtiniz.

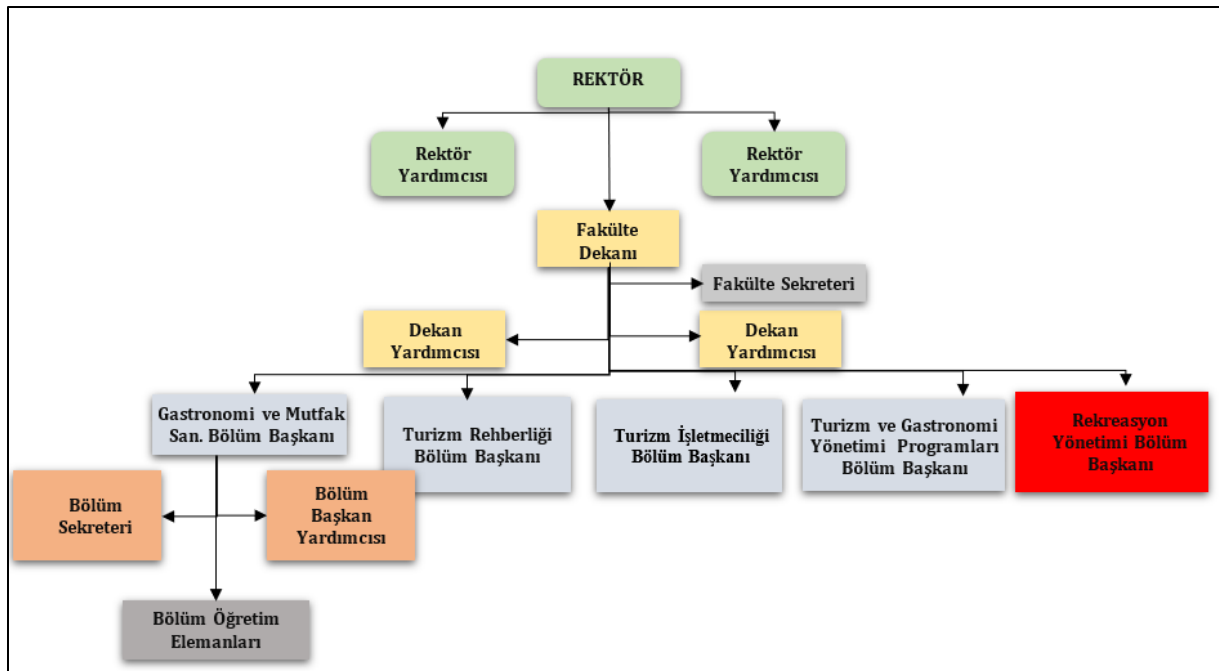
Programın türü, birinci örgün öğretimdir.

4. Yönetim Yapısı

Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetimsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığı'na bağlı olarak eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu kapsamda, Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün organizasyon yapısı Şekil 1'de şematik olarak sunulmuştur.

Şekil 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Organizasyon Yapısı



5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri açıklayınız.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, 24 Mayıs 2013 tarihli Resmî Gazete’de yayımlanan 2013/4710 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kurulmuştur. Fakülte bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2014–2015 eğitim-öğretim yılında öğrenci kabulüne başlamış; 2020 yılında Türkiye’nin ilk akredite Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olma başarısını elde etmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde lisans eğitimi dört yıl sürmekte olup öğrencilere isteğe bağlı İngilizce hazırlık sınıfı imkânı sunulmaktadır. Bölümün eğitim-öğretim faaliyetleri; kuramsal bilgi, uygulamalı mesleki beceri, yabancı dil yeterliliği ve sektör deneyimini bütünleştiren disiplinlerarası bir yaklaşımla yürütülmektedir.

Bölümün akademik kadrosunda 1 profesör doktor, 3 doçent doktor, 1 doktor öğretim üyesi, 1 öğretim görevlisi doktor, 2 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 9 öğretim elemanı bulunmaktadır. Eğitim-öğretim faaliyetleri, bölümün akademik kadrosunun yanı sıra Turizm Fakültesinin diğer bölümlerinde görev yapan öğretim elemanlarının katkılarıyla da desteklenmektedir. Programın disiplinlerarası niteliği doğrultusunda Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Güzel Sanatlar Fakültesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Eğitim Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksekokulunda görev yapan öğretim elemanlarının uzmanlıklarından yararlanılmaktadır. Ayrıca Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programları, Emirdağ Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ve Bolvadin Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programında görev yapan öğretim elemanları da eğitim süreçlerine katkı sunmaktadır. Akademik katkıların yanı sıra otel yöneticileri, profesyonel mutfak şefleri ve alanında deneyimli sektör temsilcileri de ders, seminer, uygulama, söyleşi ve öğrenci-sektör buluşmaları aracılığıyla programa destek vermektedir. Böylece öğrencilerin akademik bilgi birikimlerini sektör uygulamalarıyla bütünleştirmeleri, güncel mesleki gelişmeleri takip etmeleri ve mezuniyet sonrasında karşılaşılabilecekleri çalışma koşullarına hazırlanmaları amaçlanmaktadır.

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Bir önceki öz değerlendirme sırasında programda bir takım yetersizlikler ve/veya gözlemler bildirildiyse, bunların tümünü teker teker yazınız ve her birisi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki öz değerlendirme sırasında saptanan yetersizlikler ve/veya gözlemler, tüm programlar için ortak olsalar da (kurumsal kaygılar gibi), her programa ait öz değerlendirme raporunda bunlardan ayrı ayrı söz edilmelidir. Program ilk defa değerlendirilecek ise, bu başlıkta sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir.

Öğrenci-Öğretim Üyesi Etkileşiminin Artırılması Gerekliliği

Gözlem: Eğitim-öğretim süreçlerinin kalitesini artırmak ve öğrencilerin akademik gelişimlerine daha etkin katkı sağlamak amacıyla, öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerinin güçlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Özellikle birebir iletişim olanaklarının artırılması ve öğretim elemanlarının öğrencilerle daha yakın bir etkileşim içinde olması gerektiği dile getirilmiştir.

Alınan Önlem: Bu doğrultuda, akademik danışmanlık toplantılarının periyodik olarak sürdürülmesine ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin değerlendirme toplantılarının düzenli bir yapıya kavuşturulmasına devam edilmiştir. Öğrencilerin mesleki gelişimlerini desteklemek ve öğretim elemanlarıyla daha fazla temas kurmalarını sağlamak amacıyla kariyer günleri, teknik geziler, uygulamalı etkinlikler ve alan uzmanlarının katılımıyla mesleki seminerler organize

edilmiştir. Ayrıca, eğitim-öğretim yılının başında gerçekleştirilen akademik oryantasyon toplantıları ile öğrencilerin bölüme adaptasyon süreci desteklenmiş; öğretim elemanlarının belirli danışmanlık saatlerinde öğrencilerle bire bir görüşmeler yapmaları teşvik edilmiştir. Bu kapsamda yürütülen akademik destek faaliyetleri, öğrenci-öğretim üyesi etkileşimini nitelikli biçimde artırmaya yönelik somut katkılar sağlamıştır.

Akademik Personel İçin Mesleki Gelişim Olanaklarının Yetersizliği

Gözlem: Öğretim elemanlarının mesleki ve akademik gelişimlerine yönelik imkânların artırılması gerektiği, özellikle ulusal ve uluslararası akademik etkileşimlerin teşvik edilmesinin önemli olduğu ifade edilmiştir.

Alınan Önlem: Akademik personelin bilimsel etkinliklere katılımını desteklemek amacıyla, yurt içi ve yurt dışı kongre ve sempozyumlara katılımlar teşvik edilmiş ve gerekli idari ve mali destekler sağlanmıştır. Ayrıca, Erasmus+ KA131 ve KA171 programları kapsamında öğretim elemanlarının ders verme ve personel eğitimi hareketliliklerinden yararlanabilmeleri yönünde bilgilendirme ve yönlendirme yapılmış; bu kapsamda akademik personelin uluslararası deneyim kazanmasına katkı sunulmuştur. Tüm bu uygulamalar, öğretim elemanlarının akademik yeterliliklerinin geliştirilmesine ve küresel akademik ağlarla etkileşimlerinin güçlendirilmesine yönelik olarak hayata geçirilmiştir.

TUADER-TURAK Süreciyle Öğrenci Tercih Eğilimlerinin İzlenmesi

Gözlem: Akreditasyon sürecinin, ilgili bölümlere yönelik öğrenci tercihleri üzerindeki etkisinin somut verilerle değerlendirilmesi gerektiği dile getirilmiştir. Bu kapsamda, öğrenci tercihlerindeki değişimlerin sistematik biçimde izlenmesinin, bölümün kurumsal gelişim sürecine katkı sağlayacağı ifade edilmiştir.

Alınan Önlem: 2020-2025 dönemine ait veriler doğrultusunda, bölümlerin kontenjanları, yerleşen öğrenci sayıları ve başarı sıralamaları düzenli aralıklarla analiz edilmiş ve bu veriler doğrultusunda öğrenci tercih eğilimleri izlenmiştir. Pandemi sürecinde yaşanan geçici düşüşün ardından ilgili programlara yönelik öğrenci ilgisinde artış gözlemlenmiştir. Elde edilen sayısal veriler tablo halinde raporlara eklenmiş, analiz sonuçları doğrultusunda akreditasyon sürecinin etkileri değerlendirilmiş ve sürekli iyileştirme anlayışıyla planlamalara yön verilmiştir.

1-ÖĞRENCİLER

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

1.1.1. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Son beş yılda programa alınan hazırlık sınıfı öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü örgün öğretim programına öğrenci kaydı, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre sözel puan türü ile yapılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne sözel puan türü ile öğrenci alınmasının temel nedeni, bölümün müfredatının ve eğitim programının, öğrencilerin sözlü ve yazılı iletişim becerileri, kültürel bilgi birikimi, yaratıcılık, sanat ve sosyal bilimler alanlarındaki yetkinlikleri üzerinde yoğunlaşmasıdır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları disiplini, sadece mutfak becerileri ve teknik bilgi gerektiren bir alan olmanın ötesinde, kültürel tarih, beslenme bilimi, estetik ve yaratıcı düşünme gibi konuları da içerir. Bu nedenle, öğrencilerin eleştirel düşünme, iletişim ve kültürel analiz gibi sözel becerilere sahip olmaları, programda başarılı olabilmeleri için önemlidir. Sözel puan türü, adayların Türkçe, sosyal bilimler ve kültürel derslerdeki başarılarını ölçer. Bu da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde başarıyı destekleyecek nitelikler olarak değerlendirilir. Özellikle, öğrencilerin menü tasarımı, yemek kültürü ve temel gastronomi gibi alanlarda başarılı olabilmeleri için güçlü bir dil ve iletişim altyapısına sahip olmaları gerekmektedir. Bu nedenle, bölüme kabul edilen öğrencilerin bu tür becerilere sahip olmaları, onların hem akademik başarılarını artırmakta hem de mezuniyet sonrası profesyonel yaşamlarında daha donanımlı olmalarını sağlamaktadır. 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.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	[2025-2026]
Hazırlık Öğrencisi	5	6	8	4	2
Öğrenci	65	80	60	65	291
Mezun	62	62	132	86	51

1.1.2. Tablo 1.2'e son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, giriş puanlarını ve başarı sırasını yazınız.

Tablo 1.2 Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
2025-2026	40+1	41	424,77460	352,14589	2.470	53.834	SÖZEL
2024-2025	65	65	371,49192	325,19579	12578	80117	SÖZEL
2023-2024	64	60	404,79181	360,23747	17567	82633	SÖZEL
2022-2023	62	61	423,95064	360,07828	8267	83954	SÖZEL
2021-2022	62	60	375,18077	306,74236	9836	95376	SÖZEL

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

1.1.3. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

Programa ait kontenjan, kayıt yaptıran öğrenci sayısı, giriş puanı ve başarı sırası verileri yıllar itibarıyla değerlendirildiğinde, programın öğrenci kabulünde genel olarak istikrarlı ve tercih edilir bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. 2021-2022 eğitim-öğretim yılında 62 kontenjana karşılık 60 öğrenci kayıt yaptırmış; 2022-2023 yılında 62 kontenjana karşılık 61 öğrenci, 2023-2024 yılında 64 kontenjana karşılık 60 öğrenci, 2024-2025 yılında ise 65 kontenjanın tamamı dolarak 65 öğrenci kayıt yaptırmıştır. 2025-2026 eğitim-öğretim yılında kontenjan 40+1 olarak belirlenmiş ve kontenjanın tamamı dolarak 41 öğrenci programa kayıt yaptırmıştır. Bu durum, kontenjan sayısında son yılda azaltmaya gidilmesine rağmen programa olan talebin sürdüğünü ve yerleşen öğrenci sayısının kontenjanla uyumlu olduğunu göstermektedir.

Giriş puanları ve başarı sıraları incelendiğinde, programa kabul edilen öğrencilerin niteliğinde özellikle son yılda belirgin bir iyileşme olduğu görülmektedir. 2021-2022 yılında en düşük giriş puanı 306,74236 iken bu değer 2024-2025 yılında 325,19579'a, 2025-2026 yılında ise 352,14589'a yükselmiştir. Benzer şekilde en düşük başarı sırası 2021-2022 yılında 95.376 iken 2025-2026 yılında 53.834'e yükselerek daha iyi bir sıralama düzeyine ulaşmıştır. En yüksek başarı sırası bakımından da 2025-2026 yılında 2.470 gibi oldukça güçlü bir dereceyle öğrencinin programa yerleşmiş olması dikkat çekmektedir. Bu göstergeler, programın sözel puan türünde daha nitelikli ve akademik hazırbulunuşluğu daha yüksek öğrenciler tarafından tercih edilmeye başladığını ortaya koymaktadır.

Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği bilgi, beceri ve davranışları öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olma düzeyi değerlendirildiğinde; giriş puanları ve başarı sıralarındaki iyileşmenin olumlu bir gösterge olduğu söylenebilir. Özellikle 2025-2026 eğitim-öğretim yılında hem kontenjanın tamamen dolması hem de en düşük başarı sırasının önceki yıllara göre belirgin biçimde iyileşmesi, programa kabul edilen öğrencilerin temel akademik yeterliliklerinin güçlendiğini göstermektedir. Bu durum, öğrencilerin teorik dersleri takip etme, mesleki kavramları anlama, uygulamalı derslerde gerekli bilgi ve becerileri geliştirme ve program çıktılarında öngörülen yeterliliklere ulaşma potansiyellerinin yüksek olduğunu düşündürmektedir.

Sonuç olarak, yıllara göre veriler programın öğrenci kabulünde sürdürülebilir bir doluluk oranına sahip olduğunu; 2025-2026 yılında ise kontenjan azaltımıyla birlikte öğrenci niteliğinde belirgin bir artış yaşandığını göstermektedir. Programa kabul edilen öğrencilerin başarı sıraları ve giriş puanları dikkate alındığında, öğrencilerin programın amaç ve çıktıları doğrultusunda gerekli bilgi, beceri ve davranışları öngörülen eğitim süresi içerisinde kazanabilecek yeterli akademik altyapıya sahip oldukları değerlendirilmektedir.

1.1.4. Programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.

Programa kayıt yaptıran öğrencilere isteğe bağlı olarak İngilizce hazırlık sınıfına devam etme imkânı sunulmaktadır. Bu uygulamanın temel amacı, öğrencilerin yabancı dil yeterliliklerini geliştirmek; program kapsamında yer alan İngilizce derslere daha etkin katılım sağlamalarına ve uluslararası akademik ile mesleki ortamlarda daha başarılı olmalarına katkı sunmaktır. Turizm ve gastronomi gibi küresel ölçekte etkileşimin yoğun olduğu alanlarda yabancı dil yeterliliği önemli bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır. Bu doğrultuda isteğe bağlı hazırlık eğitimi, öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini bütüncül biçimde geliştirmelerine olanak tanımakta; aynı zamanda akademik metinleri anlama, sunum yapma ve mesleki iletişim kurma gibi alanlarda da öğrencileri desteklemektedir. Her yıl programa kayıt yaptıran öğrencilerin yaklaşık %10'u, lisans eğitimine başlamadan önce dil becerilerini güçlendirmek amacıyla hazırlık eğitiminden yararlanmayı tercih etmektedir. Hazırlık sınıfına katılan öğrenciler bir akademik yıl boyunca yoğunlaştırılmış İngilizce eğitimi almakta ve yıl sonunda Afyon Kocatepe Üniversitesi tarafından düzenlenen yeterlilik sınavına girmektedir. Bu sınav sonucunda öğrencilerin yaklaşık %50'si başarılı olarak hazırlık programını tamamlamaktadır.

1.2-Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

1.2.1 Tablo 1.3'ü son beş yıl için doldurunuz.

Tablo 1.3 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
2025-2026	10	7	-	2
2024-2025	8	9	-	-
2023-2024	6	7	1	2
2022-2023	16	5	-	1
2021-2022	2	4	2	1

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, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

Tablo 1.4 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
	FD			Başarısız / Fail	0,50 – 0,99	30 – 39
0,5						
0,0	FF			Başarısız / Fail	< 0,50	0 – 29

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne yatay geçiş ve dikey geçiş başvuru belgelerinin değerlendirilmesi “Yatay Geçiş Komisyonu” tarafından yapılmaktadır. Yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölümdeki “Muafiyet ve İntibak Komisyonu” tarafından yapılmaktadır. 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 ve İntibak İşlemleri Yönergesi esaslarına göre uygulanmaktadır.

Yönerge esaslarına göre intibak işlemleri aşağıdaki basamaklar izlenerek yapılmaktadır:

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

Turizm Fakültesinde yatay ve dikey geçiş işlemlerinin yanı sıra, öğrenim gören öğrencilerin fakülte içerisinde farklı bölümlerde (Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Turizm İşletmeciliği) çift anadal ve yandal yapabilmesi amacıyla da bölümler bazında komisyonlar oluşturularak yandal ve çift anadal müfredatları oluşturulmuştur. Aynı zamanda, diğer bölümlerden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çift anadal ve yandal yapmak

isteyen öğrenciler için sekiz yarıyılık öğretim planı oluşturularak bölüm web sayfasında ilan edilmiştir. Ayrıca, çift anadal ve yandala ilişkin olarak birinci yarıyıl da yer alan Akademik Oryantasyon dersinde bölüm öğrencilerine bilgilendirme yapılmaktadır. Bölümde çift anadal ve yandal uygulamaları Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi esaslarına göre yapılmaktadır.

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

1.3.1 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıkları belirtiniz.

Tablo 1.5 Lisans Düzeyinde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
Edutus College	Macaristan
Escola Universitaria Mediterrani	İspanya
Escola Universitaria Mediterrani S.L	İspanya
ISAG – European Business School	Portekiz
John von Neumann University	Macaristan
Polytechnic Institute of Viana do Castelo	Portekiz
University St Kliment Ohridski – Bitola	Makedonya
Khulna University	Bangladeş
Universiapolis	Fas
IMT UNiversity	Madagaskar
International Islamic University of Malaysia	Malezya
University of Colombo	Sri Lanka

Tablo 1.6 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
Katowice Business University	Polonya
The Polytechnic Institute of Coimbra	Portekiz

1.3.2 Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz.

Erasmus+ öğrenci hareketliliğini teşvik etmek ve öğrencilerin uluslararası deneyim kazanmasını sağlamak amacıyla program düzeyinde çeşitli bilgilendirme, yönlendirme ve destek faaliyetleri yürütülmektedir. Bu kapsamda öğrenciler, Erasmus+ öğrenim ve staj hareketliliği olanakları, başvuru koşulları, seçim süreci, yabancı dil sınavı, hibe imkânları ve anlaşmalı kurumlar hakkında düzenli olarak bilgilendirilmektedir.

Bölüm/program öğretim elemanları ve Erasmus koordinatörlüğü tarafından öğrencilerin hareketlilik süreçlerine ilişkin farkındalıklarının artırılması hedeflenmekte; özellikle başvuru dönemlerinde duyurular öğrencilerle paylaşılmakta ve başvuru yapmak isteyen öğrencilere gerekli akademik yönlendirme sağlanmaktadır. Öğrencilerin ders eşleştirme, öğrenim anlaşması hazırlama, staj yeri belirleme ve hareketlilik sonrasında ders tanıma/intibak süreçlerinde mağduriyet yaşamamaları için akademik danışmanlık desteği verilmektedir.

Ayrıca yabancı dil yeterliliğinin Erasmus+ hareketliliği açısından taşıdığı önem dikkate alınarak, öğrenciler İngilizce derslere etkin katılım, isteğe bağlı hazırlık eğitimi ve yabancı dil becerilerini geliştirmeye yönelik imkânlar konusunda teşvik edilmektedir. Böylece öğrencilerin hem başvuru sürecinde daha güçlü adaylar hâline gelmeleri hem de hareketlilik sürecinden daha

yüksek düzeyde yararlanmaları amaçlanmaktadır. Bu çerçevede yapılan düzenlemeler ve yürütülen faaliyetler; öğrencilerin Erasmus+ programına ilişkin bilgi düzeylerini artırmakta, başvuru sürecine katılımlarını teşvik etmekte ve hareketlilik öncesi, sırası ve sonrasında akademik açıdan desteklenmelerini sağlamaktadır

Tablo 1.7 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Erasmus+ Bilgilendirme Toplantısı	30.09.2025	Turizm Fakültesi
Erasmus+ KA131 (Avrupa) Staj Hareketliliği Bilgilendirme Toplantısı	03.03.2025	Turizm Fakültesi
Erasmus+ KA131 Öğrenci Öğrenim Hareketliliği Oryantasyon Toplantısı	06.04.2024	Çevrimiçi
Erasmus+ Bilgilendirme Toplantısı	21.10.2024	Turizm Fakültesi
Erasmus+ Bilgilendirme Toplantısı	25.10.2023	Turizm Fakültesi
Erasmus+ Bilgilendirme Toplantısı	11.10.2022	Turizm Fakültesi

1.3.3 Değişim programlarından yararlanan öğrenciler hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

Tablo 1.8 Erasmus Programı Kapsamında Giden Öğrenci Hareketliliği

Gittiği ülke ve üniversite	Giden öğrenci bilgileri		
	Program	Sınıf	Sayı
Portugal - ISAG - European Business School	KA131	3	3
Portugal - Universidade Dos Acores	KA131	2	1
Hungary - Edutus College	KA131	2	6
Macedonia -University St Kliment Ohridski - Bitola	KA131	3	2
Toplam			12

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

1.4.1. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde akademik danışmanlık hizmetleri, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Akademik Danışmanlık Yönergesi](#) doğrultusunda yürütülmektedir. Söz konusu yönerge; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun ilgili hükümleri ile [Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin](#) akademik danışmanlığa ilişkin maddeleri esas alınarak hazırlanmıştır. Bu kapsamda bölüm öğrencileri, üniversiteye kayıt yaptırdıkları andan itibaren akademik danışmanlarının rehberliğinde eğitim-öğretim süreçlerini sürdürmektedir.

Akademik danışmanlar, bölüm öğretim elemanları arasından görevlendirilmekte ve öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerini sağlıklı biçimde planlamalarına destek olmaktadır. Danışmanlık sürecinde öğrencilerin ders kayıtları, ders ekleme-bırakma işlemleri, müfredat takibi, mezuniyet koşulları, staj ve uygulamalı eğitim süreçleri gibi konularda yönlendirme yapılmaktadır. Ayrıca öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel ve mesleki gelişimlerine katkı sağlanması da danışmanlık hizmetlerinin önemli bir boyutunu oluşturmaktadır.

Bu çerçevede akademik danışmanlar; öğrencilerin eğitim-öğretim mevzuatı, senato kararları, birim kurulu kararları ve ilgili yönetmelikler doğrultusunda bilgilendirilmesini sağlamakta; her

yarıyıl ders kayıtlarının kontrol edilmesi, öğrencilerin seçtikleri derslerin uygunluğunun değerlendirilmesi ve kayıtların kesinleştirilmesi süreçlerinde aktif görev almaktadır. Öğrencilerin karşılaştıkları akademik sorunların çözümünde danışmanlar ilk başvuru noktası olarak görev yapmakta; gerekli durumlarda öğrenciler ilgili idari birimlere, komisyonlara veya öğrenci işleri birimine yönlendirilmektedir.

Akademik danışmanlık hizmetleri yalnızca ders seçimi ve kayıt işlemleriyle sınırlı tutulmamakta; öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda da rehberlik sağlanmaktadır. Bölüm müfredatında yer alan Akademik Oryantasyon dersi kapsamında öğrencilere üniversite, fakülte ve bölümün işleyişi hakkında bilgi verilmekte; öğrencilerin eğitim sürecine uyum sağlamaları desteklenmektedir. Bu derste ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kariyer olanakları, mezuniyet sonrası istihdam alanları, sektörel beklentiler ve öğrencilerin mesleki gelişimleri için izleyebilecekleri yollar hakkında bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Bölümde öğrencilerin sektörle erken dönemde tanışmalarını sağlamak amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. [İstihdam ve Kariyer Günleri](#) aracılığıyla öğrenciler sektör temsilcileriyle bir araya getirilmekte; staj, işbaşı eğitimi ve mezuniyet sonrası istihdam olanakları hakkında doğrudan bilgi edinmeleri sağlanmaktadır. Bunun yanında dersler kapsamında yürütülen uygulamalı eğitimler, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmelerine ve sektörel işleyişi yakından tanımalarına katkı sunmaktadır.

Öğrencilerin mesleki vizyonlarını geliştirmek amacıyla bölüm düzeyinde [alanında uzman kişilerle söyleşi, seminer, eğitim, panel, teknik gezi ve uygulamalı etkinlikler düzenlenmektedir](#). Ayrıca öğrencilerin ulusal ölçekte sektörel gelişmeleri takip edebilmeleri için EMITT Turizm Fuarı, gastronomi kongreleri, zirveler ve benzeri mesleki etkinliklere katılımları teşvik edilmektedir. Her yarıyıl sektöre temsilcileri ile öğrencileri buluşturan etkinlikler gerçekleştirilerek öğrencilerin sektörel ağ kurmaları, mesleki beklentileri tanımaları ve kariyer planlamalarını daha bilinçli biçimde yapmaları desteklenmektedir.

Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yürütülen akademik danışmanlık hizmetleri; öğrencilerin akademik süreçlerini düzenli biçimde takip etmeyi, üniversite yaşamına uyumlarını kolaylaştırmayı, mesleki gelişimlerini desteklemeyi ve mezuniyet sonrasında sektöre daha donanımlı şekilde hazırlanabilmelerini amaçlayan bütüncül bir rehberlik sistemi olarak uygulanmaktadır.

1.4.2 Öğretim üyelerinin danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Tablo 1.9 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı

ÖĞRENCİ DANIŞMANLIKLARI		
GİRİŞ YILI	DANIŞMAN	SAYI
2025	Doç. Dr. Sabri Çelik Öğr. Gör. Dr. Esna Mete	52
2024	Dr. Öğr. Üyesi Asuman Pekyaman Öğr. Gör. Seyfullah Koçak	86
2023	Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih Mutlu Arş. Gör. Nurullah Kart	68
2022	Prof. Dr. Mustafa Sandıkçı Öğr. Gör. Osman Kazancı	73

Akademik danışmanlık hizmetleri, öğrencilerin üniversiteye başladıkları yıldan mezuniyetlerine kadar akademik, mesleki ve kişisel gelişimlerinin izlenmesine katkı sağlayacak şekilde yürütülmektedir. Bölümde 2022, 2023, 2024 ve 2025 girişli öğrencilere yönelik danışmanlık hizmetleri, her sınıf düzeyinde iki öğretim elemanı olmak üzere toplam 8 akademik danışman tarafından gerçekleştirilmektedir.

Danışmanlık hizmetleri niteliksel olarak öğrencilerin ders kayıtlarının ve akademik başarı durumlarının takip edilmesi, öğretim planında yer alan zorunlu ve seçmeli derslere ilişkin yönlendirmelerin yapılması, ders tekrarı ve mezuniyet koşullarının kontrol edilmesi gibi akademik süreçlere katkı sağlamaktadır. Bunun yanında öğrencilerin üniversite ve bölüme uyumları desteklenmekte; staj, işletmede mesleki eğitim, lisansüstü eğitim, kariyer planlaması ve sektörle ilişkiler konusunda bilgilendirme ve yönlendirmeler yapılmaktadır.

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

1.5.1 Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, [Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi \(TYÇ\)](#) ile [Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketinde](#) tanımlanan öğrenme çıktıları, içerikler ve ölçme-değerlendirme süreçleri doğrultusunda değerlendirilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin başarı düzeyleri; ara sınav, dönem sonu sınavı, ödev, sunum, proje, uygulama çalışmaları ve benzeri ölçme-değerlendirme araçlarıyla belirlenmektedir.

Her ders için kullanılacak ölçme-değerlendirme yöntemleri ve bu yöntemlerin başarı notuna katkı oranları, ilgili dersi yürüten öğretim elemanı tarafından yarıyıl başında belirlenmekte ve öğrenci bilgi sistemi üzerinden tanımlanarak öğrencilere ilan edilmektedir. Böylece öğrenciler, ders kapsamında hangi sınav, ödev, proje, sunum veya uygulamalardan sorumlu olduklarını ve bu çalışmaların başarı notuna hangi oranlarda etki edeceğini dönem başında öğrenmektedir.

Yarıyıl içinde yapılacak sınavlara ilişkin programlar önce taslak olarak hazırlanmakta; öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geri bildirimler dikkate alınarak gerekli düzenlemeler yapılmaktadır. Sınav programları son hâline getirildikten sonra Fakülte Yönetim Kurulu onayına sunulmakta; onayın ardından [Turizm Fakültesi web sitesi](#), öğrenci bilgi sistemi ve ilan panoları aracılığıyla öğrencilere duyurulmaktadır.

Öğrencinin ders başarı notu, yarıyıl başında ilan edilen ölçme-değerlendirme araçlarından aldığı puanların belirlenen ağırlıklar doğrultusunda hesaplanmasıyla oluşturulmaktadır. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri başarı notları, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) hükümleri çerçevesinde harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları belirlenmektedir. Bu süreç, öğrencilerin başarılarının önceden ilan edilmiş ölçütlere dayalı, şeffaf ve izlenebilir biçimde değerlendirilmesini sağlamaktadır.

1.5.2 Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Sınav programları; fakülte web sayfası, ilan panoları ve fakültenin farklı katlarında bulunan dijital ekranlar aracılığıyla öğrencilere duyurulmaktadır. Sınavlar, ilgili mevzuat ve sınav kuralları çerçevesinde, gözetmen öğretim elemanları eşliğinde ve öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin sınav ve değerlendirme süreçleri, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin "Sınavlar ve Değerlendirme Esasları"](#) hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda her ders için en az bir ara sınav ile yarıyıl/yıl sonu sınavı yapılmakta; staj uygulamaları için ise staj sonu değerlendirmesi gerçekleştirilmektedir. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı olarak yapılabilmekte; dersin niteliğine ve ölçülmek istenen öğrenme çıktısına göre farklı ölçme-değerlendirme yöntemleri kullanılabilir. Ayrıca gerekli durumlarda, güvenli biçimde saklanan soru bankalarından yararlanılarak elektronik ortamda sınav yapılması da mümkündür.

Yönetmelik hükümleri doğrultusunda yarıyıl/yıl içi değerlendirme notlarının başarı notuna katkısı %20'den az, %60'tan fazla olmayacak şekilde planlanmaktadır. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilmekte; ders başarı puanı, yarıyıl/yıl içi çalışmaları ile yarıyıl/yıl sonu sınavlarının önceden belirlenen katkı oranları dikkate alınarak hesaplanmaktadır. Sınavlar sonucunda DC, DD, FD, FF veya YZ harf notu alan öğrenciler için bütünleme sınavı açılmaktadır. Böylece öğrencilerin başarısız oldukları veya koşullu geçtikleri derslerde başarılarını artırabilmeleri için ek değerlendirme imkânı sağlanmaktadır.

Senato tarafından belirlenen haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti bulunan öğrenciler, ara sınavlara katılamamaları hâlinde sınav tarihinden itibaren on gün içinde durumlarını belgelendirmek şartıyla mazeret sınavı hakkından yararlanabilmektedir. Mazereti ilgili kurul tarafından kabul edilen öğrenciler için, yarıyıl sonu veya staj sonu sınavlarından önce belirlenecek bir tarihte mazeret sınavı yapılmaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavlarının yanı sıra ders kapsamında verilen ödevler, proje çalışmaları, uygulamalar, sunumlar, devam durumu ve öğrencinin yarıyıl içindeki performansı da başarı değerlendirmesinde dikkate alınmaktadır. Öğrencilerin ilan edilen sınav sonuçlarına, sonuçların duyurulmasından itibaren beş iş günü içinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınav süreçlerinin adil, düzenli ve şeffaf biçimde yürütülmesini sağlamak amacıyla 03.07.2024 tarihli ve 2024/28 sayılı Fakülte Yönetim Kurulu kararıyla kabul edilen ["Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Sınav Kuralları"](#) uygulanmaktadır. Sınavlarda öğretim elemanları gözetmen olarak görev almakta; sınıfın fiziki kapasitesi ve sınava katılan öğrenci sayısı dikkate alınarak gerekli durumlarda birden fazla gözetmen görevlendirilmektedir. Bu uygulama, sınav güvenliğinin sağlanmasına ve sınavların düzenli biçimde yürütülmesine katkı sunmaktadır.

Sınavlarda kopya çeken, kopya çekmeye teşebbüs eden, kopya veren veya ödev, rapor, bitirme çalışması ve benzeri akademik çalışmalarda kaynak göstermeden alıntı yapan öğrenciler ilgili dersten başarısız sayılmakta ve haklarında disiplin süreci başlatılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin işlemleri 2547 sayılı Kanun'un 54. maddesi uyarınca yürütülmektedir. Bu kapsamda disiplin süreci genel olarak; ilgili öğretim elemanı tarafından tutanak tutulması, tutanağın fakülte dekanlığına iletilmesi, dekanlık tarafından soruşturmacı öğretim üyesinin görevlendirilmesi, öğrenciden savunma alınması, mevcut belgelerin ve öğrencinin önceki disiplin durumu bilgilerinin değerlendirilmesi, soruşturmacı tarafından sonuç raporunun hazırlanması ve dekanlık tarafından nihai işlemin tesis edilerek öğrenciye tebliğ edilmesi aşamalarından oluşmaktadır.

Ders dosyaları, her akademik dönemin sonunda sınavların tamamlanmasının ardından ilgili dersin öğretim elemanı tarafından hazırlanmakta ve Öğrenci İşleri Birimine teslim edilmektedir. Teslim edilen sınav evrakı ve ders dosyaları, fakülte arşivinde düzenli biçimde tasnif edilerek güvenli şekilde saklanmaktadır. Bu uygulama, derslerin akademik ve idari

açından izlenebilirliğini sağlamakta; gerektiğinde sınav evrakına, ders dosyalarına ve ilgili belgelere hızlı biçimde erişilebilmesine imkân tanımaktadır. Ayrıca söz konusu belgeler, saha ziyareti veya dış değerlendirme süreçlerinde erişime hazır olacak şekilde düzenli olarak muhafaza edilmektedir. Böylece ölçme-değerlendirme süreçlerinde şeffaflık, hesap verebilirlik ve belge düzeni güvence altına alınmaktadır.

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

1.6.1 Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren Tablo 1.4'ü doldurunuz.

Tablo 1.10 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2025-2026	İ	52	86	68	83	289	42	-	431	6	-
2024-2025	8	87	61	82	76	306	34	-	96	5	-
2023-2024	8	60	80	65	113	326	70	-	25	3	-
2022-2023	6	80	65	76	97	324	56	-	62	6	-
2021-2022	5	65	74	69	95	308	48	-	62	-	-

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

1.6.2 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i özetleyiniz.

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

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.

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 Yönergeye ilave olarak, öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

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

1.6.3 Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

Mezuniyet sürecinin yürütülmesinde öğrenci bilgi sistemi üzerinden otomasyon altyapısından yararlanılması, tüm öğrenciler için eşit, nesnel ve güvenilir bir değerlendirme süreci oluşturulmasına katkı sağlamaktadır. Sistem üzerinden mezuniyet aşamasına gelen öğrenciler belirlenmekte ve ilgili liste öğrencilerin akademik danışmanlarına iletilmektedir. Akademik danışmanlar, kendilerine yönlendirilen öğrencilerin mezuniyet koşullarını sağlayıp sağlamadıklarını; müfredat yükümlülükleri, kredi/AKTS durumu, zorunlu ve seçmeli derslerin tamamlanması, staj ve diğer mezuniyet şartları açısından kontrol etmektedir. Yapılan inceleme sonucunda mezuniyet şartlarını sağladığı belirlenen öğrenciler için akademik danışman tarafından sistem üzerinden onay verilmektedir. Danışman onayı tamamlanan öğrencilerin mezuniyet bilgileri ve transkriptleri, bölüm yönetim kurulunda değerlendirilmek üzere bölüme iletilmektedir. Bölüm Yönetim Kurulu tarafından yapılan inceleme sonucunda öğrencilerin mezuniyet durumları karara bağlanmaktadır. Böylece mezuniyet süreci yalnızca otomasyon verilerine dayalı olarak değil, aynı zamanda akademik danışman kontrolü ve bölüm yönetim kurulu kararı ile çok aşamalı biçimde yürütülmektedir. Bu uygulama, mezuniyet koşullarının doğru, eksiksiz ve şeffaf biçimde değerlendirilmesini sağlamakta; öğrenciler arasında eşitlik ilkesini güçlendirmekte ve mezuniyet kararlarının güvenilirliğini artırmaktadır.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019). Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

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

2.1.1 Programın eğitim amaçlarını burada listeleyiniz.

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-Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentiler tanımına uymalıdır.

2.2.1 Program eğitim amaçları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve mezunların bilgi, beceri ve davranışlarını ifade eden bireysel nitelikler içermemelidir. "Yakın gelecek"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program eğitim amaçlarının yazım şekli bölüm özgörevi (misyonu) şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

Örneğin, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programının eğitim amaçları (PEA) şöyle belirtilmiştir:

- PEA1: Mezunlarımız meslek hayatında teknolojik, sosyal ve etik şartları gözeterek turizm, hizmet ve yiyecek içecek sektörlerinde, kamu ve özel kuruluşlarda görev alırlar.
- PEA2: Program mezunları aşçı yardımcısı, aşçı, baş aşçı, yiyecek içecek servis elamanı, 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.
- PEA3: Mezunlarımız sürekli eğitim anlayışı ile akademik gelişimlerine devam eder ve kamu ve üniversitelerin ihtiyaç duyduğu alanlarda başarılı bir şekilde görev alırlar.

2.3-Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle (misyonu) uyumlu olmalıdır.

2.3.1 Kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörev(ler)i (misyonu) varsa, bunları veriniz.

Kurumun Ölgörevi: Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

Fakültenin Ölgörevi: Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan uluslararası rekabette turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

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

2.3.2 Bu ölgörevlerin (misyonun) nerede yayımlanmış olduklarını belirtiniz.

Kurumun ölgörevi <https://aku.edu.tr/hakkimizda/universitemizgenel-bilgiler/misyon-vizyonumuz/> adresinde, fakültenin ölgörevi <https://turizm.aku.edu.tr/tarihce/> adresinde, bölümün ölgörevi ise <https://turizm.aku.edu.tr/bolum-genel-tanitimi2/> adresinde yayımlanmıştır.

2.3.3 Program eğitim amaçlarının kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevleriyle (misyonu) ne ölçüde uyumlu olduğunu ayrı ayrı irdelleyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, fakültenin ve bölümün ölgörevlerinin (misyonunun) bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ait Program Eğitim Amaçları (PEA) ile üniversite, fakülte ve bölüm düzeyinde tanımlanan misyon ve vizyon ifadeleri arasında güçlü, tutarlı ve bütüncül bir uyum bulunmaktadır.

Üniversite düzeyinde belirlenen misyon; evrensel ölçekte bilimsel bilgi üretmeyi, mesleki açıdan çağın gerekliliklerine uyum sağlayabilen ve rekabet gücü yüksek bireyler yetiştirmeyi, aynı zamanda bölgesel kalkınmaya katkı sunmayı amaçlamaktadır. Üniversitenin vizyonu ise kaliteyi sürekli geliştiren, bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde yenilikçi projelere öncülük eden, girişimci ve uluslararası düzeyde tanınan bir yükseköğretim kurumu olma hedefi üzerine kuruludur. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Program Eğitim Amaçları da öğrencilerin bilimsel bilgiyle donatılması, mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesi, yenilikçi ve rekabetçi bireyler olarak yetiştirilmesi yönüyle üniversitenin misyon ve vizyonunu doğrudan desteklemektedir.

Fakülte düzeyindeki misyon ve vizyon ise turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağını yetiştirmeye, bilimsel ve eğitsel kaliteyi artırmaya, sektörel gelişime katkı sağlamaya ve ulusal düzeyde öncü fakülteler arasında yer almaya odaklanmaktadır. Program Eğitim Amaçları bu hedeflerle de uyumlu bir yapıdadır. Öğrencilerin sektörün beklentilerine uygun bilgi, beceri ve yetkinliklerle donatılması; uygulamalı eğitim süreçleriyle mesleki yeterliliklerinin güçlendirilmesi ve etik değerlere bağlı bireyler olarak yetiştirilmeleri, fakültenin sektörel gelişim ve kalite odaklı yaklaşımıyla örtüşmektedir.

Bölüm düzeyinde tanımlanan misyon; yiyecek-içecek ve gastronomi alanında ulusal ve uluslararası rekabet gücünü artıracak, insani değerlere sahip, eleştirel düşünebilen, mesleki bilgi ve becerileri gelişmiş bireyler yetiştirmeyi ön plana çıkarmaktadır. Bölüm vizyonu ise etik ilkelere bağlı, bilgi üreten, sektöre yön veren, yenilikçi ve uluslararası alanda tanınan bir bölüm olma hedefiyle şekillenmektedir. Bu bağlamda Program Eğitim Amaçları, bölümün eğitim anlayışı ve kurumsal gelişim hedefleriyle doğrudan ilişkilidir.

Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Fakülte, Bölüm Vizyon ve Misyonu ile Uyumu

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		TURİZM FAKÜLTESİ		GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan uluslararası rekabette turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağı yetiştirerek ulusal düzeyde önde gelen fakülteler arasında yer almak ve uzun dönemde uluslararası tanınırlığa sahip bir fakülte olmaktır.	Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz yiyecek sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirmek.	Etik ilkelere bağlı, üst düzey katma değer ve bilgi üreten, turizm sektörünün gelişimine katkıda bulunan ve gelişimine yön veren nitelikli insan kaynağı yetiştiren, ulusal ve uluslararası alanda tanınan bir bölüm olmak.
PEA1.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.
PEA2.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.
PEA3.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.
PEA4.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.	Uyumludur.

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

2.4.1 Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün paydaşları, programın eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütülmesi, geliştirilmesi ve kalite güvence süreçlerinin sürdürülebilirliği açısından iç ve dış paydaşlar olmak üzere iki temel grupta değerlendirilmektedir.

Bölümün iç paydaşları; programın akademik, idari ve kurumsal işleyişine doğrudan katkı sağlayan birim ve kişilerden oluşmaktadır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğretim elemanları, fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları, Turizm Fakültesi Dekanlığı, fakülte idari birimleri ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü ve bağlı birimleri bölümün temel iç paydaşları arasında yer almaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İç Paydaşları:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğretim elemanları,
- Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin öğretim elemanları,
- Turizm Fakültesi Dekanlığı,
- Turizm Fakültesi idari birimleri,
- Fakülte Sekreterliği,
- Öğrenci İşleri Birimi,
- Ayniyat Birimi,
- Tahakkuk Birimi,
- Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü ve bağlı birimleri.

Bölümün dış paydaşları ise programın eğitim amaçlarının belirlenmesi, güncellenmesi, mezun yeterliliklerinin değerlendirilmesi, sektör beklentilerinin programa yansıtılması ve öğrencilerin mesleki gelişimlerinin desteklenmesi açısından önemli katkılar sunan kişi, kurum ve kuruluşlardan oluşmaktadır. Bu kapsamda öğrenciler, öğrenci temsilcileri, mezunlar, yasal kuruluşlar, sektör işletmeleri, meslek odaları ve birlikler, diğer üniversitelerin ilgili bölümleri ile kısa süreli iş birliği yapılan kurumlar dış paydaşlar arasında değerlendirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dış Paydaşları:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrencileri,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrenci temsilcisi,
- Mezunlar,
- Milli Eğitim Bakanlığı,
- Yükseköğretim Kurulu,
- Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı,
- Sektör işletmeleri,
- Oteller,
- Restoranlar,
- Yiyecek-içecek işletmeleri,
- Seyahat acentaları,
- Havayolu işletmeleri,
- Meslek odaları ve sektörel birlikler,
- ZAFODER,
- AFPAD,
- Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası,
- Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri,
- Kısa süreli iş birliği içerisinde bulunan kamu kurumları, özel sektör kuruluşları ve sivil toplum örgütleri.

Tablo 2.3 Dış Paydaşlar

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI DIŞ PAYDAŞ LİSTESİ	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Ahmet YAVUZ	Sandıklı Termal Park Resort & Spa Convention Center Genel Müdürü
Ali GÜMÜŞHAN	İkbal Thermal Hotel & Spa Genel Müdürü
Cüneyt RASAT	Alusso Thermal Hotel İşletme Müdürü
Çiğdem HIZ	Thermal Resort Oruçoğlu Oteli Genel Müdür Yardımcısı
Hakan SİYAH	Grand Özgül Termal Tatil Köyü Genel Müdürü
Hamza KALKAN	Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Dernek Başkanı
Hamdi ERZİNCANLI	NG Afyon Wellness & Convention Satış ve Pazarlama Müdürü (Mezun)
Kaan BAYHAN	Wyndham Thermal Hotel Grup Yönetim Direktörü
Metin PANCAR	Salim Usta Lokantası Sahibi
Mustafa ACAR	NG Hotels Grup Finans Direktörü
Muzaffer AKTAR	The WaterMall Gastronomi ve Eğlence Alışveriş Merkezi Sorumlusu
Ömer YILDIZ	Afyonkarahisar Belediyesi, Belediye Başkan Yardımcısı
Sami SOLMAZ	Emir Murat Özdilek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürü
Süleyman AŞKIN	AŞPA Gıda A.Ş. Genel Müdürü ve Sahibi
Taylan TURAN	Korel Termal Resort Clinic & Spa Genel Müdürü
Ünal ÖZGEN	Akrones Thermal & Spa Convention Sport Hotel Genel Müdürü
Yusuf ALTIN	Afyonkarahisar Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürü
*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.	

2.4.2 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılmış olan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

Program müfredatı sektörün değişen beklentileri, öğrencilerin görüşleri ve güncel mesleki eğilimler doğrultusunda düzenli olarak değerlendirilmektedir. Gerçekleştirilen değerlendirmeler sonucunda müfredat, öğrencilerin akademik ve mesleki ihtiyaçlarına daha etkin biçimde cevap verecek şekilde güncellenmiş; buna paralel olarak program eğitim amaçları da yeniden tanımlanmıştır (2.4.2. Kanıt 1, Kanıt 2, Kanıt 3). Bu düzenlemelerle, sektörün ihtiyaç duyduğu teorik bilgiye, mesleki yeterliliğe ve uygulamalı becerilere sahip mezunların yetiştirilmesi hedeflenmiştir.

Program eğitim amaçlarının iç paydaşların beklenti ve gereksinimleri doğrultusunda güncellenmesinde, öğretim elemanlarının katılımıyla periyodik olarak gerçekleştirilen akademik değerlendirme toplantıları önemli bir rol oynamaktadır. Bu toplantılarda ders planları, ders içerikleri, öğrenci başarıları, uygulamalı eğitim süreçleri ve sektörel gelişmeler bütüncül bir yaklaşımla ele alınmakta; tespit edilen ihtiyaçlar doğrultusunda müfredatta gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Bu kapsamda, daha önce dördüncü yarıyıldan itibaren verilmeye başlanan uygulamalı derslerin ikinci yarıyla alınmasına karar verilmiştir. Böylece öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerle daha erken dönemde tanışmaları ve birinci sınıf sonunda staj yapmak isteyen öğrencilerin temel uygulama yeterliliklerini kazanmaları sağlanmıştır.

Dekanlık, bölüm yönetimi, öğretim elemanları ve ilgili akademik-idari birimlerin katılımıyla gerçekleştirilen akademik yıl açılış ve kapanış değerlendirme toplantılarında da programın sektörle uyumunun artırılmasına yönelik kararlar alınmaktadır. Bu değerlendirmeler sonucunda öğrencilerin teorik bilgilerini iş ortamında pekiştirmeleri, sektörün işleyişini doğrudan gözlemlemeleri ve mezuniyet öncesinde mesleki deneyim kazanmaları amacıyla İşbaşı Uygulamalı Eğitim dersi yedinci ve sekizinci yarıyıllara eklenmiştir. Söz konusu dersi tercih eden öğrenciler, bir dönem boyunca haftanın beş günü ilgili işletmede bulunarak mesleki süreçlere aktif biçimde katılmakta ve uygulamalı sektörel deneyim kazanma fırsatı elde etmektedir.

Programın geliştirilmesi sürecinde öğrencilerden alınan geri bildirimlerden de etkin biçimde yararlanılmaktadır. Müfredat ve ders içeriklerine ilişkin gerçekleştirilen anketler, ders değerlendirme sonuçları ve öğrencilerin dersler sırasında dile getirdikleri görüşler doğrultusunda uygulamalı derslerin sayısı artırılmış, seçmeli ders havuzu genişletilmiş ve öğrencilerin ilgi alanlarına göre uzmanlaşmalarına olanak sağlayan daha esnek bir öğretim yapısı oluşturulmuştur. Böylece öğrencilerin yalnızca temel mesleki yeterlilikleri kazanmaları değil, aynı zamanda bireysel kariyer hedeflerine uygun alanlarda kendilerini geliştirmeleri de desteklenmiştir.

Bunun yanı sıra öğrencilerin zorunlu staj süreçleri de programın sürekli iyileştirilmesinde önemli bir veri kaynağı olarak kullanılmaktadır. Öğrenciler tarafından hazırlanan staj dosyaları, işletme yetkililerince doldurulan değerlendirme formları ve öğrenci geri bildirimleri düzenli olarak incelenmektedir. Bu incelemeler sonucunda öğrencilerin bilgi ve beceri eksiklikleri, işletmelerin beklentileri ve staj uygulamalarında karşılaşılan sorunlar belirlenmekte; elde edilen bulgular doğrultusunda ders içerikleri, uygulamalı eğitim süreçleri ve staj uygulamalarına yönelik gerekli iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.

Sonuç olarak programın öğretim planı ve eğitim amaçları; öğretim elemanları, öğrenciler, dekanlık ve ilgili birimlerden oluşan iç paydaşların görüşleri ile sektörün değişen ihtiyaçları dikkate alınarak düzenli biçimde gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir. Bu sürekli iyileştirme yaklaşımıyla öğrencilerin teorik bilgi, uygulamalı beceri, mesleki deneyim ve sektörel uyum bakımından daha donanımlı biçimde mezun olmaları amaçlanmaktadır.

2.5-Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

2.5.1 Program eğitim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

Program eğitim amaçları, Turizm Fakültesi web sitesinde Bölümler sekmesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları [“Bölüm Genel Tanıtımı”](#) başlığı adresinde yayımlanmaktadır.

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

2.6.1 Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda hangi aralıklarla ve nasıl güncellendiğini/güncelleneceğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program eğitim amaçları, öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerini en üst düzeyde destekleyecek biçimde oluşturulmuştur. Bu doğrultuda programın içeriği, iç paydaşlardan elde edilen görüş, öneri ve geri bildirimler dikkate alınarak düzenli olarak gözden geçirilmekte ve gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır.

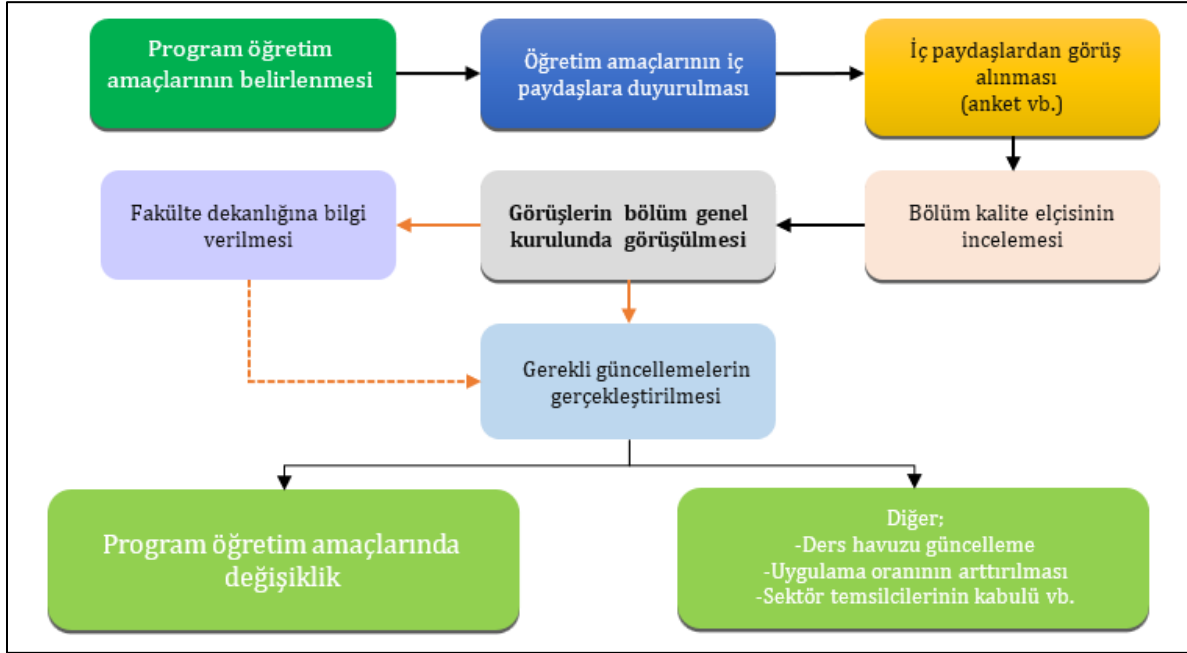
İç paydaş görüşleri; memnuniyet anketleri, öğrenci geri bildirimleri, bölüm öğretim elemanlarının değerlendirmeleri, akademik toplantılar ve benzeri yöntemler aracılığıyla toplanmaktadır. Elde edilen veriler öncelikle kalite elçileri tarafından değerlendirilmekte, ardından ilgili konular bölüm kurullarında görüşülerek karara bağlanmaktadır. Bölüm düzeyinde alınan kararların fakülte yönetiminin onayını veya desteğini gerektirmesi hâlinde ise ilgili öneriler Turizm Fakültesi Dekanlığına sunulmaktadır.

İç paydaşların gereksinimleri doğrultusunda gerçekleştirilen güncellemeler arasında seçmeli ders havuzunun öğrencilerin ilgi alanları ve güncel sektörel gelişmeler doğrultusunda genişletilmesi, mesleki derslerde uygulamalı eğitimin ağırlığının artırılması ve sektör temsilcilerinin eğitim-öğretim süreçlerine daha fazla dâhil edilmesi yer almaktadır. Sektör temsilcilerinin ders, seminer, söyleşi, kariyer etkinliği ve öğrenci buluşmaları kapsamında programa katkı sağlamaları, öğrencilerin teorik bilgilerini güncel sektör uygulamalarıyla ilişkilendirmelerine ve mesleki farkındalıklarını geliştirmelerine olanak tanımaktadır.

Bu süreçte elde edilen geri bildirimler yalnızca ders planlarının güncellenmesinde değil; ders içeriklerinin geliştirilmesi, uygulamalı eğitim olanaklarının artırılması, öğrenci beklentilerinin karşılanması ve programın sektörel uyumunun güçlendirilmesinde de kullanılmaktadır. Böylece program öğretim amaçlarının iç paydaşların değişen gereksinimleriyle uyumlu, güncel ve sürdürülebilir bir yapıda tutulması sağlanmaktadır.

Program öğretim amaçlarının iç paydaş gereksinimleri doğrultusunda izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesine ilişkin süreç Şekil 2’de sunulmuştur.

Şekil 2 Program Öğretim Amaçlarının İç Paydaş Gereksinimleri Doğrultusunda İzlenmesi, Değerlendirilmesi ve Güncellenmesine İlişkin Süreç



3-PROGRAM ÇIKTILARI

- Program Çıktıları:** Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).
- Ölçme:** Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).
- Değerlendirme:** Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

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

3.1.1 Tanımlanan program çıktılarını burada sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Tablo 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
PÇ1	Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.

PÇ2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir.
PÇ3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.
PÇ4	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.
PÇ6	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.
PÇ7	Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.
PÇ8	Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.
PÇ9	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
PÇ10	Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
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
PÇ15	Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.
PÇ16	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.

3.1.2 Program çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarının tümünü eksiksiz bir şekilde nasıl kapsadığını gösteriniz. Eğer program çıktıları, ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

Tablo 3.2 TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ ilişkisi

TURAK ÖĞRENİM ÇIKTILARI¹	KURUM PÖÇ No: ²															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	3	1	1	2	2	1	1	1	1	1	3	3	1	2	1	3
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	2	2	1	3
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.	2	3	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	3	1	2	2
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	3	1	1	3	1	3	2	3	3	3	2	1	1	1	1	2

[illegible]

Tablo 3.3 TYYÇ-Program Yeterlilikleri İlişkisi (<https://obs.aku.edu.tr/oibs/bologna/>) adresinden ulaşılabilir.

Temel Alan									Program Yeterlilikleri								Ulusal Yeterlilik		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			16
Bilgi	1	X																1	Bilgi
	2	X																	
	3				X														
Beceriler	1							X										1	Beceriler
	2							X										2	
	3			X															
	4										X								

[illegible]

- Bir temel alan yeterliliği ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (turuncu renk ile belirtilmiş) **X** işareti koyunuz.
- Bir ulusal yeterlilik ile ilişkili ise ilgili kutucuğa (gri renk ile belirtilmiş) **X** işareti koyunuz.
- Aynı kutucukta hem (turuncu renk ile belirtilmiş) **X** hem de (gri renk ile belirtilmiş) **X** işareti kullanılabilir ki bu, program yeterliliğinin hem temel alan hem de ulusal yeterlilik ile ilişkili olduğunu gösterir.

Program çıktıları ile program eğitim amaçları arasındaki ilişki aşağıdaki tabloda gösterilmektedir. Program öğretim amaçlarına ulaşılabilmesi için öğrencilerin, program çıktılarıyla ilişkilendirilen dersleri başarıyla tamamlamaları beklenmektedir. Bu doğrultuda

derslerde kazandırılan bilgi, beceri ve yetkinlikler, öğrencilerin mezuniyet sonrasında hedeflenen mesleki, akademik ve sektörel yeterliliklere ulaşmalarını desteklemektedir.

PEA1: Teknolojik gelişmeleri takip edebilen, sosyal sorumluluk bilincine sahip, mesleki ve etik ilkeleri gözetken; turizm sektörü başta olmak üzere kamu ve özel sektör kuruluşlarında görev alabilecek bilgi, beceri ve yetkinliğe sahip mezunlar yetiştirmek.

PEA2: Aşçı yardımcısı, aşçı, aşçıbaşı, yiyecek-içecek servis elemanı, gastronomi yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran işletmecisi, mutfak eğitimcisi ve yiyecek-içecek danışmanı gibi farklı mesleki alanlarda görev alabilecek; liderlik becerisine sahip, takım çalışmasına uyumlu ve mesleki sorumluluklarını etkin biçimde yerine getirebilen mezunlar yetiştirmek.

PEA3: Yaşam boyu öğrenme anlayışını benimseyen, mesleki ve akademik gelişimini sürdüren; gerekli yeterlilikleri sağlaması hâlinde eğitim kurumlarında eğitimci olarak görev alabilecek mezunlar yetiştirmek.

PEA4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki güncel gelişmeleri izleyen, yenilikçi yaklaşımları takip eden, bilimsel ve sektörel bilgi üretimine katkı sağlayan, alanın gelişimine değer katan bireyler yetiştirmek.

Yukarıda verilen program eğitim amaçları ile program öğretim çıktılarının uyum göstergesi Tablo 3.3.'te aşağıdaki şekilde gösterilmiştir. Bu kapsamda 16 adet program çıktısı ile 4 adet program eğitim amaçlarının karşılaştırılması sonucu tüm çıktılar ile amaçlar arasında en az orta düzey bir uyum varlığı görülmektedir.

Tablo 3.4 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
PEA1	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	3	5	5	4	5
PEA2	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	4	5	5
PEA3	4	3	3	3	5	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	5
PEA4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4

*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

3.1.4 Program çıktılarını belirleme yöntemini anlatınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının belirlenmesi sürecinde, eğitim-öğretim içeriğinin şekillenmesinde rol oynayan çok sayıda unsur dikkate alınmaktadır. Buna bağlı olarak program çıktılarının belirlenmesinde aşağıdaki hususlar göz önüne alınmıştır.

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

g) Derslere ait içeriklerin incelenmesi,

Ayrıca program çıktıları belirlerken Bologna sürecinde program üzerinde ders program yeterlilikleri ilişkisi analizi yapılmaktadır.

3.1.5 Program çıktıları dönemsel olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

a) Program çıktılarının belirlenme sürecinde, Türkiye’de ve yurt dışında lisans düzeyinde eğitim veren benzer bölümlerin müfredatları, ders içerikleri ve ders öğrenme çıktıları kapsamlı biçimde incelenmektedir. Bu süreçte ulusal ve uluslararası düzeydeki benzer programlarla karşılaştırmalar yapılarak mevcut programın güçlü yönleri ve geliştirmeye açık alanları değerlendirilmektedir. Öncelikle Türkiye’deki üniversitelerin ilgili bölümlerine ait ders planları, ders içerikleri, kredi/AKTS yapıları ve öğrenme çıktıları sistematik olarak analiz edilmektedir. Benzer şekilde yurt dışındaki önde gelen üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki programları da incelenmekte; böylece küresel eğitim eğilimleri, yenilikçi öğretim yaklaşımları ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinilmektedir. Elde edilen karşılaştırmalı veriler, program çıktılarının güncellenmesinde ve müfredat tasarımında önemli bir referans noktası oluşturmaktadır. Bu doğrultuda program çıktılarının, mezunların hem ulusal hem de uluslararası düzeyde rekabet edebilir bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip olmalarını destekleyecek biçimde yapılandırılması amaçlanmaktadır.

b) Program çıktılarının ve müfredat yapısının sektör beklentileriyle uyumlu biçimde geliştirilmesi amacıyla kıyı otelleri, şehir otelleri, termal oteller ve bağımsız yiyecek-içecek işletmelerini temsil eden sektör yöneticilerinin görüş ve önerileri alınmaktadır. Bu görüşmelerde otelcilik ve yiyecek-içecek sektörünün farklı alanlarına ilişkin güncel ihtiyaçlar, istihdam beklentileri, mesleki yeterlilikler ve mezunlardan beklenen beceriler değerlendirilmektedir. Kıyı otelleri sezonluk yoğunluk, operasyonel süreçler ve hizmet kalitesi açısından; şehir otelleri farklı müşteri profilleri ve kurumsal hizmet beklentileri bakımından; termal oteller ise sağlık turizmi, termal kaynakların kullanımı ve bütünleşik hizmet sunumu yönünden önemli veriler sağlamaktadır. Bağımsız yiyecek-içecek işletmelerinden alınan görüşler ise gastronomi trendleri, menü yönetimi, müşteri deneyimi, işletme yönetimi ve yenilikçi hizmet modelleri açısından programa katkı sunmaktadır. Bu paydaş görüşleri, program çıktılarının sektörün güncel ihtiyaçlarıyla uyumlu biçimde geliştirilmesine destek olmaktadır.

c) Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim veren benzer bölümlerin bölüm başkanlarıyla görüşmeler yapılarak akademik paydaşların öneri ve değerlendirmeleri alınmaktadır. Bu görüşmelerde farklı üniversitelerdeki müfredat yapıları, ders içerikleri, öğretim yöntemleri, uygulamalı eğitim süreçleri ve ölçme-değerlendirme yaklaşımları hakkında bilgi edinilmektedir. Böylece benzer programlardaki iyi uygulama örnekleri belirlenmekte ve programın güncellenmesine yönelik karşılaştırmalı bir değerlendirme zemini oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlarından alınan görüşler; öğrenci başarısını artırmaya yönelik pedagojik yaklaşımlar, uygulamalı derslerin yürütülmesi, sektörle iş birliği olanakları ve gelecekte ortaya çıkabilecek eğitim ihtiyaçları açısından önemli katkılar sağlamaktadır. Bu süreç, program çıktılarının akademik kalite, sektörel uygunluk ve ulusal/uluslararası rekabet gücü bakımından sürekli olarak geliştirilmesine katkı sunmaktadır.

d) Program çıktılarının öğrenci beklentileriyle uyumunu değerlendirmek amacıyla öğrencilere yönelik anketler düzenlenmektedir. Bu anketlerde ders içerikleri, öğretim yöntemleri, ders materyalleri, ölçme-değerlendirme süreçleri, uygulamalı eğitim imkânları ve genel öğrenim deneyimine ilişkin görüşler alınmaktadır. Öğrencilerden elde edilen geri bildirimler, program

çıktılarının öğrenci ihtiyaçları ve beklentileriyle ne ölçüde örtüştüğünü değerlendirmek açısından önemli veriler sunmaktadır. Anket sonuçları düzenli olarak analiz edilmekte; elde edilen bulgular doğrultusunda programın güçlü yönleri ve iyileştirmeye açık alanları belirlenmektedir. Program çıktıları ile öğrenci beklentileri arasında farklılıklar tespit edilmesi durumunda, müfredat, ders içerikleri, öğretim yöntemleri ve değerlendirme süreçlerine yönelik gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Böylece öğrenci memnuniyeti, öğrenim kalitesi ve program çıktılarının gerçekleşme düzeyi sürekli iyileştirme anlayışıyla izlenmektedir.

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

3.2.1 Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

Program Çıktısı	Açıklama	Ölçme Yöntemi	Belgeleme Yöntemi
PÇ1	Turizm ve Gastronomi alanındaki kavramlar hakkında bilgi	Yazılı sınav, açık uçlu soru, literatür ödevi	Sınav kağıtları, ödev formları
PÇ2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi bilgisi	Çoktan seçmeli sınav, laboratuvar raporu	Raporlar, cevap anahtarları
PÇ3	Gıda güvenliği standartları bilgisi	HACCP planı, denetim senaryosu	HACCP raporu, uygulama listeleri
PÇ4	Ulusal ve uluslararası mutfak bilgisi	Teorik sınav, menü sunumu	Fotoğraflı kayıtlar, jüri formları
PÇ5	Mesleki gelişim planlama ve yönetme	Grup projeleri, seminer organizasyonu	Proje dosyaları, planlar
PÇ6	Fiziksel ortam ve araç kullanma	Uygulamalı ders, ekipman sınavı	Gözlem formları, kontrol listeleri
PÇ7	Pişirme yöntemlerini uygulama	Pişirme görevi, jüri değerlendirmesi	Değerlendirme rubrikleri, videolar
PÇ8	Yiyecek-içecek sunumu	Tabaklama sınavı, servis senaryosu	Görsel kayıtlar, jüri puanları
PÇ9	Hijyen ve kişisel bakım	Gözlem, hijyen kontrolü	Denetim listeleri, gözlem raporları
PÇ10	Maliyet analizi ve menü fiyatlandırması	Maliyet ödevi, vaka çözümü	Analiz tabloları, sunumlar
PÇ11	B2 düzeyinde İngilizce bilgisi	Dil sınavı, portfolyo	Sınav belgeleri, portfolyo çıktıları
PÇ12	B1 düzeyinde ikinci yabancı dil bilgisi	Yazılı sınav, konuşma uygulamaları	Sınav kağıtları, sunumlar
PÇ13	Takım çalışması, liderlik, iletişim	Grup projesi, vaka çalışması	Grup değerlendirme formu, akran değerlendirmesi
PÇ14	Bilişim ve iletişim teknolojileri kullanımı	Dijital rapor, sunum hazırlama	Proje çıktıları, uygulama dosyaları
PÇ15	Yiyecek-içecek birimi yönetimi	Staj değerlendirmesi, simülasyon	Staj formları, yönetim planları

PÇ16	Etkili iletişim kurma	Sunum, yazılı rapor	Sunum videoları, gözlem formları
------	-----------------------	---------------------	----------------------------------

3.2.2 Bu sürecin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz.

Bu sürecin işletildiğine ilişkin kanıtlar (3.2.2. Kanıt 1, 2, 3) sunulmuştur.

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

3.3.1 Program çıktılarının her biri için o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programında belirlenen program çıktılarının öğrencilere kazandırılması amacıyla kuramsal ve uygulamalı öğretim yöntemleri bütüncül bir yaklaşımla yürütülmektedir. Kuramsal derslerin içerikleri güncel bilimsel literatür doğrultusunda hazırlanmakta; vaka analizleri, akademik makale incelemeleri, tartışma oturumları ve problem çözme etkinlikleri aracılığıyla öğrencilerin kavramsal bilgi düzeylerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Beslenme ve gıda bilimiyle ilgili dersler teorik anlatımların yanı sıra laboratuvar uygulamalarıyla desteklenmektedir. Bu kapsamda öğrenciler; besin içeriklerinin analizi, beslenme piramidi oluşturma ve gıda etiketlerini değerlendirme gibi uygulamalar aracılığıyla edindikleri bilgileri pratiğe dönüştürmektedir. Gıda güvenliği ve hijyen derslerinde ise HACCP ve ISO 22000 gibi ulusal ve uluslararası standartlar senaryo temelli öğretim yöntemleriyle ele alınmakta; öğrencilerden ilgili standartlara uygun gıda güvenliği ve hijyen planları hazırlamaları beklenmektedir.

Dünya mutfaklarına yönelik derslerde farklı ülkelerin mutfak kültürleri tanıtılmakta, uygulamalı yemek pişirme atölyeleri düzenlenmekte ve otantik menü geliştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir. Böylece öğrencilerin uluslararası mutfak kültürlerine ilişkin bilgi ve farkındalıklarının artırılması amaçlanmaktadır. Liderlik, takım çalışması ve yönetim becerilerinin geliştirilmesi amacıyla grup projeleri, seminer organizasyonları, rol paylaşımına dayalı çalışmalar ve takım sunumlarından yararlanılmaktadır.

Uygulamalı mutfak derslerinde endüstriyel mutfak ekipmanları ile çeşitli araç ve gereçler aktif olarak kullanılmakta; öğrenciler uygulamalara başlamadan önce ekipman kullanımı, iş sağlığı ve güvenliği konularında bilgilendirilmektedir. Farklı pişirme tekniklerinin öğretildiği derslerde bireysel performans uygulamaları, standart reçete çalışmaları, ürün geliştirme ve yaratıcı tabaklama etkinlikleri gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler tarafından hazırlanan ürünler; lezzet, görünüm, teknik yeterlilik, hijyen ve sunum ölçütleri doğrultusunda öğretim elemanları veya oluşturulan jüri tarafından değerlendirilmektedir.

Yiyecek ve İçecek Servisi derslerinde servis kuralları, masa düzeni, estetik sunum, renk ve doku uyumu gibi konular ele alınmakta; öğrencilerin mesleki becerileri gerçeğe yakın servis ve sunum senaryoları aracılığıyla değerlendirilmektedir. Uygulamalı dersler öncesinde hijyen kontrol listeleri kullanılarak öğrencilerin kişisel bakım, kıyafet düzeni ve çalışma alanı hijyeni izlenmekte; verilen hijyen eğitimleriyle bu konudaki bilgi ve alışkanlıkların sürekliliği sağlanmaktadır.

Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü dersinde öğrenciler; maliyet hesaplama, fire oranlarını belirleme, porsiyon maliyetlerini değerlendirme ve fiyatlandırma simülasyonları

gerçekleştirmektedir. Böylece yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet kontrolü ve kaynakların etkin kullanımı konusunda uygulamalı yeterlilik kazanmaları desteklenmektedir.

Hazırlık sınıfı ve mesleki İngilizce dersleri aracılığıyla öğrencilerin genel ve mesleki terminoloji bilgileri geliştirilmekte; sektöre özgü senaryolar, diyaloglar ve iletişim uygulamalarıyla B2 düzeyinde yabancı dil yeterliliğine ulaşmaları hedeflenmektedir. İkinci yabancı dil dersleri ise dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerini geliştirmeye yönelik iletişim temelli yöntemlerle yürütülmekte; ders içeriklerinde gastronomi ve turizm alanına ilişkin temalara yer verilmektedir.

Öğrencilerin dijital yetkinliklerinin geliştirilmesi amacıyla bilgisayar destekli menü planlama, sunum hazırlama, veri düzenleme ve dijital raporlama uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Derslerin niteliğine uygun yazılım ve dijital araçların kullanılmasıyla öğrencilerin teknolojiyi mesleki süreçlere etkin biçimde entegre etmeleri sağlanmaktadır. İletişim becerilerine yönelik ders ve etkinliklerde ise yazılı rapor hazırlama, sözlü sunum yapma, beden dilini etkili kullanma ve grup içi iletişim kurma çalışmaları yürütülmektedir. Öğrenciler, bireysel ve grup temelli uygulamalar aracılığıyla değerlendirilerek yazılı ve sözlü iletişim yetkinliklerini pekiştirmektedir.

Program kapsamında uygulanan bu öğretim yaklaşım ve yöntemleri, öğrencilerin alan bilgisi edinmelerinin yanı sıra mesleki beceri, yabancı dil, dijital yeterlilik, iletişim, takım çalışması, liderlik, hijyen, güvenlik ve yönetim yetkinliklerini geliştirmelerine katkı sağlamakta; program çıktılarının bilgi, beceri ve yetkinlik boyutlarında etkili ve sürdürülebilir biçimde kazandırılmasını desteklemektedir.

3.3.2 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını açıklayınız ve bu amaçla kurulmuş olan ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtları özetleyiniz.

PÇ1 – Kavramsal bilgi düzeyi:

Mezun öğrencilerin büyük çoğunluğunun bu program çıktısına yüksek düzeyde ulaştığı belirlenmiştir. Bu değerlendirme; özellikle üçüncü ve dördüncü sınıf düzeyindeki kuramsal derslerin yazılı sınav sonuçları, literatür inceleme ödevleri ve ders bazlı başarı analizlerine dayanmaktadır. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlar, öğrencilerin kavramsal bilgi birikimlerinin ve analiz becerilerinin geliştiğini göstermektedir.

PÇ2 – Beslenme ve gıda bilimi bilgisi:

Öğrencilerin beslenme ilkeleri ve gıda bilimine ilişkin bilgi düzeyleri, teorik sınav sonuçları ve laboratuvar uygulamalarındaki performansları aracılığıyla değerlendirilmiştir. Uygulamalı analiz raporları, besin içeriği hesaplamaları ve beslenme piramidi çalışmaları, öğrencilerin bu program çıktısını kazandıklarını gösteren temel kanıtlar arasında yer almaktadır.

PÇ3 – Gıda güvenliği standartlarına hâkimiyet:

Öğrenciler tarafından hazırlanan HACCP planları, uygulamalı hijyen kontrolleri ve vaka çözümleme çalışmaları, bu program çıktısına ulaşılma düzeyini ortaya koymaktadır. Mezuniyet öncesinde hazırlanan proje dosyaları ile hijyen senaryolarına ilişkin değerlendirme formlarında elde edilen yüksek başarı oranları, öğrencilerin gıda güvenliği standartlarına ilişkin yeterlilik kazandıklarını göstermektedir.

PÇ4 – Ulusal ve uluslararası mutfak bilgisi:

Ulusal ve uluslararası mutfaklara ilişkin dersler kapsamında hazırlanan özgün menüler, kültürel sunumlar ve uygulamalı pişirme değerlendirme formları, öğrencilerin bu çıktıya büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Uygulama sınavlarına ait jüri puanları, sunum dosyaları ve görsel kayıtlar bu çıktının değerlendirilmesinde somut kanıt olarak kullanılmaktadır.

PÇ5 – Mesleki gelişimi planlayabilme ve liderlik:

Öğrencilerin mesleki gelişimlerini planlama, sorumluluk alma ve liderlik becerileri; seminer organizasyonları, grup projeleri ve vaka sunumları aracılığıyla değerlendirilmiştir. Öğrencilerin takım içerisinde görev üstlenme, süreci yönlendirme ve iş birliği kurma becerilerinin yeterli düzeyde geliştiği belirlenmiştir. Akran değerlendirme raporları da bu program çıktısının sağlandığını desteklemektedir.

PÇ6 – Fiziksel ortam ve ekipman kullanımı:

Uygulamalı derslerde kullanılan kontrol listeleri ve öğretim elemanı gözlem formları, öğrencilerin profesyonel mutfak ortamını ve ekipmanlarını doğru, etkili ve güvenli biçimde kullanabildiklerini göstermektedir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda mezun öğrencilerin bu beceriyi yeterli düzeyde kazandıkları belirlenmiştir.

PÇ7 – Pişirme yöntemlerini uygulama becerisi:

Standart reçete uygulamaları, yaratıcı tabaklama sınavları ve jüri değerlendirme formlarından elde edilen sonuçlar, öğrencilerin farklı pişirme yöntemlerini uygulama becerilerinin yüksek düzeyde olduğunu ortaya koymaktadır. Uygulama süreçlerine ilişkin fotoğraflar ve ürün değerlendirme kayıtları, bu çıktının sağlandığını gösteren somut kanıtlar arasında yer almaktadır.

PÇ8 – Yiyecek ve içecek sunumu:

Servis ve sunum tekniklerine ilişkin derslerden elde edilen başarı puanları ile sunum estetiği, tabak düzeni ve görsel uyuma yönelik değerlendirme kayıtları, öğrencilerin bu beceriyi kazandıklarını göstermektedir. Jüri değerlendirme puanları ve tabaklama fotoğrafları, program çıktısına ulaşılma düzeyini ortaya koyan temel kanıtlar olarak değerlendirilmektedir.

PÇ9 – Hijyen ve kişisel bakım:

Uygulamalı dersler öncesinde düzenli olarak kullanılan hijyen kontrol listeleri ile kişisel bakım, kıyafet düzeni ve çalışma alanı temizliğine ilişkin değerlendirme formları sistematik biçimde kayıt altına alınmıştır. Elde edilen bulgular, öğrencilerin hijyen ve kişisel bakım konusunda mezuniyet düzeyinde gerekli bilgi, beceri ve alışkanlıkları kazandıklarını göstermektedir.

PÇ10 – Maliyet analizi ve fiyatlandırma:

Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü dersi kapsamında hazırlanan maliyet hesaplama tabloları, fire analizleri, menü fiyatlandırma çalışmaları ve sınav sonuçları, öğrencilerin bu alandaki becerileri büyük ölçüde kazandığını göstermektedir. Öğrencilerin maliyet kontrolü ve fiyatlandırmaya ilişkin bilgilerini uygulamaya aktarabildikleri belirlenmiştir.

PÇ11 – B2 düzeyinde İngilizce bilgisi:

Hazırlık sınıfı başarı belgeleri, Erasmus yabancı dil sınavı sonuçları ve mesleki İngilizce derslerinden elde edilen notlar, öğrencilerin İngilizce yeterlilik düzeylerinin değerlendirilmesinde temel kanıtları oluşturmaktadır. Bu veriler, öğrencilerin önemli bir bölümünün hedeflenen B2 düzeyine ulaştığını göstermektedir.

PÇ12 – B1 düzeyinde ikinci yabancı dil bilgisi:

İkinci yabancı dil dersleri kapsamında gerçekleştirilen yazılı ve sözlü sınavlar, sunumlar ve ödevler, öğrencilerin yabancı dil becerilerinin değerlendirilmesinde kullanılmaktadır. Elde edilen sonuçlar, öğrencilerin günlük ve mesleki konularda temel düzeyde iletişim kurabilecek yeterliliğe ulaştıklarını göstermektedir.

PÇ13 – Takım çalışması ve liderlik becerileri:

Grup çalışmaları, vaka analizleri ve ekip sunumlarına ilişkin değerlendirme formları, öğrencilerin takım çalışmasına uyum sağlama, görev paylaşımı yapma, iletişim kurma ve sorumluluk üstlenme becerilerini kazandıklarını ortaya koymaktadır. Yapılan değerlendirmeler sonucunda bu yetkinliklerin mezuniyet düzeyinde yeterli olduğu belirlenmiştir.

PÇ14 – Bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma becerisi:

Dersler kapsamında hazırlanan dijital raporlar, bilgisayar destekli menü planlama çalışmaları ve dijital sunum dosyaları, öğrencilerin bilişim ve iletişim teknolojilerini mesleki amaçlarla etkin biçimde kullanabildiklerini göstermektedir. Bu program çıktısına ilişkin başarı düzeyinin yüksek olduğu belirlenmiştir.

PÇ15 – Yiyecek-içecek birimi yönetimi:

Öğrencilerin yiyecek-içecek birimlerinin yönetimine ilişkin yeterlilikleri; staj raporları, işletme yönetimi simülasyonları, proje çalışmaları ve vaka temelli sınavlar aracılığıyla değerlendirilmiştir. Staj başarı belgeleri, işletme yetkilisi değerlendirmeleri ve öğretim elemanı raporları, öğrencilerin planlama, örgütleme, koordinasyon ve kontrol süreçlerinde yeterlilik kazandıklarını göstermektedir.

PÇ16 – Etkili iletişim kurma yetkinliği:

Öğrencilerin yazılı ve sözlü iletişim becerileri; raporlar, sunum videoları, sözlü sınavlar ve bireysel ya da grup sunumları aracılığıyla değerlendirilmiştir. İletişim derslerine ait başarı analizleri ve jüri değerlendirme formları, öğrencilerin kendilerini açık ve anlaşılır biçimde ifade etme, etkili sunum yapma ve mesleki iletişim kurma konusunda yeterli düzeye ulaştıklarını göstermektedir.

3.3.3 Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca sunulacak belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

Aşağıda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kapsamında her bir program çıktısı (PÇ) ile doğrudan ilişkilendirilebilecek, mezuniyet aşamasındaki öğrencilerin performanslarına dayalı olarak kanıt olarak sunulabilecek belgeler listelenmiştir. Ayrıca, bu belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağı örneklerle açıklanmıştır.

Tablo 3.5 Program Çıktılarının Sağlanması

Program Çıktısı	Kanıt Belgeleri	İlişkilendirme Açıklaması
PÇ1	Yazılı sınav kağıtları, literatür ödevleri, ders sunumları	Kavramsal analiz ödevleri, teorik bilgiyi gösterir
PÇ2	Laboratuvar raporları, gıda etiketi analizleri, sınav sonuçları	Beslenme bilgisi ve uygulamalı analiz becerilerini yansıtır

PÇ3	HACCP planları, denetim senaryoları, hijyen formları	Gıda güvenliği sistemlerine hâkimiyetin göstergesidir
PÇ4	Uygulamalı menü sunumları, mutfak araştırma raporları	Uluslararası mutfak bilgisinin ve kültürel farkındalığın göstergesidir
PÇ5	Grup projeleri, akran değerlendirme formları	Liderlik ve takım çalışması becerilerinin kanıtıdır
PÇ6	Ekipman kullanım formları, gözlem raporları, görsel kayıtlar	Donanım kullanım yeterliliğini gösterir
PÇ7	Pişirme sınavı, jüri değerlendirme formları, reçete uygulamaları	Pişirme becerisi ve teknik uygulama yeterliliğini yansıtır
PÇ8	Tabaklama fotoğrafları, sunum rubrikleri	Sunum estetiği ve servis becerilerinin kanıtıdır
PÇ9	Hijyen kontrol listeleri, bakım gözlem belgeleri	Kişisel bakım ve hijyen kurallarına uyumun göstergesidir
PÇ10	Maliyet analiz tabloları, fiyatlandırma ödevleri	Finansal analiz ve menü planlama yeterliliğini gösterir
PÇ11	İngilizce sınav belgeleri, İngilizce sunumlar	B2 düzeyinde İngilizce yeterliliğini gösterir
PÇ12	Yabancı dil sınavları, konuşma-yazma ödevleri	B1 düzeyinde ikinci yabancı dil kullanım yeterliliğini gösterir
PÇ13	Grup çalışması formları, akran değerlendirmeleri	İletişim, liderlik ve takım uyumu becerilerini gösterir
PÇ14	Dijital menü planlama, sunum dosyaları	Bilişim ve iletişim teknolojilerinin etkin kullanımını gösterir
PÇ15	Staj raporları, işletme yönetim senaryoları	Yönetim becerisi ve iş organizasyonu yetkinliğini gösterir
PÇ16	Yazılı raporlar, sunum videoları, jüri değerlendirmeleri	Sözlü ve yazılı iletişim becerilerinin göstergesidir

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

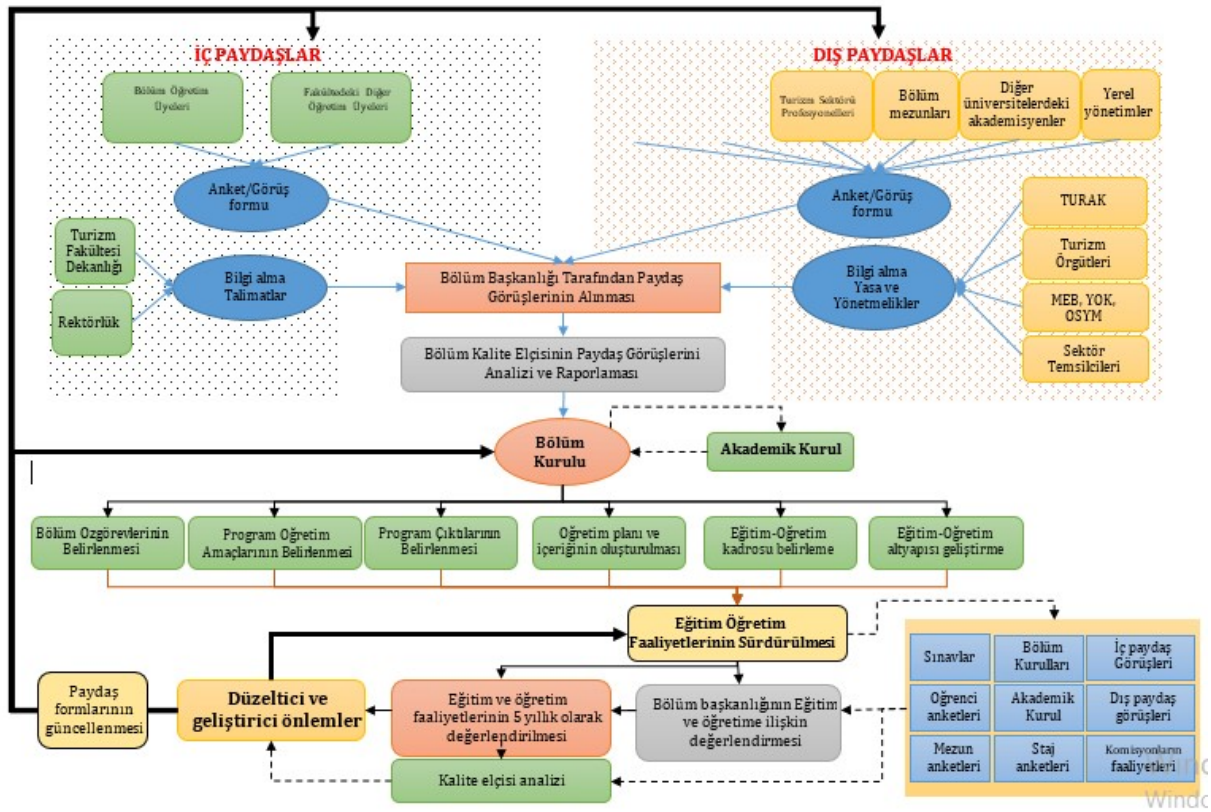
4.1.1 Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemleri aracılığı ile programlarda son 3-5 yıl içinde somut verilere dayalı olarak belirlenen sorunları ve bu sorunları gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelerin yeterlilik değerlendirilmesinin kayıtlarıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün sürekli iyileştirme kapsamında yaptığı çalışmalara Şekil 4.1.1. (**Sürekli İyileştirme Faaliyetlerinin Sistematiği Süreci**)'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 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 öğrencileri, mezunlar, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır. Yine dış paydaşlardan olan TÜROB, TURSAB, TURAK, Turizm Örgütleri, 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 elçisi 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 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 elçisi tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik ve yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile bölüm kalite elçisi raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır.

Şekil 3 Sürekli İyileştirme Faaliyetlerinin Sistematiği Süreci



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

4.2.1 Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 (Program Eğitim Amaçları) ve Ölçüt 3 (Program Çıktıları) ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olduğunu kanıtlarıyla açıklayınız. Bu çalışmalarınızı belgeleyen kanıtlar ile ilgili bilgi veriniz.

Tarih	İyileştirme Alanı	Kapsam/İçerik/Etkinlik/Değişiklik	Uygulanma Sebebi
10.06.2022	Öğretim elemanı kadro talebi	10.06.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Artan ders yükünün karşılanması ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkin biçimde sürdürülebilmesi
01.09.2022	2022-2023 eğitim öğretim yılı için bölüm akademik danışmanlarının belirlenmesi	01.09.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrencilerin akademik süreçlerinin düzenli olarak takip edilmesi ve danışmanlık hizmetlerinin kesintisiz yürütülmesi
26.10.2022	Bölüm SWOT analizi yapılması	26.10.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Bölümün güçlü ve geliştirmeye açık yönleri ile fırsat ve tehditlerinin belirlenmesi

26.10.2022	Program derslerine ait bilgi paketlerinin Öğrenci Bilgi Sisteminden erişilerek güncellenmesi ve ders bilgi paketlerindeki eksiklerin tamamlanması	26.10.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Ders bilgilerinin güncel, eksiksiz ve öğrenci erişimine açık hâle getirilmesi
26.10.2022	Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) Program Değerlendirme Heyetinin 15.11.2021 tarihinde gerçekleştirdiği ziyaret sonrasında yapılan çıkış bildiriminde eksiklerin giderilmesi için kanıtların toplanması	26.10.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Değerlendirme heyeti tarafından bildirilen eksikliklerin giderilmesi ve akreditasyon koşullarının sağlanması
04.11.2022	Denizli Pamukkale Üniversitesinde 5-6 Kasım tarihlerinde düzenlenecek olan 2. Uluslararası Gastronomi Festivali Yemek Yarışması Programına katılacak öğretim elemanı ve öğrencilerin belirlenmesi	04.11.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrencilerin mesleki deneyimlerinin artırılması ve bölümün ulusal ve uluslararası görünürlüğünün güçlendirilmesi
17.11.2022	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ilişkin hazırlanan Akran Değerlendirme Raporunun değerlendirilmesi	17.11.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Akran değerlendirmesinde belirlenen geliştirmeye açık alanlara yönelik önlemlerin oluşturulması
30.12.2022	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine yönelik yapılan Akademik Danışmanlık toplantı raporlarının görüşülmesi	30.12.2022 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrencilerin talep ve sorunlarının belirlenerek gerekli iyileştirmelerin yapılması
18.01.2023	Pedagojik formasyon eğitimi almak isteyen öğrenciler için Pedagojik formasyon eğitimi müfredata eklenmesi	18.01.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğretmenlik kariyeri planlayan öğrencilerin pedagojik yeterlilik kazanmalarının desteklenmesi
21.02.2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Komisyonlarına ilişkin görevlendirmelerin güncellenmesi	21.02.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Bölüm faaliyetlerinin görev dağılımı doğrultusunda daha düzenli ve etkin yürütülmesi
23.01.2023	Program derslerine ait bilgi paketlerinin Öğrenci Bilgi Sisteminden erişilerek güncellenmesi ve ders bilgi paketlerindeki eksiklerin tamamlanması	23.01.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Ders içerikleri ve öğrenme çıktılarının güncelliğinin ve Bologna süreciyle uyumunun sağlanması
20.03.2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023 yılı hedeflerinin belirlenmesi	20.03.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Bölüm faaliyetlerinin ölçülebilir hedefler doğrultusunda planlanması ve izlenmesi

10.08.2023	2023-2024 eğitim öğretim yılı için bölüm akademik danışmanlarının belirlenmesi	10.08.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrencilerin akademik süreçlerinin düzenli olarak takip edilmesi ve danışmanlık hizmetlerinin kesintisiz yürütülmesi
07.09.2023	Öğrencilerin mice en place ve pişirdikleri ürünlerin tüketimi için gerekli olan tabak, kase, kaşık ve bıçak ihtiyaçlarının temini	07.09.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Uygulama derslerinde hazırlanan ürünlerin uygun koşullarda sunulması ve tüketilmesi
10.11.2023	Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesinin 11/4. maddesi gereği yürütülen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akran Değerlendirme Raporunun görüşülmesi	10.11.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Akran değerlendirmesinde belirlenen geliştirmeye açık alanlara yönelik önlemlerin oluşturulması
27.11.2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-2024 Güz yarıyılı danışmanlık toplantı sonuçlarının görüşülmesi	27.11.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrenci geri bildirimlerinin değerlendirilmesi ve akademik danışmanlık hizmetlerinin geliştirilmesi
27.11.2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2022-2023 eğitim öğretim yılı yaz dönemi staj sonuçlarının görüşülmesi	27.11.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Staj uygulamalarında karşılaşılan sorunların belirlenmesi ve sürecin iyileştirilmesi
27.12.2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programının TURAK tarafından akreditasyonunun kesintisiz devam edebilmesi kapsamında "Genel Değerlendirme" başvurusu yapılması	27.12.2023 tarihli bölüm kurulu kararı	Program akreditasyonunun kesintisiz biçimde devam ettirilmesi
11.01.2024	Üniversitemiz Kamu İç Kontrol Standartlarına Uyum Eylem Planının gereği olarak 2024 yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hedeflerinin belirlenmesi,	11.01.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Kamu İç Kontrol Standartlarına uyum sağlanması ve bölüm faaliyetlerinin planlı yürütülmesi
11.01.2024	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Komisyonunun öğrenci staj memnuniyet anketlerine ve yönetici değerlendirme anketlerine ilişkin 10.01.2024 tarihli raporunun incelenmesi	11.01.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrenci ve işletme geri bildirimleri doğrultusunda staj uygulamalarının geliştirilmesi
17.01.2024	2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi Eğitim Öğretim Değerlendirme Süreçleri Toplantı Raporunun Görüşülmesi	17.01.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkililiğinin değerlendirilmesi ve gerekli önlemlerin belirlenmesi
22.02.2024	2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları	22.02.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Ölçme ve değerlendirme süreçlerinde

	Bölümünde verilecek her bir ders için sınav oranlarının belirlenmesi		standartlık, şeffaflık ve dersin niteliğine uygunluk sağlanması
11.03.2024	Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan 2023-2024 Akademik Yılı Güz Dönemi Eğitsel Performans Ölçeği anket sonuçlarına ilişkin değerlendirme raporunun görüşülmesi	11.03.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrenci geri bildirimleri doğrultusunda derslerin ve öğretim süreçlerinin geliştirilmesi
12.03.2024	Kalite Komisyonu adına Kalite Koordinatörlüğü tarafından yapılan Akademik Danışmanlık Memnuniyet Anketi Sonuçlarına ilişkin Kalite Elçisi Raporunun değerlendirilmesi	12.03.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Danışmanlık hizmetlerinde öğrenci memnuniyetini azaltan hususların belirlenmesi ve giderilmesi
05.07.2024	Çift anadal ve yandal müfredatlarının güncellenmesi	05.07.2024 tarihli bölüm kurulu kararı	Müfredatların güncel öğretim planlarıyla uyumlu hâle getirilmesi ve öğrencilerin programlardan etkin yararlanmasının sağlanması
07.02.2025	Uygulama derslerinin ölçme ve değerlendirme süreçlerinde nesnelliğin artırılması amacıyla standart değerlendirme kriterlerinin belirlenmesi	07.02.2025 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrenci performansının nesnel, tutarlı ve şeffaf ölçütlerle değerlendirilmesi
04.07.2025	Alan dışı ders havuzunun fakülteye yönelik güncellenmesi	04.07.2025 tarihli bölüm kurulu kararı	Turizm Fakültesi akademik takviminde güncelleme yapılması
10.09.2025	Uygulama derslerinde kullanılan ekipmanlardaki çeşitli eksikliklerin tespit edilmesi; derse giren öğretim elemanlarının eksik malzemelerin tamamlanmasına yönelik taleplerinin ve öğrenci memnuniyet anketlerinde dile getirilen yetersizliklerin değerlendirilmesi	10.09.2025 tarihli bölüm kurulu kararı	Uygulama derslerinin güvenli, verimli ve öğrenme çıktılarına uygun biçimde yürütülmesi
12.01.2026	2025-2026 eğitim-öğretim yılı güz dönemi sonunda uygulanan ders ve öğretim elemanı memnuniyet anketi sonuçlarının EBYS üzerinden her dersin ilgili öğretim elemanına iletilmesi ve öğretim elemanlarından alınacak önlemlere/iyileştirme adımlarına ilişkin e-posta yoluyla geri bildirim talep edilmesi	12.01.2026 tarihli bölüm kurulu kararı	Öğrenci geri bildirimlerine dayalı iyileştirme önlemlerinin alınması ve izlenmesi

12.01.2026	Uygulama mutfağında yer alan soyunma odalarının kullanım verimliliğinin artırılması için daha uygun bir alana taşınmasına yönelik gerekli planlama ve düzenlemelerin gerçekleştirilmesi	12.01.2026 tarihli bölüm kurulu kararı	Soyunma alanlarının kullanım verimliliğinin, erişilebilirliğinin ve fiziksel uygunluğunun artırılması
05.06.2026	2025-2026 eğitim-öğretim yılı bahar dönemi sonunda uygulanan ders ve öğretim elemanı memnuniyet anketi sonuçlarının EBYS üzerinden her dersin ilgili öğretim elemanına iletilmesi ve öğretim elemanlarından alınacak önlemlere/iyileştirme adımlarına ilişkin e-posta yoluyla geri bildirim talep edilmesi	05.06.2026 tarihli bölüm kurulu kararı	Ders ve öğretim elemanı performansına ilişkin geliştirmeye açık alanların iyileştirilmesi
2023-2024 Bahar dönemi	Yabancı dil genel değerlendirme sınavı uygulamasının başlatılması	04.05.2024 tarihli yabancı dil komisyonu kararı	Program öğrenme çıktılarından PÇ12 ve PÇ13'ün sağlanma düzeyinin ölçülmesi
2024-2025 Yaz dönemi	Staj uygulama sürecinin takibinin dijital ortama aktarılması	2024-2025 yaz dönemi	Staj işlemlerinin yürütülmesi ve takibi uygulamalarının iyileştirilmesi
2025-2026	Fakülte fiziksel altyapı olanaklarının iyileştirilmesi	2025-2026 eğitim öğretim yılı	Turizm Kütüphanesinin kurulması Kantinin fiziki olanaklarının iyileştirilmesi Öğrenciler için çalışma salonu oluşturulması Yeni toplantı/seminer salonunun oluşturulması
2026	Afyonkarahisar Belediyesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi ve Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği arasında imzalana iş birliği protokolü kapsamında Turizm Fakültesi bünyesine Kocatepe Gastrotryum'un inşa edilmesi	2025-2026 eğitim öğretim yılı	Uygulamalı eğitim, gastronomi etkinlikleri, sektör iş birlikleri ve tanıtım faaliyetleri için nitelikli bir alan oluşturulması

5-EĞİTİM PLANI

Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1-Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.

5.1.1 Öğretim planını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'ü doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 5.1'deki "Alanına Uygun Temel Öğretim" kategorisinin genellikle 1. sınıf ve kısmen 2. sınıftaki ve genellikle programın tümüne hazırlayan derslerden oluşması beklenmektedir. "Alanına Uygun Öğretim" kategorisinin ise, genellikle 2. sınıfta başlayan ve üst sınıflarda yoğunlaşan derslerle karşılanması beklenmektedir.

Tablo 5.1 Öğretim Planı
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer ⁴
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
AlİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	Türkçe					2
TUR101	TÜRK DİLİ I	Türkçe					2
GMS113	TURİZME GİRİŞ	Türkçe	5				
GMS119	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	Türkçe		5			
GMS123	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Türkçe		5			
GMS125	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	Türkçe		3			
YAD 101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	Türkçe	3				
SG125	SEÇMELİ YABANCI DİL I	Türkçe				3	
SG126	SEÇMELİ I DERS GRUBU	Türkçe				2	
2. Yarıyıl							
AlİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	Türkçe					2
TUR102	TÜRK DİLİ II	Türkçe					2
GMS120	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	Türkçe	4				
GMS122	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ I	Türkçe		5			
GMS124	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	Türkçe		3			
GMS128	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	Türkçe		5			
GMS130	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	Türkçe	3				
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	Türkçe	3				
SG128	SEÇMELİ YABANCI DİL II DERS GRUBU	Türkçe				3	
3. Yarıyıl							
GMS219	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ II	Türkçe		5			
GMS221	YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	Türkçe		3			

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi) ³				
			Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer ⁴
					Alan içi	Alan dışı	
GMS225	GASTRONOMİ VE SANAT	Türkçe		3			
GMS227	PASTA VE HAMUR İŞLERİ	Türkçe		5			
GMS229	YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)	Türkçe	4				
ALN901	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS	Türkçe				2	
SG129	SEÇMELİ YABANCI DİL III DERS GRUBU	Türkçe				3	
4. Yarıyıl							
GMS208	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	Türkçe		4			
GMS216	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	Türkçe		3			
GMS222	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Türkçe		4			
GMS224	MUTFAK UYGULAMA I	Türkçe		5			
GMS226	YABANCI DİL IV (İNGİLİZCE)	Türkçe	4				
ALN902	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS	Türkçe				2	
SG130	SEÇMELİ YABANCI DİL IV DERS GRUBU	Türkçe				3	
5. Yarıyıl							
GMS204	STAJ	Türkçe	10				
GMS325	MUTFAK UYGULAMA II	Türkçe		5			
GMS327	YÖRESEL VE ARTIZAN EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ	Türkçe		5			
GMS329	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	Türkçe		6			
GMS331	İNGİLİZCE DİNLEME, OKUMA VE KONUŞMA I	Türkçe	5				
SG131	SEÇMELİ YABANCI DİL V DERS GRUBU	Türkçe				3	
SG132	SEÇMELİ II DERS GRUBU	Türkçe			3		
SG133	SEÇMELİ III DERS GRUBU	Türkçe			3		
6. Yarıyıl							
GMS314	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	Türkçe		5			
GMS316	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	Türkçe		6			
GMS318	İNGİLİZCE DİNLEME, OKUMA VE KONUŞMA II	Türkçe	5				
GMS320	PASTACILIK VE ÇİKOLOTA SANATI	Türkçe		5			
SG134	SEÇMELİ YABANCI DİL VI DERS GRUBU	Türkçe				3	
SG135	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	Türkçe			3		
SG136	SEÇMELİ V DERS GRUBU	Türkçe			3		
7. Yarıyıl							
SG403	SEÇMELİ VII, VIII, IX DERS GRUBU	Türkçe			15		
SG404	SEÇMELİ X, XI, XII DERS GRUBU	Türkçe			15		
8. Yarıyıl							
SG405	SEÇMELİ XIV, XV VE XVI DERS GRUBU	Türkçe			15		
SG406	SEÇMELİ XVII, XIII VE XIX DERS GRUBU	Türkçe			15		
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI ⁵			46	90	72	24	8
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			240 AKTS				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%19,17	%37,50	%30,00	%10,00	%3,33
Toplamlar bu satırlardan en az birini sağlamalıdır	En düşük AKTS kredisi		60	90	60		
	En düşük yüzde		% 25	% 37,5	%25		

¹Öğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

²Öğretim dilini yazınız.

³Yukarıdaki kategoriler için derslerin ilgili akreditasyon kuruluşunun ölçütlerini sağlama kontrolü öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.

⁴Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, 2547 sayılı Kanununun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.

⁵Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.

Tablo 5.2 Yarıyıllar Temelinde Ders Planı

2025/2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}											
I. YARIYIL / GÜZ						II. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati			AKTS
		T	U	L				T	U	L	
AİİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	-	2	AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	-	2
TUR101	TÜRK DİLİ I	2	0	-	2	TUR102	TÜRK DİLİ II	2	0	-	2
GMS113	TURİZME GİRİŞ	3	0	-	5	GMS120	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	3	0	-	4
GMS119	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	3	0	-	5	GMS122	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ I	3	1	-	5
GMS123	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3	0	-	5	GMS124	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	2	0	-	3
GMS125	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	2	0	-	3	GMS128	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	3	0	-	5
YAD 101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	3	0	-	3	GMS130	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLKYARDIM	2	0	-	3
SG125	SEÇMELİ YABANCI DİL I	3	0	-	3	YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	3	0	-	3
SG126	SEÇMELİ I DERS GRUBU	2	0	-	2	SG128	SEÇMELİ YABANCI DİL II DERS GRUBU	3	0	-	3
Toplam Kredi					30	Toplam Kredi					30
III. YARIYIL / GÜZ						IV. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN ADI		Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati			AKTS
		T	U	L				T	U	L	
GMS219	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ II	3	1	-	5	GMS208	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	2	1	-	4
GMS221	YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	3	0	-	3	GMS216	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	3	0	-	3
GMS225	GASTRONOMİ VE SANAT	3	0	-	3	GMS222	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	2	0	-	4
GMS227	PASTA VE HAMUR İŞLERİ	3	1	-	5	GMS224	MUTFAK UYGULAMA I	2	2	-	5
GMS229	YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)	3	0	-	4	GMS226	YABANCI DİL IV (İNGİLİZCE)	3	0	-	4
ALN901	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS I	2	0	-	2	ALN902	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II	2	0	-	2
SG129	SEÇMELİ YABANCI DİL III DERS GRUBU	3	0	-	3	SG130	SEÇMELİ YABANCI DİL IV DERS GRUBU	3	0	-	3
Toplam Kredi					25	Toplam Kredi					25

V. YARIYIL / GÜZ						VI. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati			AKTS
		T	U	L				T	U	L	
GMS204	STAJ	-	-	-	10	GMS314	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	2	2	-	5
GMS325	MUTFAK UYGULAMA II	2	2	-	5	GMS316	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	2	1	-	6
GMS327	YÖRESEL VE ARTIZAN EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ	2	2	-	5	GMS318	İNGİLİZCE DİNLEME, OKUMA VE KONUŞMA II	4	0	-	5
GMS329	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	3	0	-	6	GMS320	PASTACILIK VE ÇİKOLOTA SANATI	2	2	-	5
GMS331	İNGİLİZCE DİNLEME, OKUMA VE KONUŞMA I	4	0	-	5	SG134	SEÇMELİ YABANCI DİL VI DERS GRUBU	3	0	-	3
SG131	SEÇMELİ YABANCI DİL V DERS GRUBU	3	0	-	3	SG135	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	2	0	-	3
SG132	SEÇMELİ II DERS GRUBU	2	0	-	3	SG136	SEÇMELİ V DERS GRUBU	2	0	-	3
SG133	SEÇMELİ III DERS GRUBU	2	0	-	3						
Toplam Kredi					30	Toplam Kredi					30
VII. YARIYIL / GÜZ						VIII. YARIYIL / BAHAR					
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati			AKTS
		T	U	L				T	U	L	
SG403	SEÇMELİ VII, VIII, IX DERS GRUBU	9	0	-	15	SG405	SEÇMELİ XIV, XV VE XVI DERS GRUBU	9	0	-	15
SG404	SEÇMELİ X, XI, XII DERS GRUBU	9	0	-	15	SG406	SEÇMELİ XVII, XIII VE XIX DERS GRUBU	9	0	-	15
Toplam Kredi					30	Toplam Kredi					30

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldan alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

²Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 5.3'te veriniz.

³T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar

Tablo 5.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

I. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
SG125	SEÇMELİ YABANCI DİL I	3	0	-	3		Evet
SG126	SEÇMELİ I DERS GRUBU	2	0	-	2		Evet
Toplam Kredi					5		
II. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
SG128	SEÇMELİ YABANCI DİL II DERS GRUBU	3	0	-	3		Evet
Toplam Kredi					3		
III. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
ALN901	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS I	2	0	-	2		Evet
SG129	SEÇMELİ YABANCI DİL III DERS GRUBU	3	0	-	3		Evet
Toplam Kredi					5		
IV. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
ALN902	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II	2	0	-	2		Evet
SG130	SEÇMELİ YABANCI DİL IV DERS GRUBU	3	0	-	3		Evet
Toplam Kredi					5		
V. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
SG131	SEÇMELİ YABANCI DİL V DERS GRUBU	3	0	-	3		Evet
SG132	SEÇMELİ II DERS GRUBU	2	0	-	3	Evet	
SG133	SEÇMELİ III DERS GRUBU	2	0	-	3	Evet	
Toplam Kredi					9		
VI. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
SG134	SEÇMELİ YABANCI DİL VI DERS GRUBU	3	0	-	3		Evet
SG135	SEÇMELİ IV DERS GRUBU	2	0	-	3	Evet	
SG136	SEÇMELİ V DERS GRUBU	2	0	-	3	Evet	
Toplam Kredi					9		
VII. YARIYIL							
DERSİN KODU ve ADI		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
		T	U	L			
SG403	SEÇMELİ VII, VIII, IX DERS GRUBU	9	0	-	15	Evet	
SG404	SEÇMELİ X, XI, XII DERS GRUBU	9	0	-	15	Evet	
Toplam Kredi					30		
VIII. YARIYIL							
		Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ	ALAN DIŞI

DERSİN KODU ve ADI		T	U	L		(Evet/Hayır)	(Evet/Hayır)
SG405	SEÇMELİ XIV, XV VE XVI DERS GRUBU	9	0	-	15	Evet	
SG406	SEÇMELİ XVII, XIII VE XIX DERS GRUBU	9	0	-	15	Evet	
Toplam Kredi					30		

¹T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

Tablo 5.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
AlİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	150	2	0	-	-	2
AlİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I (YÖS)	2	22	2	0	-	-	2
GMS113	TURİZME GİRİŞ	1	84	3	0	-	-	5
GMS119	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	1	83	3	0	-	-	5
GMS123	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	1	90	3	0	-	-	5
GMS125	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	1	74	2	0	-	-	3
GMS127	ÜNİVERSİTE VE ŞEHİR YAŞAMINA UYUM	1	67	2	0	-	-	2
SYD111	SEÇMELİ YABANCI DİL I (ALMANCA)	1	62	3	0	-	-	3
SYD119	SEÇMELİ YABANCI DİL I (RUSÇA)	1	58	3	0	-	-	3
TUR101	TÜRK DİLİ I	1	150	2	0	-	-	2
TUR101	TÜRK DİLİ I (YÖS)	2	25	2	0	-	-	2
YAD101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	70	3	0	-	-	3
GMS219	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ II	3	31	3	1	-	-	5
GMS221	YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	1	144	3	0	-	-	3
GMS225	GASTRONOMİ VE SANAT	1	82	3	0	-	-	3
GMS227	PASTA VE HAMUR İŞLERİ	3	30	3	1	-	-	5
GMS229	YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)	1	100	3	0	-	-	4
PF201	EĞİTİME GİRİŞ (SEÇ)	1	10	3	0	-	-	4
PF203	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ (SEÇ)	1	11	2	0	-	-	3
SYD211	SEÇMELİ YABANCI DİL III (ALMANCA)	1	61	3	0	-	-	3
SYD219	SEÇMELİ YABANCI DİL III (RUSÇA)	1	94	3	0	-	-	3
GMS307	MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1	11	3	0	-	-	3
GMS325	MUTFAK UYGULAMA II	2	28	2	2	-	-	5
GMS327	YÖRESEL VE ARTIZAN EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ	2	26	2	2	-	-	5
GMS329	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	1	58	3	0	-	-	6
GMS333	ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ	1	40	4	0	-	-	5
PF301	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (SEÇ)	1	70	3	0	-	-	4
PF303	EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME (SEÇ)	1	76	3	0	-	-	4
SD339	İÇECEK TEKNOLOJİSİ (SEÇ.)	1	21	2	0	-	-	3
SD343	DENİZ ÜRÜNLERİ (SEÇMELİ)	1	32	2	0	-	-	3
SD353	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (SEÇ.)	1	62	2	0	-	-	3
SD355	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI (SEÇ.)	1	24	2	0	-	-	3
SYD311	SEÇMELİ YABANCI DİL V (ALMANCA)	1	36	3	0	-	-	3
SYD319	SEÇMELİ YABANCI DİL V (RUSÇA)	1	18	3	0	-	-	3
GMS413	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	1	1	5	15	-	-	30
GRS401	GİRİŞİMCİLİK	1	50	3	0	-	-	5

PF401	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (SEÇ)	7	6	1	8	-	-	10
SD401	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI (SEÇ.)	1	21	3	0	-	-	5
SD405	GIDA KATKI MADDELERİ (SEÇMELİ)	1	46	3	0	-	-	5
SD413	GASTRONOMİ VE MEDYA (SEÇMELİ)	1	30	3	0	-	-	5
SD419	TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ (SEÇ.)	1	46	3	0	-	-	5
SD425	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	1	52	3	0	-	-	5
SD431	OSMANLI SARAY MUTFAĞI (SEÇMELİ)	1	25	2	1	-	-	5
SD435	MESLEKİ İNGİLİZCE	1	47	3	0	-	-	5
SD439	DÜNYA MUTFAKLARI	2	30	2	1	-	-	5
AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	149	2	0	-	-	2
AİİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (YÖS)	2	19	2	0	-	-	2
GMS120	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	1	65	3	0	-	-	4
GMS122	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ I	2	30	3	1	-	-	5
GMS124	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	1	88	2	0	-	-	3
GMS128	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	1	67	3	0	-	-	5
GMS130	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	1	73	2	0	-	-	3
SYD112	SEÇMELİ YABANCI DİL II (ALMANCA)	1	59	3	0	-	-	3
SYD120	SEÇMELİ YABANCI DİL II (RUSÇA)	1	50	3	0	-	-	3
TUR102	TÜRK DİLİ II	1	154	2	0	-	-	2
TUR102	TÜRK DİLİ II	2	18	2	0	-	-	2
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1	67	3	0	-	-	3
GMS208	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	1	95	2	1	-	-	4
GMS210	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	1	3	0	-	-	3
GMS216	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	1	92	3	0	-	-	3
GMS222	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	1	97	2	0	-	-	4
GMS224	MUTFAK UYGULAMA I	3	33	2	2	-	-	5
GMS226	YABANCI DİL IV (İNGİLİZCE)	1	109	3	0	-	-	4
PF202	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (SEÇ)	1	10	3	0	-	-	4
PF204	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ (SEÇ)	1	11	3	0	-	-	4
SYD212	SEÇMELİ YABANCI DİL IV (ALMANCA)	1	67	3	0	-	-	3
SYD220	SEÇMELİ YABANCI DİL IV (RUSÇA)	1	84	3	0	-	-	3
GMS308	MESLEKİ YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)	1	3	3	0	-	-	3
GMS314	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	2	43	2	2	-	-	5
GMS316	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	1	54	2	1	-	-	6
GMS320	PASTACILIK VE ÇİKOLOTA SANATI	1	33	2	2	-	-	5
GMS320	PASTACILIK VE ÇİKOLOTA SANATI	2	28	2	2	-	-	5
GMS322	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	1	38	4	0	-	-	5
PF302	ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ (SEÇ)	1	71	3	0	-	-	4
PF304	SINIF YÖNETİMİ (SEÇ)	1	64	2	0	-	-	3
SD344	TURİZMDE HALKLA İLİŞKİLER (SEÇ.)	1	15	2	0	-	-	3
SD350	GIDA TEKNOLOJİSİ VE MEVZUATI	1	38	2	0	-	-	3
SD354	ET VE ET ÜRÜNLERİ (SEÇMELİ)	1	26	2	0	-	-	3
SD360	GIDALARDA DUYUSAL ANALİZ (SEÇMELİ)	1	23	2	0	-	-	3
SYD312	SEÇMELİ YABANCI DİL VI (ALMANCA)	1	35	3	0	-	-	3
SYD320	SEÇMELİ YABANCI DİL VI (RUSÇA)	1	14	3	0	-	-	3
GC406	GÖNÜLLÜK ÇALIŞMALARI	1	16	1	2	-	-	5
GMS414	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	1	7	5	15	-	-	30

PF401	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (SEÇ)	1	6	1	8	-	-	10
PF401	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (SEÇ)	2	5	1	8	-	-	10
SD424	AKADEMİK VE MESLEKİ GELİŞİM PROJESİ (SEÇ)	1	16	3	0	-	-	5
SD426	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ (SEÇ)	1	50	3	0	-	-	5
SD428	YÖRESEL MUTFAKLAR (SEÇ)	1	39	3	0	-	-	5
SD436	YEMEK,KÜLTÜR VE TOPLUM (SEÇ)	1	52	3	0	-	-	5
SD466	İŞ HAYATI İÇİN İNGİLİZCE	1	37	3	0	-	-	5
SD472	AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI	1	16	3	0	-	-	5
SD474	YENİLİKÇİ MUTFAK UYGULAMALARI	1	32	2	1	-	-	5
SD478	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	1	44	3	0	-	-	5

5.1.2 Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı, öğrencilere teorik bilgi ile uygulamalı becerileri dengeli biçimde kazandırmayı amaçlayan kapsamlı bir yapıya sahiptir. Program; temel bilimler, gıda teknolojisi, mutfak teknikleri, gastronomi kültürü, işletme yönetimi, gıda güvenliği ve hijyen gibi farklı alanları kapsamaktadır. Bu çeşitlilik, öğrencilerin mesleki yeterliliklerini geliştirmelerine ve sektörün farklı alanlarında görev üstlenebilmelerine olanak sağlamaktadır. Öğrenciler, modern mutfak teknikleri, ileri pişirme yöntemleri, yiyecek-içecek hazırlama ve sunum uygulamalarının yanı sıra işletme yönetimi ve stratejik planlama konularında da bilgi ve beceri kazanmaktadır. Teorik dersler, uygulamalı eğitimler, stajlar ve sektör iş birlikleri; öğrencilerin analitik düşünme, problem çözme, yaratıcılık, liderlik ve mesleki uyum becerilerini geliştirmektedir. Bu yönüyle öğretim planı, öğrencilerin iş hayatına hazırlanmasını sağlamakta; program öğretim amaçlarına ve program öğrenme çıktılarına ulaşılmasını güçlü biçimde desteklemektedir.

Tablo 5.5 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı													PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
AlİT101	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TUR101	TÜRK DİLİ I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
GMS113	TURİZME GİRİŞ	4	2	2	2	5	2	1	2	3	2	1	1	5	4	4	4
GMS119	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	1	1	4	4	4	4
GMS123	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3	2	2	4	3	2	2	3	2	2	1	1	2	2	2	2
GMS125	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	3	2	5	2	2	3	2	2	5	1	1	1	2	2	2	2
YAD 101	YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
SG125	SEÇMELİ YABANCI DİL I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	3
SG126	SEÇMELİ I DERS GRUBU																
BES101	Beden Eğitimi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GS101	Güzel Sanatlar	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
GMS127	Üniversite Ve Şehir Yaşamına Uyum	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5
KP101	Kariyer Planlama	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	3
2.Yarıyıl Ders Planı													PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
AlİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TUR102	TÜRK DİLİ II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
GMS120	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	4	2	2	2	4	3	1	2	2	2	1	1	4	4	4	4
GMS122	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ I	4	4	4	4	3	3	4	3	3	2	1	1	3	2	2	2
GMS124	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3	2	2	2	5	2	2	2	2	3	1	1	5	3	5	5
GMS128	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	3	5	3	2	2	3	3	3	2	4	1	1	2	2	3	2
GMS130	GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	1	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1
YAD102	YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
SG128	SEÇMELİ YABANCI DİL II DERS GRUBU	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	3
3.Yarıyıl Ders Planı													PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
GMS219	MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ II	4	4	4	4	3	3	4	3	3	2	1	1	3	2	2	2
GMS221	YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	3	2	2	2	5	2	2	2	2	3	1	1	5	3	5	5
GMS225	GASTRONOMİ VE SANAT	2	1	1	2	1	2	2	5	2	1	1	1	1	1	2	1
GMS227	PASTA VE HAMUR İŞLERİ	2	2	2	4	2	3	4	4	3	3	1	1	1	1	2	1
GMS229	YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
ALN901	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS I	3	2	2	2	2	3	2	3	3	2	1	1	3	2	3	3

SG129	SEÇMELİ YABANCI DİL III DERS GRUBU	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	3
4.Yarıyıl Ders Planı																	
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
GMS208	YİYECEK İÇECEK SERVİSİ	3	2	2	2	2	3	2	5	3	2	1	1	3	2	4	3
GMS216	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	3	2	2	3	3	2	1	4	3	4	1	1	3	3	4	4
GMS222	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	4	3	3	4	3	3	4	4	3	2	1	1	2	2	3	2
GMS224	MUTFAK UYGULAMA I	5	5	4	5	3	4	5	5	3	3	1	1	2	3	2	2
GMS226	YABANCI DİL IV (İNGİLİZCE)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
ALN902	ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II	3	2	2	2	2	3	2	3	3	2	1	1	3	2	3	3
SG130	SEÇMELİ YABANCI DİL IV DERS GRUBU	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	3
5.Yarıyıl Ders Planı																	
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
GMS204	STAJ	5	5	5	5	3	5	5	5	5	4	1	1	4	4	3	4
GMS325	MUTFAK UYGULAMA II	5	5	4	5	3	4	5	5	3	3	1	1	2	3	2	2
GMS327	YÖRESEL VE ARTIZAN EKMEK YAPIM TEKNİKLERİ	5	5	4	5	3	4	5	5	3	3	1	1	2	3	2	2
GMS329	YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ	3	3	2	2	1	3	1	1	1	5	1	1	1	4	4	2
GMS331	İNGİLİZCE DİNLEME, OKUMA VE KONUŞMA I	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
SG131	SEÇMELİ YABANCI DİL V DERS GRUBU	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	3
SG132	SEÇMELİ II DERS GRUBU																
SD339	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD347	İÇECEK ÜRETİM VE SUNUM TEKNİKLERİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD341	MOLEKÜLER GASTRONOMİ	4	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD343	DENİZ ÜRÜNLERİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD345	ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	4	3	4
SG133	SEÇMELİ III DERS GRUBU																
SD349	PERSONEL VE MUTFAK HİJYENİ	2	3	5	2	2	3	2	2	5	2	1	1	2	2	2	2
SD351	SÜRDÜRÜLEBİLİR DESTİNASYON YÖNETİMİ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
SD353	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	1	1	3	1	1	3	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1
SD355	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI	3	2	2	3	2	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	3
6.Yarıyıl Ders Planı																	
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
GMS314	TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	1	1	3	3	3	2
GMS316	YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	3	2	2	2	2	4	2	2	2	3	1	1	2	2	2	2
GMS318	İNGİLİZCE DİNLEME, OKUMA VE KONUŞMA II	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4

GMS320	PASTACILIK VE ÇİKOLOTA SANATI	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	1	1	3	3	3	2
SG134	SEÇMELİ YABANCI DİL VI DERS GRUBU	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	3
SG135	SEÇMELİ IV DERS GRUBU																
SD344	TURİZMDE HALKLA İLİŞKİLER	3	2	2	3	2	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	3
SD346	TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI	3	2	2	3	2	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	3
SD348	GASTRONOMİ YAZARLIĞI	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	3
SD350	GIDA TEKNOLOJİSİ VE MEVZUATI	2	3	5	2	2	3	2	2	5	2	1	1	2	2	2	2
SD352	GASTRONOMİ VE TEKNOLOJİ	3	3	2	3	2	5	4	3	2	3	1	1	2	4	2	2
SG136	SEÇMELİ V DERS GRUBU																
SD354	ET VE ET ÜRÜNLERİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD356	GASTRONOMİ TURİZMİ	4	2	2	4	2	2	2	3	2	2	1	1	2	2	3	3
SD358	FÜZİYON MUTFAK	4	2	2	4	2	2	2	3	2	2	1	1	2	2	3	3
SD360	GIDALARDA DUYUSAL ANALİZ	4	2	2	4	2	2	2	3	2	2	1	1	2	2	3	3
SD362	PROTOKOL BİLGİSİ VE GÖRGÜ KURALLARI	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	3

7.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
SG403	SEÇMELİ VII, VIII, IX DERS GRUBU																
SD435	MESLEKİ İNGİLİZCE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
SD425	BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3
SD411	TURİZM SOSYOLOJİSİ	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
SD415	LİDERLİK VE ÖRGÜT KÜLTÜRÜ	2	1	1	1	5	2	1	1	3	2	1	1	5	3	5	5
SD433	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KRİZ YÖNETİMİ	2	1	1	1	5	2	1	1	3	2	1	1	5	3	5	5
SD419	TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ	2	1	1	1	5	2	1	1	3	2	1	1	5	3	5	5
SD413	GASTRONOMİ VE MEDYA	3	2	1	3	2	3	1	3	2	1	1	1	2	4	2	4
SD437	BANKET YÖNETİMİ	2	1	1	1	5	2	1	1	3	2	1	1	5	3	5	5
SG404	SEÇMELİ X, XI, XII DERS GRUBU																
SD409	DÜNYA MUTFAKLARINDA YENİ EĞİLİMLER	3	4	3	4	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
SD401	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	2	1	1	2	1	3	2	5	2	1	1	1	2	2	2	2
SD403	VEJETARYEN VE DİYET MUTFAĞI	3	4	3	4	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
SD405	GIDA KATKI MADDELERİ	3	4	3	4	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
SD431	OSMANLI SARAY MUTFAĞI	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD409	DÜNYA MUTFAKLARINDA YENİ EĞİLİMLER	3	4	3	4	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
GRS401	GİRİŞİMCİLİK	2	1	1	3	4	2	1	1	2	2	1	1	4	3	4	4
SD441	RESTORAN FİZİBİLİTE ÇALIŞMASI	3	2	2	3	3	3	2	2	2	2	1	1	2	3	3	2

8.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16
SG405	SEÇMELİ XIV, XV VE XVI DERS GRUBU																
SD466	İŞ HAYATI İÇİN İNGİLİZCE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	4
SD436	YEMEK,KÜLTÜR VE TOPLUM	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD430	TÜRKİYE ZEYTİNYAĞLI YİYECEK KÜLTÜRÜ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD458	ŞARAP KÜLTÜRÜ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD468	YEMEK SOSYOLOJİSİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD470	HELAL GIDA VE GASTRONOMİ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SD424	AKADEMİK VE MESLEKİ GELİŞİM PROJESİ	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3
SD462	TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK	2	1	1	1	3	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2
SD426	BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	3	3	2	3	2	3	2	4	2	2	1	1	3	2	3	2
SG406	SEÇMELİ XVII, XIII VE XIX DERS GRUBU																
SD474	YENİLİKÇİ MUTFAK UYGULAMALARI	3	4	5	5	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
SD428	YÖRESEL MUTFAKLAR	3	3	3	4	2	3	3	3	3	2	1	1	3	3	3	2
SD472	AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI	3	3	3	4	2	3	3	3	3	2	1	1	3	3	3	2
SD476	ENDÜSTRİYEL MUTFAK	3	4	5	5	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
GC406	GÖNÜLLÜK ÇALIŞMALARI	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	2	2	4
SD478	GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR	3	4	5	5	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
SD456	TURİZM İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	2	2	2	4	2	1	1	3	1	1	1	4	3	3	4
SD480	YEŞİL RESTORAN UYGULAMALARI	3	4	5	5	2	3	4	4	2	2	1	1	2	2	2	2
SD406	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KONSEPT VE DİZAYN	3	2	2	2	2	3	2	3	2	1	1	1	2	2	3	2
SD464	MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ	3	2	4	2	2	3	3	2	2	3	1	1	2	2	2	2

* İlişki düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir

5.1.3 Öğretim planının Ölçüt 10'da verilen programa özgü bileşenleri içerdiğini gösteriniz.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğretim planı, alanın disiplinlerarası yapısı dikkate alınarak hazırlanmış ve programa özgü bilgi, beceri ve yetkinlikleri kapsayacak şekilde yapılandırılmıştır. Programda yer alan dersler, gastronominin yalnızca mutfak uygulamalarından oluşmadığını; sanatsal, kültürel, yönetsel, bilimsel ve teknolojik boyutları bulunan kapsamlı bir alan olduğunu ortaya koymaktadır.

Öğretim planında uygulamalı eğitime önemli ölçüde yer verilmektedir. Mutfak Uygulamalarına Giriş I-II, Mutfak Uygulama I-II, Türk Mutfağı Uygulamaları, Pastacılık ve Çikolata Sanatı, Yöresel ve Artizan Ekmek Yapım Teknikleri, Füzyon Mutfak ve Yemek Stilizasyonu gibi dersler aracılığıyla öğrencilerin profesyonel mutfaklarda ihtiyaç duyacakları temel ve ileri düzey uygulama becerilerini kazanmaları sağlanmaktadır. Bu dersler, programın uygulama ağırlıklı yapısını desteklemekte ve öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesine katkı sunmaktadır.

Programda gastronominin işletmecilik ve yönetim boyutuna yönelik derslere de yer verilmektedir. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü, Restoran Fizibilite Çalışması ve Banket Yönetimi gibi derslerle öğrencilerin sektörel ihtiyaçlara uygun yönetsel, finansal ve girişimcilik becerileri kazanmaları amaçlanmaktadır.

Gıda bilimi, hijyen ve kalite standartları da öğretim planının temel bileşenleri arasında bulunmaktadır. Gıda Güvenliği ve Hijyeni, Personel ve Mutfak Hijyeni, Gıdalarda Duyusal Analiz, Moleküler Gastronomi, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı gibi dersler sayesinde öğrencilerin gıda güvenliği, ürün kalitesi, mevzuat ve bilimsel mutfak uygulamaları konusunda bilgi ve uygulama becerisi edinmeleri hedeflenmektedir.

Gastronominin kültürel, sanatsal ve toplumsal yönleri ise Gastronomi ve Sanat, Türk Mutfak Kültürü, Yemek, Kültür ve Toplum, Osmanlı Saray Mutfağı, Baharat ve Kahve Kültürü ile Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü gibi dersler aracılığıyla ele alınmaktadır. Bu dersler, öğrencilerin yeme-içme kültürünü tarihsel, sanatsal ve toplumsal bağlamda değerlendirmelerine ve gastronominin kültürel kimlikle ilişkisini analiz etmelerine olanak sağlamaktadır.

Program, öğrencilerin bilimsel araştırma, yabancı dil ve sektörel iletişim becerilerini geliştirmeye yönelik içerikler de sunmaktadır. Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar, İş Hayatı İçin İngilizce ve Mesleki İngilizce gibi dersler, öğrencilerin akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemektedir. Bunun yanı sıra İşletmede Mesleki Eğitim dersi ve uzun süreli staj uygulamaları sayesinde öğrenciler, mutfak, servis ve yiyecek-içecek işletmelerinde doğrudan mesleki deneyim kazanabilmektedir.

Tüm bu bileşenler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın yalnızca genel mesleki eğitime dayalı olmadığını; mutfak sanatı, gastronomik kültür, yiyecek-içecek işletmeciliği, gıda bilimi, teknoloji ve yaratıcılığı bütüncül bir yaklaşımla ele aldığını göstermektedir. Bu yönüyle program, alanın özgün bilgi ve becerilerini disiplinlerarası bir anlayışla öğrencilere kazandıran nitelikli ve kapsamlı bir öğretim planına sahiptir.

5.1.4 Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim planında yer alan tüm derslerin izlenceleri [linkte](#) ve kanıt dosyasında sunulmuştur (Kanıt 5.1.4)

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

5.2.1 Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı gibi) anlatınız. Öğretim planındaki derslerin/modüllerin (varsa) alınma sırasını gösteriniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğretim planının uygulanmasında, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirmeye yönelik farklı öğretim yöntemleri bütüncül, sistematik ve programın amaçlarıyla uyumlu bir biçimde kullanılmaktadır. Programın disiplinlerarası ve uygulama odaklı yapısı gereği, kuramsal bilgi ile uygulamalı eğitim birlikte ele alınmakta; öğrencilerin hem akademik hem de sektörel yeterliliklerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme ortamı oluşturulmaktadır. Bu kapsamda programda derse dayalı öğretim, uygulama temelli öğretim, probleme dayalı öğrenme, alan çalışmasına dayalı öğrenme ve işyeri uygulamalı öğretim gibi farklı yöntemlerden yararlanılmaktadır.

Programda yer alan teorik derslerin önemli bir kısmı derse dayalı öğretim yöntemiyle yürütülmektedir. Bu derslerde anlatım yönteminin yanı sıra tartışma, vaka analizi, sunum, soru-cevap ve grup çalışmaları gibi öğrencilerin derse aktif katılımını destekleyen etkileşimli teknikler kullanılmaktadır. Özellikle ilk iki sınıfta yer alan Gastronomiye Giriş, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Gıda Güvenliği ve Hijyeni, Yiyecek İçecek Yönetimi ile Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama gibi derslerde öğrencilerin temel kavramları öğrenmeleri, kuramsal altyapı kazanmaları ve sektörel bakış açısı geliştirmeleri amaçlanmaktadır.

Uygulama temelli öğretim yöntemi, programın en güçlü ve belirleyici bileşenlerinden birini oluşturmaktadır. Mutfak Uygulamalarına Giriş I-II, Mutfak Uygulama I-II, Pastacılık ve Çikolata Sanatı, Türk Mutfağı Uygulamaları, Yöresel ve Artizan Ekmek Yapım Teknikleri, Dünya Mutfakları ve Füzyon Mutfak gibi derslerde öğrenciler bireysel ve grup çalışmaları aracılığıyla aktif öğrenme sürecine dâhil edilmektedir. Bu derslerde öğrenciler; temel ve ileri pişirme teknikleri, ürün hazırlama süreçleri, sunum estetiği, mutfak organizasyonu, hijyen ve sanitasyon kuralları ile mesleki disiplin gibi alanlarda uygulamalı deneyim kazanmaktadır.

Probleme dayalı öğrenme yaklaşımı ise özellikle vaka analizleri, proje temelli çalışmalar ve sektörel sorunlara yönelik çözüm geliştirme süreçlerinde kullanılmaktadır. Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve Kontrolü, Gıdalarda Duyusal Analiz, Restoran Fizibilite Çalışması ile Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar gibi derslerde öğrencilerden analitik düşünceleri, karşılaştırmalı değerlendirmeler yapmaları, alternatif çözüm önerileri geliştirmeleri ve karar verme becerilerini kullanmaları beklenmektedir. Bu yöntem, öğrencilerin eleştirel düşünme, mesleki problem çözme, ekip çalışması ve uygulamaya dönük karar alma yetkinliklerini güçlendirmektedir.

Alan çalışmasına dayalı öğretim yöntemi; teknik geziler, yöresel mutfak araştırmaları, gastronomik etkinliklere katılım, saha incelemeleri ve gözleme dayalı çalışmalar yoluyla desteklenmektedir. Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Saray Mutfağı, Afyonkarahisar Mutfağı ve Türkiye Zeytinyağlı Yiyecek Kültürü gibi derslerde öğrencilerin yerel ve ulusal gastronomik mirası yerinde tanımaları, saha verisi toplamaları, geleneksel üretim biçimlerini gözlemlemeleri ve kültürel miras unsurlarını mesleki bakış açısıyla değerlendirmeleri sağlanmaktadır. Bu süreç, öğrencilerin gastronomiyi yalnızca teknik bir uygulama alanı olarak değil, aynı zamanda kültürel, tarihsel ve toplumsal bir değer alanı olarak kavramalarına katkı sunmaktadır.

İşyeri uygulamalı öğretim ise programın son aşamasında öğrencilerin sektörle doğrudan etkileşim kurmalarını sağlayan önemli bir öğrenme yöntemi olarak uygulanmaktadır. Sekizinci yarıyılıda yer alan İşletme Mesleki Eğitim dersi kapsamında öğrenciler, gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde tam zamanlı mesleki deneyim kazanmaktadır. Bu süreçte öğrenciler, eğitimleri boyunca edindikleri bilgi ve becerileri gerçek iş ortamlarında uygulama fırsatı bulmakta; mesleki sorumluluk, iş disiplini, ekip çalışması, iletişim, zaman yönetimi ve hizmet süreçlerine uyum gibi yeterliliklerini geliştirmektedir. Uygulama süreci ilgili birim tarafından izlenmekte, akademik danışmanlar tarafından değerlendirilmekte ve öğrencilerin mezuniyet öncesi sektörel yeterlilikleri somut biçimde gözlemlenmektedir.

Öğretim planındaki derslerin alınma sırası, öğrencilerin bilgi, beceri ve yetkinliklerini kademeli olarak geliştirecek şekilde yapılandırılmıştır. Dört yıllık öğretim planında teorik ve uygulamalı dersler dengeli biçimde dağıtılmış; öğrencilerin temel bilgidan ileri düzey mesleki uygulamalara doğru ilerlemeleri hedeflenmiştir. İlk yılda Gastronomiye Giriş, Gıda Güvenliği ve Hijyeni, Beslenme İlkeleri gibi derslerle temel kuramsal altyapı oluşturulmakta; ikinci yıldan itibaren uygulamalı mutfak dersleriyle mesleki beceriler geliştirilmektedir. Üçüncü yılda yönetsel, sanatsal ve analitik boyutları öne çıkaran derslerle öğrencilerin mesleki yetkinlikleri derinleştirilmekte; dördüncü yılda ise işyeri uygulamaları aracılığıyla öğrencilerin sektör deneyimi kazanmaları sağlanmaktadır. Böylece öğretim planı, öğrencileri hem gastronomi alanının kuramsal bilgi birikimine sahip hem de sektörün ihtiyaç duyduğu uygulamalı becerilerle donanmış mezunlar olarak yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

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

5.3.1 Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan yönetim sistemini anlatınız. Burada, programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisans programı öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, kuruluşundan itibaren öğretim planının sürekli iyileştirilmesi ve geliştirilmesi amacıyla sistematik bir yaklaşım benimsemektedir. Bölüm öğretim planı; Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından düzenli olarak gözden geçirilmekte, ihtiyaçlar doğrultusunda güncellenmekte ve programın akademik niteliğini artırmaya yönelik çalışmalar yürütülmektedir. Bu süreçte sektörel gelişmeler, akademik standartlar, öğrenci ihtiyaçları, paydaş görüşleri ve yükseköğretim alanındaki güncel eğilimler dikkate alınmaktadır.

Öğretim planının iyileştirilmesine yönelik çalışmalar, Bölüm Kurulu ve Akademik Kurul kararları çerçevesinde yürütülmektedir. Bölüm öğretim elemanları, öğretim planına ilişkin süreçler hakkında düzenli olarak bilgilendirilmekte ve karar alma mekanizmalarına aktif biçimde dâhil edilmektedir. Öğretim planı revizyonlarında ders içerikleri, öğretim yöntemleri, uygulama süreçleri, ölçme ve değerlendirme yöntemleri ile program çıktılarıyla uyum gibi unsurlar bütüncül biçimde ele alınmaktadır. Böylece programın akademik bütünlüğünün korunması, eğitim-öğretim süreçlerinin etkinliğinin artırılması ve öğrencilere kazandırılması hedeflenen bilgi, beceri ve yetkinliklerin güçlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Bölümde öğretim planının yürütülmesine ilişkin süreçler, düzenli toplantılar ve kurumsal değerlendirme mekanizmaları aracılığıyla takip edilmektedir. Her akademik yılda açılması planlanan derslere ilişkin öğretim elemanı görevlendirmeleri, Bölüm Kurulu kararı ve Fakülte onayı doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurulu toplantılarında ilgili yarıyılın eğitim-öğretim süreçleri değerlendirilmekte; gelecek yarıyla yönelik görüş, öneri ve iyileştirme alanları belirlenmektedir. Ayrıca akademik açılış ve kapanış toplantılarına ek olarak bölümde görev yapan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanlarıyla belirli aralıklarla toplantılar düzenlenmektedir. Bu toplantılarda fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimler dikkate alınarak öğretim planının uygulanmasına yönelik planlamalar yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim planı süreçlerini standart, şeffaf ve izlenebilir biçimde yürütmek amacıyla Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi standartlarına uygun hareket etmektedir. Bu kapsamda bölümde yer alan tüm derslere ilişkin ders içerikleri, öğrenme çıktıları, haftalık ders planları, öğretim yöntemleri, ölçme ve değerlendirme yöntemleri ile iş yükü ve AKTS bilgileri Bologna Bilgi Paketi'nde tanımlanmaktadır. Derslere ait bilgiler dönem başlarında güncellenmekte ve böylece öğrencilerin dersler hakkında doğru, güncel ve tutarlı bilgilere erişimleri sağlanmaktadır.

Bologna Bilgi Paketi'nin yanı sıra Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi (AKÜ OBS) ve fakülte web sayfası da öğretim planının yürütülmesinde etkin biçimde kullanılmaktadır. Bu dijital platformlar aracılığıyla ders içerikleri, duyurular, ders materyalleri, sınavlara ilişkin bilgilendirmeler ve diğer akademik süreçler öğrencilerle paylaşılmaktadır. Böylece öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin bilgiye zamanında erişimleri sağlanmakta; öğretim elemanları ile öğrenciler arasındaki iletişim daha düzenli ve etkili hâle getirilmektedir.

Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim planını yalnızca derslerin sıralandığı bir yapı olarak değil; program amaçları, öğrenme çıktıları, sektörel ihtiyaçlar, öğrenci gelişimi ve kalite güvencesi süreçleriyle bütünleşik bir eğitim modeli olarak ele almaktadır. Sürekli iyileştirme anlayışıyla yürütülen bu çalışmalar sayesinde bölüm, öğrencilerine güncel, uygulanabilir, nitelikli ve sektörle uyumlu bir eğitim ortamı sunmayı hedeflemektedir.

5.4-Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

5.4.1 Öğretim planının "alanına uygun temel öğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, alan uygulamalarına yönelik derslere temel teorik altyapıyı kazandıktan sonra başlamaktadır. Program kapsamında öğrenciler, birinci yarıyılta mesleki alanlarına ilişkin temel bilgi ve kavramlarla tanışmakta; ikinci yarıyıldan itibaren ise uygulama dersleriyle mesleki becerilerini geliştirmeye başlamaktadır. Uygulamalı dersler, öğrencilerin sekizinci yarıyla kadar kademeli olarak mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerini artıracak şekilde öğretim planı içerisinde yapılandırılmıştır.

Bu süreçte staj ve işletmede mesleki eğitim uygulamaları, programın önemli bileşenleri arasında yer almaktadır. Söz konusu uygulamalar, öğrencilerin gastronomi ve yiyecek-içecek sektörünü yakından tanımalarını, mesleki ortamları gözlemlemelerini, sektörel işleyişe ilişkin deneyim kazanmalarını ve alan profesyonelleriyle iş birliği içinde bulunmalarını amaçlamaktadır. Böylece öğrenciler, eğitimleri süresince edindikleri teorik bilgileri gerçek

Çalışma ortamlarında uygulama fırsatı elde etmekte; sektörün beklentilerini, çalışma koşullarını, mesleki sorumlulukları ve uygulamada karşılaşılabilecek sorunları doğrudan deneyimleyebilmektedir.

Staj ve işletmede mesleki eğitim süreçleri, öğrencilerin mesleki kimliklerinin gelişmesine önemli katkı sağlamaktadır. Bu uygulamalar aracılığıyla öğrenciler; iş disiplini, ekip çalışması, iletişim, zaman yönetimi, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum, hizmet süreçlerine katılım ve mesleki etik gibi alanlarda deneyim kazanmaktadır. Aynı zamanda öğrenciler, sektörün güncel yapısını ve meslek alanlarında aranan nitelikleri tanıma imkânı bulmakta; mezuniyet sonrasında kariyer planlarını daha bilinçli biçimde şekillendirebilmektedir.

Staj ve işletmede mesleki eğitim uygulamalarının standart, izlenebilir ve nitelikli biçimde yürütülmesi amacıyla süreçlerde Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Uygulamalı Eğitimler Esasları dikkate alınmaktadır. Bu esaslar doğrultusunda öğrencilerin uygulama yapacakları işletmelerin niteliği, kurumsal yapısı ve bölüm eğitim programıyla uyumu gz önünde bulundurulmaktadır. Böylece ğrencilerin farklı işletmelerde karşılaşabilecekleri nitelik ve uygulama farklılıklarının en aza indirilmesi, eğitim sürecinin belirli standartlar çerçevesinde yürütülmesi ve uygulama deneyiminin program amaçlarıyla uyumlu hâle getirilmesi hedeflenmektedir.

Stajların hangi tür işyerlerinde yapılabileceği, bölüm eğitim programının özellikleri ve mesleki yeterlilik hedefleri doğrultusunda alt birim staj komisyonları tarafından belirlenmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin gastronomi, mutfak sanatları, yiyecek-içecek hizmetleri, konaklama işletmeleri ve ilgili sektör alanlarında faaliyet gösteren uygun işletmelerde uygulama yapmaları sağlanmaktadır. Böylece ğrencilerin, mezuniyet öncesinde sektörel deneyim kazanmaları, mesleki yeterliliklerini geliştirmeleri ve gelecekteki kariyerlerine güçlü bir temel oluşturmaları amaçlanmaktadır.

5.4.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Alan uygulama deneyimi zorunlu dersler ile sağlanmaktadır. Bu durum tüm öğrencilerin uygulama deneyimi edinmesini garanti etmektedir. Zorunlu dersler, öğrencilerin belirli uygulama becerilerini kazanmalarını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Bununla birlikte öğrencilerin ilgi alanlarına göre alan uygulama deneyimi sunan seçmeli dersler de planlanmıştır. Akademik danışmanlar, öğrencilerin ders seçimlerinde rehberlik ederek, seçmeli derslerin dengeli bir şekilde alınmasını sağlamaktadır. Bu rehberlik, öğrencilerin mutlaka uygulama deneyimi kazanacakları dersleri seçmelerine yardımcı olmaktadır.

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

5.5.1 Öğretim planının "alanına uygun ğretim" bileşenini nasıl sağladığını Tablo 5.1, Tablo 5.2, Tablo 5.3 ve Tablo 5.4'te verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Öğretim planında yer alan alanına uygun temel ğretimi sağlayan derslerin AKTS toplamı 46 ve oranı ise %19.17'dir. Alanına uygun temel derslerin tamamı zorunlu dersler ile sağlanmaktadır. Alanına uygun ğretim derslerinin toplamı ise 90 AKTS ve oranı ise %37,50'dir. Alanına uygun ğretim bileşenleri zorunlu dersler ile sağlanmaktadır.

5.5.2 Bu bileşen seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu bileşenin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı için gerekli olan bileşenler teorik ve uygulamalı zorunlu dersler ile karşılanmaktadır. Bununla birlikte seçmeli dersler arasında yer alan alt bileşenler öğrencilerin ilgi alanlarına göre seçebilecekleri derslerden oluşmaktadır.

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

5.6.1 Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli derslerin yapılandırılmasını açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğretim planında yer alan seçmeli dersler, öğrencilerin mesleki, akademik ve kişisel gelişimlerini destekleyecek biçimde farklı kategoriler altında yapılandırılmıştır. Yarıyılar bazında sunulan seçmeli derslerin ilk kategorisini ikinci yabancı dil dersleri oluşturmaktadır. Bu kapsamda öğrencilere Almanca ve Rusça dersleri sunulmaktadır. Bununla birlikte ilgili seçmeli ders havuzunda Arapça, Fransızca ve Çince derslerine de yer verilmekte; yeterli talebin oluşması durumunda bu dersler de açılabilir.

Seçmeli dersler kapsamında yer alan ikinci kategori, öğrencilerin fakülte içindeki farklı bölümlerden ders almasına imkân tanıyan alan dışı seçmeli derslerdir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği doğrultusunda üçüncü ve dördüncü yarıyıllarda yer verilen bu dersler, öğrencilerin kendi bölümleri dışındaki bölümlerden bilgi edinmelerini ve çok yönlü bir akademik bakış açısı kazanmalarını amaçlamaktadır.

Seçmeli derslerin üçüncü kategorisini ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının amaçları, gereksinimleri ve alanın güncel dinamikleri doğrultusunda oluşturulan bölüme özgü seçmeli dersler meydana getirmektedir. Her yarıyıda yer alan bu dersler, temelde iki ölçüt dikkate alınarak yapılandırılmıştır. Bunlardan ilki gastronomi ve mutfak sanatları alanına özgü mesleki bilgi ve becerileri geliştirmeye yönelik dersler, ikincisi ise turizm alanına ilişkin bilgi birikimini destekleyen derslerdir.

Öğrenciler, her kayıt döneminde kendilerine sunulan seçmeli ders havuzundan ilgi ve kariyer hedefleri doğrultusunda ders seçimi yapmaktadır. Beşinci ve altıncı yarıyıllarda ise öğrencilere her yarıyıl iki farklı seçmeli ders havuzundan birer ders seçme olanağı sağlanmaktadır. Bu yapı, öğrencilerin hem gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzmanlaşmalarına hem de turizm, kültür, iletişim ve mesleki gelişim gibi farklı alanlarda kendilerini desteklemelerine katkı sunmaktadır.

Programdaki seçmeli ders yaklaşımının temel amacı, öğrencilerin bireysel ilgi alanlarına, mesleki yönelimlerine ve kariyer hedeflerine uygun dersleri seçebilmelerini sağlamaktır. Bu doğrultuda seçmeli ders havuzu yalnızca gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla sınırlı tutulmamakta; turizmin farklı alanlarına, kültürel gelişime ve disiplinlerarası öğrenmeye katkı sağlayacak derslerle zenginleştirilmektedir. Böylece öğrencilerin mezuniyet öncesinde daha esnek, çok yönlü ve nitelikli bir akademik gelişim süreci yaşamaları hedeflenmektedir.

5.6.2 Mezuniyet için en az 240 AKTS iş yükünün sağlandığını gösteriniz.

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

240 AKTS'nin belirlenmesinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzu dikkate alınmaktadır. TYYÇ kapsamında yükseköğretimde bir öğrencinin bir öğretim yılında 1500-1800

saatlik çalışma gerektiren bir iş yüküne sahip olması gerektiği ön görülmektedir. 25-30 saatlik iş yükü 1 AKTS kredisine karşılık gelmektedir. Dolayısıyla, yılda 2 yarıyıl uygulanan birimler için her yarıyıl 750-900 saatlik iş yüküne ve 30 AKTS kredisine karşılık gelmektedir. Müfredatında zorunlu yaz stajı bulunan diploma programlarında ise, yaz stajının gerektirdiği iş yükü ve kredi (10 gün için 80 saat ve 3 AKTS) düşüldükten sonra yarıyıl iş yükü ve AKTS kredisi belirlenmektedir. Öğrenci mezuniyetine karar verme sürecinde öncelikle bölüm staj komisyonunda öğrenci stajı değerlendirilmekte ardından bölüm mezuniyet komisyonunda öğrencinin mezuniyeti karara bağlanmaktadır.

5.7-Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

5.7.1 Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, alan uygulamalarına yönelik derslere birinci yarıyıldan sonra teorik eğitimleri tamamladıktan sonra başlamaktadırlar. İkinci yarıyıl itibarıyla öğrenciler, uygulama derslerine başlayarak sekizinci yarıyla kadar bu dersleri almaktadırlar. Bu süreç boyunca, staj ve işletmede mesleki eğitim gibi etkinlikler müfredatta önemli bir yer tutmaktadır. Staj ve işletmede mesleki eğitimler, öğrencilere mesleklerini tanıma, sektördeki pratik deneyim kazanma ve meslektaşlarıyla kısa süreli iş birliği içinde bulunma fırsatı sunmayı amaçlamaktadır. Bu süreç, öğrencilere sektörde karşılaşabilecekleri pratik zorlukları ve mesleki beklentileri anlama ve değerlendirme imkanı tanımaktadır. Aynı zamanda, öğrencilere meslek alanlarında gereken nitelikler, profesyonel prensipler ve sektördeki gelişmeler hakkında bilgi edinme fırsatı sunarak kendilerini mesleki açıdan geliştirmelerine olanak sağlamaktadır. Öğrenciler, staj ve iş başı uygulamalı eğitimler sayesinde teorik bilgilerini pratikte uygulama şansı bulmakta ve bu süreçlerin kendilerine sağladığı deneyimlerle mesleki kimliklerini güçlendirmektedirler. Bu uygulamalar ayrıca, öğrencilerin mesleklerini ilerletmek ve gelecekteki kariyerleri için sağlam bir temel oluşturmak üzere eğitimlerini tamamlamalarına yardımcı olmaktadır.

Staj ve işbaşı uygulama eğitimi kapsamında öğrencilerin staj yaptıkları işletmeler arasında oluşabilecek nitelik ve kurumsallık farklılıklarını önlemek için süreçlerin yönetilmesinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Uygulamalı Eğitimler Esasları dikkate alınmaktadır.

5.7.2 Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinildiğinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Alan uygulama deneyimi zorunlu dersler ile sağlanmaktadır. Bu durum tüm öğrencilerin uygulama deneyimi edinmesini garanti eder. Zorunlu dersler, öğrencilerin belirli uygulama becerilerini kazanmalarını sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Bununla birlikte öğrencilerin ilgi alanlarına göre alan uygulama deneyimi sunan seçmeli dersler de planlanmıştır. Akademik danışmanlar, öğrencilerin ders seçimlerinde rehberlik ederek, seçmeli derslerin dengeli bir şekilde alınmasını sağlar. Bu rehberlik, öğrencilerin mutlaka uygulama deneyimi kazanacakları dersleri seçmelerine yardımcı olur.

6-ÖĞRETİM KADROSU

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

6.1.1 Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tablolarda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıldaki verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	TZ	İşletme Mesleki Eğitim (8-4-10) (GNÖ4) İşletme Mesleki Eğitim (8-4-10) (GiÖ4) Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (3-0-3) (GNÖ1) Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve K. (3-0-3) (GNÖ3) Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve K. (3-0-3) (GiÖ3) Turizm İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (3-0-3) (TNÖ3) Menü Planlama (2-0-2) (Alandışı NÖ) Menü Planlama (2-0-2) (Alandışı İÖ) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi (3-0-3) (YLGMS) Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları (3-0-3) (YLGMS) Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Çağdaş Gelişmeler (3-0-3) (DRTİ)	80	20	
Prof. Dr. İbrahim KILIÇ	DSÜ	Bilimsel Araştırma Yöntemleri (3-0-3) (GNÖ4) Bilimsel Araştırma Yöntemleri (3-0-3) (GiÖ4)	90	10	
Doç. Dr. Sabri ÇELİK	TZ	Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (GNÖ4) Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (GiÖ4) Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (Alandışı NÖ) Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (Alandışı İÖ) Et ve Et Ürünleri (2-0-2) (GNÖ3) Et ve Et Ürünleri (2-0-2) (GiÖ3) Yiyecek İçecek Otomasyonu (2-1-3) (GNÖ3) Yiyecek İçecek Otomasyonu (2-1-3) (GiÖ3) Girişimcilik (3-0-3) (GNÖ4) Girişimcilik (3-0-3) (GiÖ4) Deniz Ürünleri (2-0-2) (GNÖ3) Deniz Ürünleri (2-0-2) (GiÖ3) Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (3-0-3) (GNÖ1) Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi (3-0-3) (YLGMS) Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Yönetimi (3-0-3) (YLGMS) Rekreasyon Yönetimi (3-0-3) (YLTİ)	70	30	

Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	TZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (3-0-5) (GNÖ1) Turizme Giriş (3-0-5) (TNÖ1) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-5) (TNÖ4) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-5) (GNÖ4) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-5) (İÖ4) Turizm İşletmeciliği (3-0-4) (GNÖ1) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (3-0-3) (GNÖ2) Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar (3-0-5) (GNÖ4) Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar (3-0-5) (GiÖ4) Baharat ve Kahve Kültürü (3-0-5) (GNÖ4) Baharat ve Kahve Kültürü (3-0-5) (GiÖ4) Gastronomi ve İletişim (3-0-5) (GMSYL) Gastronomide Yeni Eğilimler (3-0-5) (GMSYL)	70	30	
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ	TZ	Gönüllülük Çalışmaları (1-2-2) (GNÖ4) Gönüllülük Çalışmaları (1-2-2) (GiÖ4) Gönüllülük Çalışmaları (1-2-2) (RNÖ3) Gönüllülük Çalışmaları (1-2-2) (RiÖ3) Gönüllülük Çalışmaları (1-2-2) (TNÖ3) Önbüro Yönetimi (2-0-2) (TNÖ2) Kat Hizmetleri Yönetimi (2-1-2,5) (TNÖ2) Turizm İşletmelerinde Etik (3-0-3) (TNÖ4) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-3) (YLTİ) Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği (2-0-2) (TEZSİZYLTR) Turizmde Etik ve Sosyal Sorumluluk (3-0-3) (DRTİ)	70	30	
Doç. Dr. Ali AVAN	TZ	Turizm İşletmelerinde Örgütsel Davranış (3-0-3) (L) Biletleme İlkeleri (2-2-4) (TNÖ3) Turizm Pazarlaması (2-0-2) (TNÖ2) Otel İşletmeleri Otomasyonu (2-1-3) (TNÖ3) Merkezi Rezervasyon Sistemi Uygulamaları (2-1-3) (TNÖ3) Liderlik ve Örgüt Kültürü (3-0-3) (TNÖ4) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon (2-0-2) (GNÖ1) Seyahat İşletmelerinde Merkezi Rezervasyon Sistemleri (2-0-2) (AlandışınÖ) Seyahat İşletmelerinde Merkezi Rezervasyon Sistemleri (2-0-2) (AlandışılÖ) Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (YLGMS) Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (YLTİ) Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (3-0-3) (YLGMS ve YLTİ) Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (3-0-3) (DRTİ)	90	10	
Doç. Dr. Sedat YÜKSEL	TZ	Turizmde Tüketici Davranışları (2-0-2) (GNÖ3) Turizmde Tüketici Davranışları (2-0-2) (GiÖ3) Turizmde Tüketici Davranışları (2-0-2) (RNÖ3) Turizmde Tüketici Davranışları (2-0-2) (RiÖ3) Turizmde Tüketici Davranışları (2-0-2) (TNÖ3) Turist Rehberliği ve Yapay Zekâ (2-0-2) (RNÖ2) Turist Rehberliği ve Yapay Zekâ (2-0-2) (RiÖ2) Turizm İşletmelerinde E-Ticaret Uygulamaları (2-1-3) (TNÖ3) Rehberlik Mesleğinde Teknoloji Kullanımı (3-0-3) (YLTR) Turizmde Halkla İlişkiler (2-0-2) (GNÖ3) Turizmde Halkla İlişkiler (2-0-2) (GiÖ3) Sağlık Turizmi (2-0-2) (RNÖ3) Sağlık Turizmi (2-0-2) (RiÖ3)	90	10	

Doç. Dr. Akif ABDULLAH	DSÜ	Rusça V (3-0-3) (RNÖ3) Rusça V (3-0-3) (TNÖ3) Rusça V (3-0-3) (RİÖ3) Rusça VI (3-0-3) (RNÖ3) Rusça VI (3-0-3) (TNÖ3) Rusça VI (3-0-3) (RİÖ3) Rusça VI (3-0-3) (RİÖ3) Rusça VI (3-0-3) (GİÖ3)	80	20	
Doç. Dr. Gökhan AKARCA	DSÜ	Gıda Güvenliği ve Hijyeni (2-0-3) (GNÖ1)	80	20	
Dr. Öğr. Üyesi Tuğba DEDEBAŞ	DSÜ	Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı (2-0-2) (GNÖ3) Gıda Teknolojisi ve Mevzuatı (2-0-2) (GİÖ3) Gıdalarda Duyusal Analiz (2-0-2) (GNÖ3) Gıdalarda Duyusal Analiz (2-0-2) (GİÖ3)	80	20	
Dr. Öğr. Üyesi Hümeysra TÖRE BAŞAT	DSÜ	Türk Mutfak Kültürü (2-0-2) (GNÖ2)	90	10	-
Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ	DSÜ	Yöresel Mutfaklar (3-0-3) (GNÖ4) Yöresel Mutfaklar (3-0-3) (GİÖ4)	90	10	-
Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	DSÜ	Afyonkarahisar Mutfağı (3-0-3) (GNÖ4) Afyonkarahisar Mutfağı (3-0-3) (GİÖ4)	90	10	-
Dr. Öğr. Üyesi Hamide Nur Çevik ÖZDEMİR	DSÜ	Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım (1-1-1,5) (RNÖ1) Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım (2-0-2) (TNÖ2)	80	20	
Dr. Öğr. Üyesi Bilal YALÇIN	TZ	İşletmede Mesleki Eğitim (5-15-12,5) (TNÖ4) Turizm İşletmeciliği (3-0-3) (TNÖ1) Turizm İşletmeciliği (3-0-3) (GNÖ1) İktisada Giriş (2-0-2) (TNÖ1) Turizm İşletmeleri Muhasebesi (2-1-3) (TNÖ2) Üniversite ve Şehir Yaşamına Uyum (2-0-2) (TNÖ1) Girişimcilik (3-0-3) (TNÖ4) Sağlık Turizmi (3-0-3) (TNÖ4) Genel Muhasebe (2-0-2) (TNÖ1) Termal Turizm (2-0-2) (Alandışı NÖ) Termal Turizm (2-0-2) (Alandışı İÖ)	80	20	
Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI	TZ	Rekreasyon ve Animasyon Yönetimi (2-0-2) (RNÖ2) Rekreasyon ve Animasyon Yönetimi (2-0-2) (RİÖ2) Mesleki İngilizce (3-0-3) (GNÖ4) Mesleki İngilizce (3-0-3) (GİÖ4) İş Hayatı İçin İngilizce I (3-0-3) (TNÖ3) İş Hayatı İçin İngilizce II (3-0-3) (TNÖ3) İş Hayatı İçin İngilizce (3-0-3) (GNÖ4) İş Hayatı İçin İngilizce (3-0-3) (GİÖ4) Turizm Pazarlaması (2-0-2) (RNÖ1) İş Hayatı İçin İngilizce I (3-0-3) (RNÖ4) İş Hayatı İçin İngilizce I (3-0-3) (RİÖ4) İş Hayatı İçin İngilizce II (3-0-3) (RNÖ4) İş Hayatı İçin İngilizce II (3-0-3) (RİÖ4) Pazarlamaya Giriş (2-0-2) (TNÖ1) Seyahat Sosyolojisi (3-0-3) (YLTR) Turist Psikolojisi ve Turizmde Tüketici Davranışları (3-0-3) (YLTR)	80	20	
Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN	TZ	İngilizce Okuma ve Konuşma Becerileri I (4-0-4) (TNÖ1) İngilizce Okuma ve Konuşma Becerileri I (4-0-4) (RNÖ1) İngilizce Yazma Becerileri (5-0-5) (RNÖ2) İngilizce Yazma Becerileri (5-0-5) (RİÖ2) İngilizce Okuma ve Konuşma Becerileri II (4-0-4) (RNÖ1) İngilizce Okuma ve Konuşma Becerileri II (4-0-4) (TNÖ1) İngilizce Çeviri Becerileri (5-0-5) (RİÖ4) İngilizce Çeviri Becerileri (5-0-5) (RNÖ4) Turizm Rehberliği Araştırmaları (3-0-3) (YLTR)	80	20	

Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU	TZ	Yiyecek İçecek Yönetimi ve Servisi (2-1-3) (TNÖ2) Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (3-0-3) (GNÖ4) Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (3-0-3)(GiÖ4) Seminer (YLGMS) Yiyecek İçecek Servisi (2-1-3)(GNÖ2) Yiyecek İçecek Servisi (2-1-3)(GiÖ2) Mutfak Uygulama I Şube I (2-2-4)(GNÖ2) Mutfak Uygulama I Şube II (2-2-4)(GiÖ2) Mutfak Uygulama I Şube I (2-2-4)(GNÖ2) Mutfak Uygulama I Şube II (2-2-4)(GiÖ2)	80	20	
Öğr. Gör. Dr. Esna METE	TZ	Pasta ve Hamur İşleri (3-1-4) (GNÖ3) Pasta ve Hamur İşleri (3-1-4) (GiÖ3) Pastacılık ve Çikolata Sanatı (2-2-4) (GNÖ3) Pastacılık ve Çikolata Sanatı (2-2-4) (GiÖ3) Yenilikçi Mutfak Uygulamaları (2-1-3) (GNÖ4) Yenilikçi Mutfak Uygulamaları (2-1-3) (GiÖ4) Dünya Mutfakları (2-1-3) (GNÖ4) Dünya Mutfakları (2-1-3) (GiÖ4) Yenilikçi Mutfak Uygulamaları (2-1-5) (GNÖ4) Yenilikçi Mutfak Uygulamaları (2-1-5) (GiÖ4)	80	20	
Öğr. Gör. Osman KAZANCI	TZ	Mutfak Uygulamalarına Giriş I (3-1-4) (GNÖ1) Mutfak Uygulamalarına Giriş II (3-1-4) (GNÖ1) Türk Mutfağı Uygulamaları (2-2-5) (GNÖ3) Türk Mutfağı Uygulamaları (2-2-5) (GiÖ3) Yöresel ve Artizan Ekmek Yapım Teknikleri (2-2-4) (GNÖ3) Yöresel ve Artizan Ekmek Yapım Teknikleri (2-2-4) (GiÖ3)	80	20	
Öğr. Gör. Hatice ŞEN	TZ	Almanca I (3-0-3) (RNÖ1) Almanca I (3-0-3) (TNÖ1) Almanca I (3-0-3) (GNÖ1) Almanca III (3-0-3) (RNÖ2) Almanca III (3-0-3) (TNÖ2) Almanca III (3-0-3) (GNÖ2) Almanca III (3-0-3) (RiÖ2) Almanca III (3-0-3) (GiÖ2) Almanca II (3-0-3) (RNÖ1) Almanca II (3-0-3) (TNÖ1) Almanca II (3-0-3) (GNÖ1) Almanca IV (3-0-3) (RNÖ2) Almanca IV (3-0-3) (TNÖ2) Almanca IV (3-0-3) (GNÖ2) Almanca IV (3-0-3) (RiÖ2) Almanca IV (3-0-3) (GiÖ2)	90	10	
Öğr. Gör. Seyfullah KOÇAK	TZ	Rusça I (3-0-3) (RNÖ1) Rusça I (3-0-3) (TNÖ1) Rusça I (3-0-3) (GNÖ1) Rusça III (3-0-3) (RNÖ2) Rusça III (3-0-3) (TNÖ2) Rusça III (3-0-3) (GNÖ2) Rusça III (3-0-3) (RiÖ2) Rusça III (3-0-3) (GiÖ2) Rusça II (3-0-3) (RNÖ1) Rusça II (3-0-3) (TNÖ1) Rusça II (3-0-3) (GNÖ1) Rusça IV (3-0-3) (RNÖ2) Rusça IV (3-0-3) (TNÖ2) Rusça IV (3-0-3) (GNÖ2) Rusça IV (3-0-3) (RiÖ2) Rusça IV (3-0-3) (GiÖ2)	90	10	

Öğr. Gör. Cüneyt TAŞKIRAN	TZ	Yabancı Dil I (İngilizce) (3-0-3) (GNÖ1) Yabancı Dil I (İngilizce) (3-0-3) (TNÖ1) Yabancı Dil I (İngilizce) (3-0-3) (RNÖ1) Yabancı Dil II (İngilizce) (3-0-3) (GNÖ1) Yabancı Dil II (İngilizce) (3-0-3) (TNÖ1) Yabancı Dil II (İngilizce) (3-0-3) (RNÖ1) Yabancı Dil IV (İngilizce) (3-0-3) (GNÖ1) Yabancı Dil IV (İngilizce) (3-0-3) (GiÖ1) Mesleki Yabancı Dil I (7-0-7) (Tüm Bölümler) Mesleki Yabancı Dil II (7-0-7) (Tüm Bölümler)	90	10	
Öğr. Gör. Mustafa Hakan YAPICI	DSÜ	Almanca V (3-0-3) (TNÖ3) Almanca V (3-0-3) (RNÖ3) Almanca V (3-0-3) (GNÖ3) Almanca V (3-0-3) (RiÖ3) Almanca V (3-0-3) (GiÖ3) Almanca VII (3-0-3) (RNÖ4) Almanca VII (3-0-3) (RiÖ4) Almanca VI (3-0-3) (RNÖ3) Almanca VI (3-0-3) (RiÖ3) Almanca VI (3-0-3) (TNÖ3) Almanca VIII (3-0-3) (RNÖ4) Almanca VIII (3-0-3) (RiÖ4)	90	10	
Öğr. Gör. Dr. Şerife ÖZGÜN ÇITAK	DSÜ	Gastronomi ve Medya (3-0-3) (GNÖ4) Gastronomi ve Medya (3-0-3) (GiÖ4)	90	10	-
Öğr. Gör. Güliden YÜREKTÜRK	DSÜ	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-2) (RNÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-2) (TNÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-2) (GNÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-2) (RNÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-2) (TNÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-2) (GNÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-2) (RiÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-2) (GiÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-2) (RiÖ1) Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-2) (GiÖ1)	90	10	
Öğr. Gör. Yavuz ÖZKUL	DSÜ	Türk Dili I (2-0-2) (GNÖ1) Türk Dili I (2-0-2) (TNÖ1) Türk Dili I (2-0-2) (RNÖ1)	90	10	
Öğr. Gör. Kubilay ÖZCAN	DSÜ	Türk Dili II (2-0-2) (GNÖ1) Türk Dili II (2-0-2) (TNÖ1) Türk Dili II (2-0-2) (RNÖ1)	90	10	

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyılta verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz.

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (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-Afyon Kocatepe Üniversitesi	4	35	33	Orta	Yüksek	Orta
Sabri ÇELİK	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2009-Afyon Kocatepe Üniversitesi	5	27	27	Düşük	Orta	Düşük
Hüseyin PAMUKÇU	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2017- Sakarya Üniversitesi	1	12	4	Orta	Yüksek	Düşük
Asuman PEKYAMAN	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2008-Afyon Kocatepe Üniversitesi	-	25	25	Yok	Orta	Yok
Asilhan Semih MUTLU	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	2023-Afyon Kocatepe Üniversitesi	3	2	9	Yok	Yüksek	Yok
Esna METE	Öğr. Gör. Dr.	TZ	Dr.	2025- Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	4	8	5	Yok	Orta	Yok
Osman KAZANCI	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi – Devam Ediyor	5	7	7	Düşük	Orta	Düşük
Seyfullah KOÇAK	Öğr. Gör.	TZ	Öğr. Gör.	Hacettepe Üniversitesi – Devam ediyor	4	5	3	Yok	Orta	Yok
Nurullah KART	Arş. Gör.	TZ	Arş. Gör.	Afyon Kocatepe Üniversitesi- devam ediyor	3	-	5	Yok	Orta	Yok

¹Tabloyu programdaki her öğretim üyesi için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz.

²TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

6.1.2 Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1’de belirtilen etkinlikleri yürütecek biçimde, sayıca yeterliliğini irdeleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim kadrosu, eğitim-öğretim faaliyetlerini etkin, düzenli ve nitelikli biçimde yürütebilecek yeterliliğe sahiptir. Bölüm bünyesinde farklı akademik unvanlara, uzmanlık alanlarına ve mesleki deneyimlere sahip öğretim elemanlarının görev yapması, teorik ve uygulamalı derslerin dengeli, bütüncül ve program amaçlarıyla uyumlu şekilde yürütülmesine katkı sağlamaktadır.

Bölüm öğretim kadrosunun sahip olduğu akademik ve mesleki çeşitlilik, öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanına ilişkin bilgi, beceri ve yetkinliklerini çok yönlü biçimde geliştirmelerine olanak tanımaktadır. Bu kapsamda kuramsal derslerde alanın temel bilgi birikimi aktarılırken, uygulamalı derslerde öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmelerine yönelik öğrenme ortamları oluşturulmaktadır.

Programın disiplinlerarası yapısını güçlendirmek ve öğretim planında yer alan derslerin uzmanlık esasına göre daha nitelikli biçimde yürütülmesini sağlamak amacıyla, ihtiyaç duyulan alanlarda diğer akademik birimlerden de destek alınmaktadır. Bu doğrultuda Gıda Mühendisliği, Güzel Sanatlar ve ilgili diğer bölümlerden alanında uzman öğretim elemanları görevlendirilerek derslerin içerik ve uygulama bakımından zenginleştirilmesi sağlanmaktadır.

Bu yapı sayesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine, alanın güncel gereklilikleriyle uyumlu, disiplinlerarası bakış açısını destekleyen ve mesleki gelişimi önceleyen nitelikli bir eğitim ortamı sunulmaktadır. Bölüm öğretim kadrosunun akademik niteliği, uzmanlık çeşitliliği ve farklı birimlerle kurulan iş birliği, programın eğitim kalitesinin sürdürülebilir biçimde geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.

6.1.3 Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, sayıca ve nitelik bakımından yeterliliğini irdeleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim kadrosu, programın amaçlarını gerçekleştirebilecek düzeyde hem sayısal hem de niteliksel açıdan yeterli bir yapıya sahiptir. Bölümde görev yapan öğretim elemanları; gastronomi tarihi, mutfak uygulamaları, yiyecek-içecek yönetimi, beslenme ilkeleri, hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği, menü planlama, sürdürülebilir gastronomi ve gastronomik turizm gibi programın temel ve uzmanlık gerektiren alanlarında akademik bilgi birikimine ve mesleki yetkinliğe sahiptir.

Öğretim kadrosunun sahip olduğu uzmanlık çeşitliliği, programda yer alan teorik ve uygulamalı derslerin dengeli, bütüncül ve alanın güncel gereklilikleriyle uyumlu biçimde yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Bu yapı sayesinde öğrenciler, gastronomi ve mutfak sanatları alanını yalnızca uygulamalı beceriler açısından değil; kültürel, yönetsel, bilimsel, hijyenik, sürdürülebilirlik odaklı ve turizmle ilişkili boyutlarıyla da değerlendirme olanağı bulmaktadır.

Programın disiplinlerarası niteliği dikkate alınarak, ihtiyaç duyulan derslerde farklı fakülte ve bölümlerden alanında uzman öğretim elemanları da görevlendirilmektedir. Bu uygulama, özellikle gıda bilimi, sanat, tasarım, sağlık, iletişim ve turizm gibi gastronomi eğitimiyle ilişkili alanlarda ders içeriklerinin zenginleştirilmesini ve öğrencilerin çok yönlü bir akademik bakış açısı kazanmalarını desteklemektedir.

Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim kadrosu; akademik uzmanlık alanları, uygulama deneyimi, disiplinlerarası iş birliği kapasitesi ve program çıktılarını destekleyen yapısıyla eğitim-öğretim süreçlerinin nitelikli biçimde yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Sonuç olarak bölüm, öğretim kadrosunun sayısal yeterliliği ve niteliksel çeşitliliği sayesinde öğrencilerine kapsamlı, güncel ve program amaçlarıyla uyumlu bir eğitim ortamı sunmaktadır.

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

6.2.1 Öğretim kadrosunun sahip olduğu niteliklerin yeterliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2’de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev yapan öğretim elemanlarının akademik ve mesleki nitelikleri, programın etkin biçimde yürütülmesini, değerlendirilmesini ve sürekli geliştirilmesini sağlayacak yeterliliğe sahiptir. Bölüm kadrosu; 1 Profesör, 3 Doçent, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor, 2 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi olmak üzere toplam 9 öğretim elemanından oluşmaktadır. Bu yapı hem teorik derslerin yürütülmesi hem de uygulamalı eğitim süreçlerinin desteklenmesi açısından dengeli ve işlevsel bir nitelik taşımaktadır.

Bölüm öğretim elemanları, lisans düzeyinde dört yıllık eğitim sürecinin tüm aşamalarında aktif görev almakta; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri, tutum ve yetkinlik kazanmalarına doğrudan

katkı sağlamaktadır. Akademik kadronun sahip olduğu uzmanlık alanları, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin kuramsal, uygulamalı, yönetsel, kültürel ve sektörel boyutlarının bütüncül biçimde ele alınmasına olanak tanımaktadır.

Program, bölüm öğretim elemanlarının yanı sıra çok disiplinli bir yapıyla da desteklenmektedir. Bu kapsamda fakültenin diğer bölümleri ile Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Güzel Sanatlar Fakültesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Eğitim Fakültesi, Afyon Meslek Yüksekokulu, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Bolvadin Meslek Yüksekokulu ve Yabancı Diller Yüksekokulu gibi farklı akademik birimlerden öğretim elemanları, uzmanlık alanları doğrultusunda programa katkı sunmaktadır. Bu disiplinlerarası katkı, ders içeriklerinin zenginleştirilmesini, öğrencilerin farklı bakış açıları kazanmalarını ve programın akademik niteliğinin güçlendirilmesini sağlamaktadır.

Bunun yanında, sektör temsilcileri olan otel yöneticileri ve mutfak şeflerinin eğitim-öğretim süreçlerine dâhil edilmesi, özellikle uygulamalı derslerin niteliğini artırmakta ve öğrencilere doğrudan sektörel deneyim aktarımı sağlamaktadır. Bu etkileşim sayesinde öğrenciler, mesleğin güncel uygulamalarını, sektör beklentilerini ve profesyonel çalışma kültürünü doğrudan alan uzmanlarından öğrenme fırsatı bulmaktadır.

Programın sürdürülebilirliği, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi açısından öğretim kadrosu önemli sorumluluklar üstlenmektedir. Öğrenci başarıları, uygulama performansları, akademik danışmanlık süreçlerinden elde edilen geri bildirimler ve sektör temsilcileriyle gerçekleştirilen görüşmeler doğrultusunda ders içerikleri, öğretim yöntemleri ve uygulama süreçleri düzenli olarak gözden geçirilmektedir. Bu değerlendirmeler sonucunda gerekli güncellemeler yapılarak öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesi ve program çıktılarının kalite güvencesi kapsamında izlenmesi sağlanmaktadır.

Öğretim elemanlarının bilimsel araştırma faaliyetlerine katılımı, öğrenci danışmanlığına verdikleri önem, uygulamalı eğitim süreçlerindeki rolleri ve sektörle kurdukları iş birlikleri, programın yalnızca mevcut yapısının korunmasına değil, aynı zamanda sürekli gelişimine de katkı sunmaktadır. Bu yönüyle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim kadrosu, eğitim-öğretim faaliyetlerinin bütüncül, nitelikli ve sürdürülebilir biçimde yürütülmesini sağlayan yeterli, yetkin ve etkili bir yapıya sahiptir.

6.2.2 Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak veriniz.

Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özgeçmişleri Kanıt 6.2.2.'de sunulmuştur.

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

6.3.1 Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3'te belirtilen hususları da göz önüne alarak açıklayınız.

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler [Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi](#) esaslarına göre yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, [2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu](#) ve [Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği](#) ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama 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.

7-ALTYAPI

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

7.1.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer donanımın program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi altyapısı değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan altyapı da irdelenmelidir.

Tablo 7. 1 Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyüklüğü (m ²)	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
Ana Bina Zemin Kat	Z-05	102	51	80
Ana Bina Zemin Kat	Z-08	153	72	136
Ana Bina 1. Kat	107	74	28	70
Ana Bina 1. Kat	108	40	18	36
Ana Bina 1. Kat	109	75	28	70
Ana Bina 1. Kat	125	51	23	46
Ana Bina 1. Kat	128	51	23	56
Ana Bina 2. Kat	224	102	40	80
Ana Bina 2. Kat	225	51	23	46
Ana Bina 2. Kat	226	51	23	46
Ana Bina 2. Kat	227	51	23	46
Ana Bina 2. Kat	228	51	23	46
Ek Bina 1. Kat	B-1	51	23	38

7.1.2 Lisans öğretiminde kullanılan başlıca öğretim ve laboratuvar donanımını veriniz ve bu donanımın lisans öğretiminde nasıl kullanıldığını açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programında kuramsal bilgilerin uygulamaya aktarılmasını sağlamak amacıyla uygulama mutfak, pasta ve unlu mamuller mutfak, servis salonu, duyu analizi laboratuvarı, kocatepe gastrotoryum ve bilgisayar laboratuvarında bulunan çeşitli öğretim ve laboratuvar donanımlarından yararlanılmaktadır.

Uygulama mutfak, öğrencilerin temel ve ileri düzey mutfak uygulamalarını gerçekleştirebilecekleri profesyonel bir eğitim alanı olarak kullanılmaktadır. Mutfakta bulunan 10 adet üç kişilik çalışma tezgâhı, aynı anda yaklaşık 30 öğrencinin bireysel veya grup hâlinde uygulama yapmasına imkân sağlamaktadır. İnox kombi fırınlar, yer ocakları, elektrikli ve gazlı

ızgaralar, kömürlü ızgara, fritöz, mikrodalga fırın, sous vide hassas pişirici, tütsüleme tabancası ve vakum makinesi; farklı pişirme yöntemlerinin, modern mutfak tekniklerinin ve ürün işleme süreçlerinin öğretilmesinde kullanılmaktadır. Bu donanımlar aracılığıyla öğrenciler; haşlama, kızartma, ızgara, fırınlama, düşük sıcaklıkta pişirme, tütsüleme ve vakumlama gibi teknikleri uygulamalı olarak öğrenmektedir.

Uygulama mutfağında yer alan mikserler, el blenderları, endüstriyel blender, planet mikser, makarna açma aparatları, gıda dilimleme ve soğan doğrama makineleri ile meyve sıkacakları; ürün hazırlama, doğrama, karıştırma, yoğurma ve şekillendirme işlemlerinde kullanılmaktadır. Dondurma ve waffle makineleri ise tatlı ve özel ürün uygulamalarını desteklemektedir. Dijital ve hassas teraziler, kablosuz alarmlı gıda termometreleri ve ölçüm araçları sayesinde öğrencilerin standart reçeteye uygun üretim, porsiyon kontrolü, sıcaklık takibi ve gıda güvenliği konularında beceri kazanmaları sağlanmaktadır.

Kasap tipi buzdolapları, derin dondurucu, buz makinesi, malzeme düzenleme rafları ve saklama küvetleri; ürünlerin uygun koşullarda muhafaza edilmesi, sınıflandırılması ve üretim öncesinde hazırlanması amacıyla kullanılmaktadır. Bulaşık ve bardak yıkama makineleri, bulaşık alma tezgâhı ve çöp kutuları ise öğrencilere profesyonel mutfaklarda temizlik, sanitasyon, atık yönetimi ve iş akışının düzenlenmesine ilişkin uygulamalı deneyim kazandırmaktadır. Mutfakta bulunan tencere, tava, düdüklü tencere ve diğer küçük ekipmanlar, farklı ders ve reçete uygulamalarında aktif olarak kullanılmaktadır.

Uygulama mutfağında bulunan LED televizyonlar, dijital kamera, duvar tipi hoparlör ve telsiz anfi sistemi, öğretim süreçlerini görsel ve işitsel açıdan desteklemektedir. Öğretim elemanı tarafından gerçekleştirilen uygulamalar kamera aracılığıyla kaydedilebilmekte veya çalışma istasyonlarındaki ekranlara aktarılabilir. Böylece öğrenciler hazırlama ve pişirme aşamalarını bulundukları çalışma alanından ayrılmadan ayrıntılı biçimde izleyebilmektedir.

Pasta ve unlu mamuller mutfağı, ekmekçilik, pastacılık, çikolata, hamur işleri ve unlu mamul uygulamalarının gerçekleştirilmesinde kullanılmaktadır. Bu alanda bulunan çalışma tezgâhları, hamur yoğurma kazanı, akıllı fırınlar, çift katlı pizza fırını ve pastane uygulama takımları; hamur hazırlama, yoğurma, şekillendirme, fermantasyon, pişirme, süsleme ve ürün sunumu aşamalarında kullanılmaktadır. Hızlı dondurucu ile endüstriyel buzdolabı, hamur ve pastacılık ürünlerinin uygun sıcaklıklarda dinlendirilmesine ve muhafaza edilmesine olanak sağlamaktadır. Un ve şeker taşıma arabaları, malzeme dolapları, ekmek dolapları ve servis arabaları ise ürünlerin düzenli, güvenli ve hijyenik biçimde taşınması ve saklanmasını desteklemektedir.

Servis salonu, öğrencilerin yiyecek ve içecek servisi, masa düzeni, misafir karşılama, sipariş alma, sunum ve servis uygulamalarını gerçeğe yakın ortamda gerçekleştirmelerine olanak sağlamaktadır. Salonda bulunan masa ve sandalyeler farklı servis düzenlerinin oluşturulmasında; endüstriyel kahve makinesi ve çay kazanı ise sıcak içecek hazırlama ve servis tekniklerinin öğretilmesinde kullanılmaktadır. Projeksiyon cihazı, kuramsal anlatımların, örnek servis uygulamalarının ve öğrenci sunumlarının desteklenmesini sağlamaktadır.

Duyusal analiz laboratuvarında bulunan 14 ayrı duyu analiz bölmesi, öğrencilerin ürünleri birbirlerinden etkilenmeden bireysel olarak değerlendirmelerine imkân vermektedir. Laboratuvarın ışıklandırma sistemi, ürünlerin görünüm ve renk özelliklerinin farklı koşullar altında değerlendirilmesinde kullanılmaktadır. Bu alanda öğrenciler; tat, koku, doku, görünüm ve genel beğeni gibi duyu özellikleri belirlemeye yönelik testler gerçekleştirmekte, elde

edilen verileri analiz ederek raporlamaktadır. Böylece öğrencilerin ürün değerlendirme, kalite kontrol, yeni ürün geliştirme ve bilimsel araştırma becerileri desteklenmektedir.

Program bünyesindeki uygulama ve laboratuvar donanımları; öğrencilerin kuramsal bilgilerini mesleki uygulamalarla bütünleştirmelerine, profesyonel mutfak ekipmanlarını doğru ve güvenli biçimde kullanmalarına, hijyen ve iş güvenliği kurallarını benimsemelerine ve sektörde karşılaşılabilecekleri üretim ve hizmet süreçlerine hazırlanmalarına katkı sağlamaktadır.

Kocatepe Gastrotoryum Show Mutfağı, uygulamalı gastronomi eğitiminin izleyici katılımına açık ve etkileşimli biçimde yürütüldüğü bir eğitim alanıdır. Bu alanda öğretim elemanları, öğrenciler, sektör temsilcileri ve konuk şefler tarafından yemek hazırlama ve pişirme gösterileri, atölye çalışmaları, ürün tanıtımları ve mesleki eğitim etkinlikleri gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler, uygulamaları eş zamanlı olarak izleme, üretim süreçlerine katılma ve hazırladıkları ürünleri topluluk önünde sunma fırsatı elde etmektedir. Ayrıca seminerler, öğrenci-sektör buluşmaları, yarışmalar ve gastronomi temalı etkinliklerde kullanılan Kocatepe Gastrotoryum; öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin yanı sıra sunum, iletişim, takım çalışması ve organizasyon yetkinliklerinin geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.

Bilgisayar laboratuvarı, öğrencilerin bilişim ve iletişim teknolojilerini mesleki süreçlerde etkin biçimde kullanmalarını destekleyen önemli bir öğretim alanıdır. Laboratuvarında internet erişimine sahip 50 adet bilgisayar bulunmakta; öğrenciler bu donanımları akademik araştırma yapma, elektronik veri tabanlarına erişme, rapor ve sunum hazırlama, menü planlama, maliyet hesaplama ve dijital içerik oluşturma çalışmalarında kullanmaktadır. Ayrıca gastronomi ve turizm sektöründe kullanılan otomasyon programları aracılığıyla sipariş, stok, reçete, maliyet ve satış işlemlerine yönelik uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Böylece öğrencilerin dijital okuryazarlıklarının geliştirilmesi, sektörel yazılımları tanımaları ve mesleki süreçlerde teknolojiyi etkili biçimde kullanabilmeleri sağlanmaktadır.

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

7.2.1 Öğrencilerin ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları Ölçüt 7.2 kapsamında anlatınız.

Turizm Fakültesi, öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel ve sportif yaşamlarını da destekleyen zengin olanaklara sahip bir kampüs çevresinde faaliyet göstermektedir. Fakülte binası içerisinde öğrencilerin ders aralarında dinlenebilecekleri, sosyalleşebilecekleri ve temel yiyecek-içecek ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri bir kantin bulunmaktadır. Kantinde öğrencilere çeşitli atıştırmalıklar ile sıcak ve soğuk içecek seçenekleri sunulmaktadır.

Fakülte bahçesinde, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesini temsil eden yedi adet ve her biri altı kişilik kapasiteye sahip kamelyalar yer almaktadır. Bu alanlar, öğrencilerin açık havada dinlenmelerine, ders aralarında vakit geçirmelerine ve sosyal etkileşimde bulunmalarına imkân sağlamaktadır. Bunun yanı sıra kampüs içerisinde yer alan Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane, Vadi Kafe ve Değirmen Kafe gibi birimler de öğrencilerin sosyal yaşamını destekleyen önemli mekânlar arasında bulunmaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Tesisleri, üçü suit olmak üzere toplam 14 oda ve 350 kişilik restoran kapasitesiyle hizmet vermektedir. Tesis; öğrencilere, akademik ve idari personele, mezunlara ve üniversite misafirlerine konaklama ve yeme-içme hizmetleri sunmaktadır.

Merkezi Yemekhane ise üç katta toplam 3000 kişi kapasitesiyle öğrencilere öğle ve akşam yemeği hizmeti sağlamaktadır. Kampüs genelinde öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik kantinler planlanmış olup, Vadi Kafe merkezi kafeterya olarak faaliyet göstermektedir. Bu alanlarda aperatif yiyecekler, hazır gıdalar, içecekler ve fotokopi gibi çeşitli hizmetler sunulmaktadır. Ayrıca Vadi Kafe’de pide, köfte ve künefe gibi farklı yiyecek seçenekleri de yer almaktadır. Merkezi Yemekhane yanında bulunan Değirmen Kafe ise butik büfe anlayışıyla yeme-içme hizmeti vermektedir.

Kampüs içerisinde öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyetlere katılımını destekleyen çeşitli alanlar da bulunmaktadır. Basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşu alanları, kapalı spor salonları ve fitness merkezi, öğrencilerin fiziksel gelişimlerini destekleyen ve serbest zamanlarını verimli değerlendirmelerine katkı sağlayan başlıca imkânlar arasında yer almaktadır. Üniversite yönetimi, öğrencilerin ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda kulüp ve topluluk faaliyetlerine katılımlarını teşvik etmektedir. Bu kapsamda üniversite bünyesinde farklı alanlarda faaliyet gösteren çok sayıda öğrenci topluluğu ve kulüp bulunmakta; bu yapılar öğrencilerin kişisel, sosyal ve mesleki gelişimlerine önemli katkılar sunmaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, öğrencilerin sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla her yıl mayıs ayında geleneksel bilim, kültür, sanat ve spor şenlikleri düzenlemektedir. Üniversitenin merkezi kampüsü olan Ahmet Necdet Sezer Kampüsü’nde gerçekleştirilen bu etkinlikler kapsamında panayır alanları, spor turnuvaları, gösteriler ve çeşitli kültürel faaliyetler düzenlenmektedir. Söz konusu etkinlikler, öğrencilerin kampüs yaşamına aktif katılımını artırmakta ve üniversite aidiyetinin güçlenmesine katkı sağlamaktadır.

Üniversite, öğrencilerin çok yönlü bireyler olarak yetişmelerini desteklemek amacıyla kültür ve sanat etkinliklerine de önem vermektedir. Bu etkinlikler başta Atatürk Kongre Merkezi, Barış Manço Etkinlik Alanı ve M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi olmak üzere farklı akademik birimlerde yer alan salonlarda gerçekleştirilmektedir. Söz konusu mekânlar, öğrenci ve öğretim elemanlarının katılım gösterebileceği konferans, konser, sergi, panel, söyleşi ve benzeri kültürel-sanatsal etkinliklere ev sahipliği yapabilecek kapasite ve donanıma sahiptir.

Ayrıca Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde Türkiye’nin ilk ve tek çalgı müzesi olma özelliğini taşıyan İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi bulunmaktadır. Öğrenciler ve ziyaretçiler tarafından ücretsiz olarak ziyaret edilebilen müze, sahip olduğu zengin çalgı koleksiyonuyla müzik tarihi ve kültürel miras açısından önemli bir öğrenme alanı sunmaktadır. Bu yönüyle müze, öğrencilerin kültürel farkındalıklarının gelişmesine ve sanatsal birikimlerinin zenginleşmesine katkı sağlamaktadır.

Bu olanaklar doğrultusunda Turizm Fakültesi öğrencileri, yalnızca akademik eğitim süreçleriyle sınırlı kalmayan; sosyal, kültürel, sportif ve sanatsal yönleri de desteklenen bütüncül bir üniversite yaşamı içinde eğitim görme imkânına sahiptir.

7.2.2 Öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

Turizm Fakültesinde görev yapan öğretim elemanlarına, akademik çalışmalarını, eğitim-öğretim faaliyetlerini ve öğrenci danışmanlığı süreçlerini etkin biçimde yürütebilmeleri amacıyla uygun çalışma ortamları tahsis edilmektedir. Fakülte bünyesinde öğretim elemanlarının büyük çoğunluğu tek kişilik ofislerde görev yapmakta; bazı öğretim elemanları ise ofislerin fiziki kapasitesinin yeterli olması nedeniyle iki kişilik odalarda çalışmalarını

sürdürmektedir. Bu düzenleme, öğretim elemanlarının çalışma verimliliğini destekleyecek ve akademik faaliyetlerini aksatmadan yürütebilecekleri şekilde planlanmaktadır.

Öğretim elemanı ofisleri, öğrencilerin kolaylıkla erişebileceği alanlarda konumlandırılmıştır. Bu durum, öğrencilerin akademik danışmanlık, derslerle ilgili görüşme, proje ve uygulama süreçlerine ilişkin destek alma gibi konularda öğretim elemanlarıyla daha rahat iletişim kurabilmelerine katkı sağlamaktadır. Ofislerin çalışma koşulları bakımından yeterli, düzenli ve kullanışlı olması hem akademik üretkenliği hem de öğrenci-öğretim elemanı etkileşimini desteklemektedir.

Öğretim elemanlarının ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, öğretim üyelerine tahsis edilen dizüstü bilgisayar, yazıcı, kitaplık, misafir oturma alanı, sehpa, giysi dolabı, internet erişimi, telefon ve kırtasiye ekipmanları gibi temel ihtiyaçlara yönelik donanımlar bulunmaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının eğitim-öğretim süreçlerinde, bilimsel araştırma faaliyetlerinde ve akademik çalışmalarında ihtiyaç duyabilecekleri kırtasiye ve teknik malzeme talepleri de imkânlar ölçüsünde karşılanmaktadır.

Fakülte bünyesinde görev yapan idari personel de çalışma süreçlerini aksatmadan sürdürebilecekleri uygun ofislerde görev yapmaktadır. İdari personel odaları iki kişilik kullanım esasına göre düzenlenmiş olup, ofislerin fiziki koşulları ve donanımı idari hizmetlerin etkin, düzenli ve verimli biçimde yürütülmesini sağlayacak niteliktedir. Bu kapsamda hem akademik hem de idari personelin çalışma ortamları, fakültenin eğitim-öğretim, araştırma, danışmanlık ve yönetim süreçlerini destekleyecek şekilde yapılandırılmıştır.

7.3-Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

7.3.1 Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

Öncelikle, bireyin kendisi için yetiştirilmesi amacına yönelik olarak uzaktan öğrenim sistemlerinin öğretilmesine önem verilmekte ve bu kapsamda uzaktan eğitim sistemi aktif olarak kullanılmaktadır. Bilgisayar destekli öğrenimi geliştirmek amacıyla fakülte bilgisayar laboratuvarı ile Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'na ait bilgisayar laboratuvarları öğrenci kullanımına sunulmuştur. Bilgiye erişimi kolaylaştırmak için öğrencilere ücretsiz internet erişimi, açık veri tabanları, basılı ve elektronik kaynaklara erişim olanakları sağlanmakta, böylece bilginin farklı kaynaklardan etkili biçimde elde edilmesi desteklenmektedir. Ayrıca öğrencilerin çağdaş öğrenme yaklaşımlarını geliştirmeleri amacıyla ders içerikleri ödevler, projeler, teknik geziler ve öğrenci-sektör buluşmaları ile desteklenmekte, alana özgü dersler aracılığıyla mesleki yeterlilik kazandırılmaktadır. Bunun yanı sıra, öğretim planında yer alan dersler ve çeşitli kampüs içi/dışı etkinliklerle öğrencilerin sosyal sorumluluk bilinci, çevre duyarlılığı ve etik değerler konusundaki farkındalıkları da artırılmaktadır. Tüm bu olanaklar, öğrencilerin çağdaş öğrenim araçlarını kullanma ve bu araçlardan en yüksek verimi alma becerilerini geliştirmeye yöneliktir.

7.3.2 Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde bilgisayar destekli öğrenimin geliştirilmesi amacıyla öğrencilere Merkezi Kütüphane kataloğunda 2241 adet turizm alanı ile ilgili eser sunulmaktadır. Bununla birlikte ilgili eserlere e-kaynaklar dâhil edildiğinde turizm alanında 179.094 adet esere ulaşım mümkün kılınmaktadır(<https://kesifaraci.com/?uid=aku.edu.tr>). Diğer yandan Turizm Fakültesi binasında bulunan bilgisayar laboratuvarı öğrencilere otomasyon programları öğretilmesi kapsamında üç bölüm ile ortaklaşa kullanılmaktadır. Ders dışı saatlerde ise kendisini geliştirmek isteyen öğrenciler otomasyon programlarını kullanabilmeleri amacıyla ders öğretim elemanları onayında laboratuvarı kullanabilmektedirler. Afyon Kocatepe Üniversitesi Merkezi Kütüphane bilgisayar laboratuvarı ve Enformatik Bölümü bilgisayar laboratuvarları ise laboratuvar sorumlularının gözetiminde öğrenci kimlik kartı ibraz edilerek kullanılabilir.

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

7.4.1 Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini Ölçüt 7.4 kapsamında irdeleyiniz.

Tablo 7.3 Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar		177.916
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)		23.507
	Tezler		6.268
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)		3.057
	Nadir Eserler (Matbu)		1.766
	Nadir Eserler (El Yazması)		58
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar		-
TOPLAM		212.572	
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)		1.129.425
	E-dergi (abone)		85.060
	E-tez (abone)		5.912.246
	Diğer (Konferans, Standart, e-Rapor, Video vb.)		115.362
TOPLAM		7.242.093	

Tablo 7.4 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 Atıf 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
İdealonelektronik 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	

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

7.5.1 Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan güvenlik önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Afyon Kocatepe Üniversitesi kampüsünde öğrenci, personel ve ziyaretçilerin güvenliğini sağlamak amacıyla fiziki ve teknolojik güvenlik önlemleri titizlikle uygulanmaktadır. Kampüs girişlerinde görev yapan güvenlik personeli, giriş ve çıkışları düzenli olarak kontrol etmekte ve ihtiyaç hâlinde üniversite mensupları ile ziyaretçilere yardımcı olmaktadır. Üniversite girişlerinde bulunan turnike sistemleri ise kampüse yalnızca yetkili kişilerin giriş yapmasına imkân sağlayarak yerleşke güvenliğini desteklemektedir.

Turizm Fakültesi binasının girişlerinde görev yapan güvenlik personeli, binanın iç ve dış çevresinde güvenliğin sağlanmasından sorumludur. Bu kapsamda toplam dört güvenlik görevlisi, öğrenci ve personelin güvenliğini sağlamak amacıyla sürekli olarak görev yapmaktadır. Ayrıca bina içerisinde ve güvenlik açısından kritik görülen alanlarda toplam 21 güvenlik kamerası bulunmaktadır. Söz konusu kameralar, fakülte binası ile çevresini günün 24 saati izlemekte ve olası güvenlik ihlallerinin önlenmesi amacıyla görüntüleri kayıt altına almaktadır. Uygulanan fiziki ve teknolojik güvenlik önlemleri sayesinde öğrenci, personel ve ziyaretçilere güvenli bir eğitim, çalışma ve yaşam ortamı sunulmaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü'nde bulunan akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda, 26735 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda gerekli yangın güvenliği tedbirleri alınmaktadır. Turizm Fakültesi binasında uygulanan başlıca yangın güvenliği önlemleri aşağıda belirtilmiştir:

- Yangına müdahale amacıyla yeterli sayıda 6 kilogramlık kuru kimyevi tozlu ve halon gazlı yangın söndürme cihazı ile 12 kilogramlık köpüklü yangın söndürme cihazı sağlam ve çalışır durumda bulundurulmaktadır.
- Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik kapsamında, Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü tarafından kampüslerin ve binaların yangın güvenliği gerekliliklerine ilişkin olarak Afyonkarahisar Belediyesi İtfaiye Müdürlüğü ile birlikte incelemeler yürütülmektedir. İlgili inceleme ve değerlendirme süreci devam etmektedir.
- Fakülte binasının her katında yangın dolabı bulunmakta; dolaplarda hortum ve lans hazır durumda tutulmakta ve şebekede sürekli su bulundurulmaktadır.

- d) Binada bulunan elektrik panoları otomatik sigorta sistemiyle donatılmış olup gerekli durumlarda kontrolleri gerçekleştirilmektedir.
- e) Binada yıldırımdan korunmayı sağlayan paratoner sistemi bulunmakta, sistemin periyodik ölçümleri yaptırılmakta ve çalışır durumda olması sağlanmaktadır.
- f) Fakülte binasının jeotermal enerjiyle ısıtılması nedeniyle ısınma sisteminden kaynaklanabilecek yangın riski düşük düzeydedir.
- g) Yangınla mücadele ekipleri oluşturulmuş ve ekip üyelerine gerekli yangın eğitimleri verilmiştir.
- h) Yangın anında izlenecek yöntemleri içeren talimatlar, bina içerisinde kolaylıkla görülebilecek alanlara asılmıştır.
- i) Yangın güvenliğine ilişkin tedbirler her yıl gözden geçirilmekte, görevli ekipler güncellenmekte ve tespit edilen eksiklikler giderilmektedir.
- i) Turizm Fakültesi binasında bulunan merdivenler, yangın yönetmeliğinde öngörülen kaçış mesafelerini karşıladığından bina içerisine ayrıca yangın merdiveni projelendirilmemiştir. Bununla birlikte zemin kattaki pencerelerin kaçış yüksekliğinin 80 santimetreden fazla olmaması nedeniyle bu pencereler de alternatif kaçış noktaları olarak değerlendirilmektedir.

Olası iş kazalarının önlenmesi ve yangın, ilk yardım, deprem, patlama ve zehirlenme gibi acil durumlara karşı gerekli tedbirlerin alınması amacıyla üniversite genelinde iş sağlığı ve güvenliği çalışmaları yürütülmektedir. Bu doğrultuda, 30 Haziran 2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun ilgili hükümleri ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmeliğin 8. maddesine dayanılarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi Senatosunun 31 Aralık 2014 tarihli ve 2014/110 sayılı kararıyla Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Birimi kurulmuştur.

İş Sağlığı ve Güvenliği Birimi tarafından öğrenci ve personele yönelik bilgilendirme ve eğitim faaliyetleri düzenlenmekte; deprem, yangın, patlama, zehirlenme ve benzeri acil durumlara ilişkin tatbikatlar belirli aralıklarla gerçekleştirilmektedir. Bu uygulamalarla olası risklerin önceden belirlenmesi, acil durumlara müdahale kapasitesinin geliştirilmesi ve üniversite genelinde iş sağlığı ve güvenliği bilincinin güçlendirilmesi amaçlanmaktadır.

7.5.2 Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

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 Merkezi Kütüphane koleksiyonu içinde sesli kitaplar bulunmaktadır. Kabartmalı kitap henüz Merkezi Kütüphane envanteri içerisinde yer almamaktadır. Ayrıca görme engelli kullanıcılardan gelen talepler doğrultusunda yine Merkezi Kütüphane aracılığı ile 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 Üniversite" 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.

Ayrıca Turizm Fakültesi binası engellerle ilgili gerçekleştirmiş olduğu mekânda erişim düzenlemeleri neticesinde “TURUNCU BAYRAK” adayı olmuştur. Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından 2024 Engelsiz Üniversite Ödülleri kapsamında “Mekânda Erişilebilirlik” kategorisinde Turizm Fakültesi Turuncu Bayrak almaya hak kazanmıştır.

Kampüs içerisindeki her binada engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişlerinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır.

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası 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 ulaşabilmekte, 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. Ayrıca Turizm Fakültesi'nde acil durum yönetimi, deprem güvenliği ve ilk yardım uygulamalarına yönelik hazırlıklar ile ilgili diğer destekleyici belgeler, kanıt dosyasında detaylı biçimde yer almaktadır.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1-Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

8.1.1. Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyet vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1'i doldurunuz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi Turizm Fakültesi bütçesi içerisinde yer almaktadır. Tablo 8.1'de kalemlerden oluşan Turizm Fakültesi bütçesi her yıl Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yıl sonunda (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.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	28.211.432,26	39.907.914,26	48.000.000,00
Yolluklar	27.145,00	0,00	35.000,00

Hizmet alımları	289.413,16	115.507,52	135.000,00
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	1.042.380,50	626.493,48	720.000,00
Bakım ve onarım giderleri	0,00	35.506,52	41.000,00
Yatırım harcamaları	0,00	0,00	0,00
Döner Sermaye gelirleri ²	0,00	0,00	0,00
Öğrenci harçlarından düşen pay ³	0,00	0,00	0,00
Diğer ⁴	0,00	0,00	0,00

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

8.2.1 Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz.

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa, orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanlığının 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.

8.2.2 Öğretim kadrosunun akademik gelişimini sürdürmesi için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini açıklayınız.

Turizm Fakültesi'nde görev yapan her öğretim elemanına, akademik kariyerlerini desteklemek amacıyla her yarıyıl bir kez ulusal veya uluslararası bilimsel etkinliklere katılım için yolluk ve yevmiye desteği sağlanmaktadır. Bu destek, öğretim elemanlarının bilimsel bilgi ve becerilerini artırmalarına, uluslararası akademik ağlar kurmalarına ve bölümün akademik prestijini yükseltmelerine olanak tanımaktadır. Öğretim elemanlarının yürüttükleri projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler ise Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından sağlanmaktadır. Bu birim, öğretim elemanlarının bilimsel araştırma projelerini destekleyerek, bölümün akademik üretkenliğini artırmayı hedeflemektedir. BAP, çeşitli türde projeleri değerlendirmeye almakta ve uygun görülen projelere finansal destek sağlamaktadır. Bu projeler arasında lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri yer almaktadır. Lisansüstü tez projeleri, bölümün akademik derinliğini artırmakta ve öğrencilere ileri düzeyde araştırma yapma imkanı sunmaktadır. Tematik projeler, belirli konularda derinlemesine araştırmalar yapılmasını sağlamakta ve bu alanlarda uzmanlaşmayı teşvik etmektedir. Fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projeleri, öğretim elemanlarının buluşlarını ve yeniliklerini koruma altına alarak, akademik çalışmaların ticarileştirilmesine ve geniş kitlelere ulaştırılmasına katkı sağlamaktadır. Kariyer destek projeleri ise, genç akademisyenlerin kariyerlerini geliştirmelerine yardımcı olmakta ve akademik dünyada daha etkin rol almalarını sağlamaktadır. Bu kapsamda, BAP tarafından uygun görülen projeler titizlikle değerlendirilmekte ve gerekli görülen finansal destekler sağlanarak projelerin başarılı bir şekilde yürütülmesi temin edilmektedir. Böylece, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hem eğitim kalitesi hem de araştırma faaliyetleri açısından sürekli olarak gelişmekte ve

büyümektedir. Öğretim elemanlarının ve öğrencilerin bu desteklerden faydalanması, bölümün akademik başarılarını artırmakta ve ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını pekiştirmektedir.

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

8.3.1 Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdeleyiniz.

Bölümde ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini ile mevcut altyapının bakım, onarım ve işletim süreçleri büyük bir titizlikle yürütülmektedir. Bu süreçlerin sağlıklı ve sürdürülebilir biçimde devam ettirilebilmesi amacıyla Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğüne merkezi bütçeden finansman talepleri iletilmektedir. Söz konusu talepler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün eğitim, uygulama ve araştırma faaliyetlerini nitelikli bir şekilde sürdürebilmesi için gerekli altyapı, donanım ve eğitim materyallerinin eksiksiz olarak sağlanmasını amaçlamaktadır.

Bölümde kullanılacak laboratuvar ekipmanları, mutfak araç ve gereçleri, bilişim teknolojileri, yazılımlar ve diğer eğitim materyalleri, Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından gerçekleştirilen ihtiyaç analizleri doğrultusunda belirlenmektedir. Bu analizlerde bölümün mevcut altyapısı, öğrenci sayısı, uygulamalı derslerin gereklilikleri, teknolojik gelişmeler ve gelecekte ortaya çıkabilecek ihtiyaçlar dikkate alınmaktadır. Oluşturulan ihtiyaç listeleri doğrultusunda gerekli finansman miktarı hesaplanmakta ve yıllık bütçe planlamaları kapsamında Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğüne sunulmaktadır.

Rektörlük tarafından merkezi bütçe olanakları çerçevesinde değerlendirilen talepler doğrultusunda gerekli görülen tahsisatlar yapılmaktadır. Sağlanan finansman yalnızca yeni altyapı ve donanımın temininde değil, mevcut cihaz ve ekipmanların bakım, onarım, yenileme ve işletim süreçlerinde de kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra donanımların işlevsel biçimde kullanılabilmesi için gerekli yazılım güncellemeleri, enerji giderleri, sarf malzemeleri ve diğer operasyonel ihtiyaçlar da ilgili bütçe olanakları kapsamında karşılanmaktadır.

Bölümün altyapı ve donanımının geliştirilmesinde merkezi bütçenin yanı sıra özel sektör kuruluşları, sektör temsilcileri ve sponsorlar tarafından sağlanan aynı ve nakdi desteklerden de yararlanılmaktadır. Sponsor kuruluşlar tarafından sağlanan mutfak ekipmanları, araç ve gereçler, sarf malzemeleri ve teknolojik donanımlar, uygulamalı eğitimin niteliğinin artırılmasına ve öğrencilerin sektörde kullanılan güncel ekipmanlarla çalışma imkânı elde etmelerine katkı sağlamaktadır. Bu destekler, kamu-üniversite-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi ve bölümün uygulama altyapısının sürekli olarak iyileştirilmesi bakımından önemli bir kaynak oluşturmaktadır.

Bölümün uygulamalı eğitim altyapısının geliştirilmesine yönelik en önemli çalışmalardan biri de Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi arasında imzalanan iş birliği protokolü kapsamında hayata geçirilen Kocatepe Gastrotoryum'dur. Gösteri mutfağı niteliğinde tasarlanan Kocatepe Gastrotoryum; uygulamalı dersler, atölye çalışmaları, yemek gösterileri, sektör buluşmaları, söyleşiler, eğitim programları, gastronomi etkinlikleri ve tanıtım faaliyetleri için kullanılmaktadır. Alan, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine, profesyonel aşçılar ve sektör temsilcileriyle bir araya gelmelerine ve gastronomi alanındaki yenilikçi uygulamaları yakından takip etmelerine imkân sağlamaktadır.

Altyapı ve donanımın bakım ve işletim süreçleri, eğitim ve araştırma faaliyetlerinin kesintisiz biçimde sürdürülebilmesi açısından düzenli olarak takip edilmektedir. Bakım, onarım ve teknik kontrol işlemleri ilgili teknik personel ve yetkili birimler tarafından gerçekleştirilmekte; ihtiyaç duyulması hâlinde uzman firmalardan hizmet alınmaktadır. Donanımların uzun ömürlü ve verimli kullanılabilmesi amacıyla periyodik kontroller yapılmakta ve bakım çalışmaları eğitim faaliyetlerini aksatmayacak şekilde akademik takvime uygun olarak planlanmaktadır.

Finansman, satın alma, bakım ve işletim süreçleri şeffaflık, hesap verebilirlik ve kaynakların etkin kullanımı ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir. Gerçekleştirilen harcamalar, tahsisatlar ve sağlanan destekler ilgili mevzuat çerçevesinde kayıt altına alınmakta, raporlanmakta ve yetkili denetim birimleri tarafından incelenmektedir. Sponsorlar ve paydaşlar tarafından sağlanan aynı destekler de ilgili usul ve esaslara uygun biçimde kayıt altına alınarak bölümün kullanımına sunulmaktadır.

Sonuç olarak Turizm Fakültesi Dekanlığı; Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğünün bütçe desteği, sponsor kuruluşların katkıları ve yerel paydaşlarla geliştirilen iş birlikleri sayesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün altyapı ve donanım ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

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

8.4.1 Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca ve nitelik olarak yeterliği konusunda bilgi veriniz.

Programa destek veren idari personele ilişkin bilgiler tablo 8.4.1’de sunulmaktadır. Fakülte idari personellerinden ayrıca her bölüm için yazışmaları yapan bir personel bulunmaktadır. Turizm İşletmeciliği Bölümü sekreterine de aşağıda yer verilmiştir.

Tablo 8.4.1. Turizm Fakültesi İdari Personel Listesi

Adı ve Soyadı	Görevi	Eğitim Düzeyi	Deneyim süresi (yıl)		
			Özel sektör	Kamu	Bu kurumda
Abdurrahim TÜRK	Fakülte sekreteri	Lisans	-	29 yıl	24 yıl
Onur Cesur Kudret DURUDOĞAN	Şef	Lisans	-	12 yıl	12 yıl
Rukiye SARICAN	Bilgisayar işletmeni / Bölüm Sekreteri	Lisans	-	19 yıl	19 yıl
Soner DURĞUT	Şef	Lisans	1 yıl	14 yıl	11 yıl
Zeynep ALTIN	Bilgisayar işletmeni	Lise	-	25 yıl	25 yıl
Fikret KARADANA	Memur	Lise	3 yıl	31 yıl	31 yıl

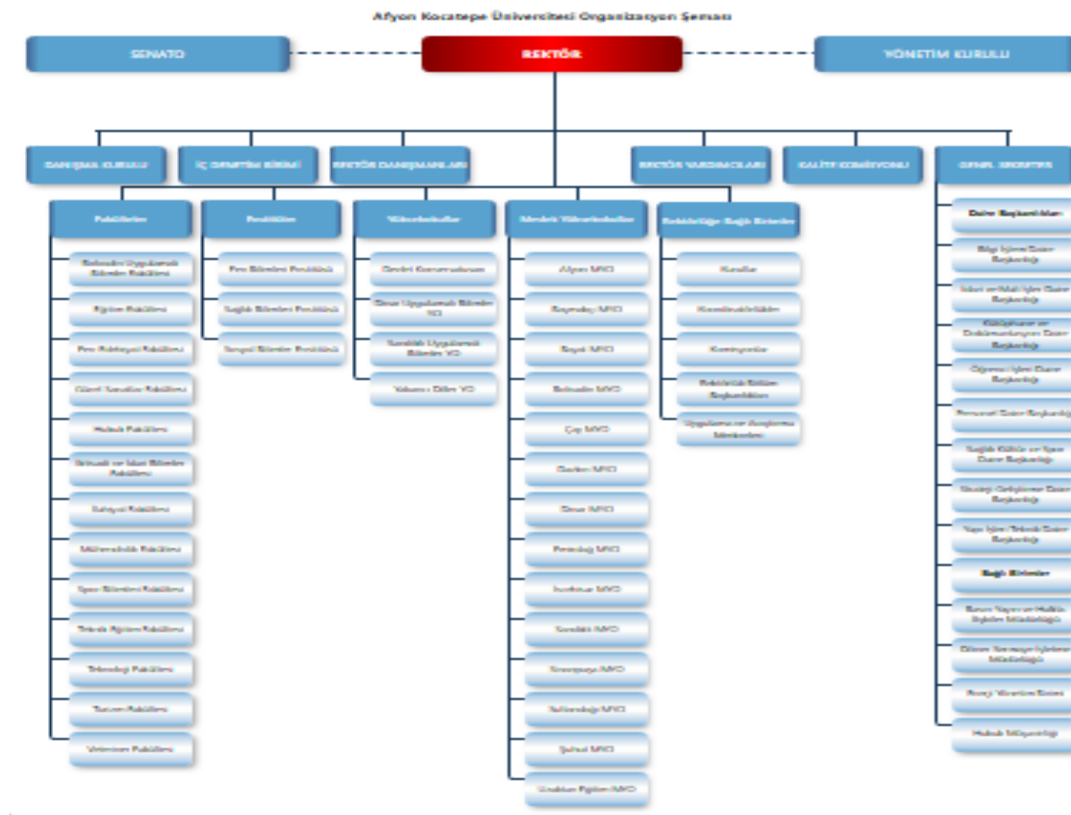
9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

9.1.1 Programın, bölüm, fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız. Fakülte dekanının ve dekan yardımcılarının ve fakültenin üniversite içerisindeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve

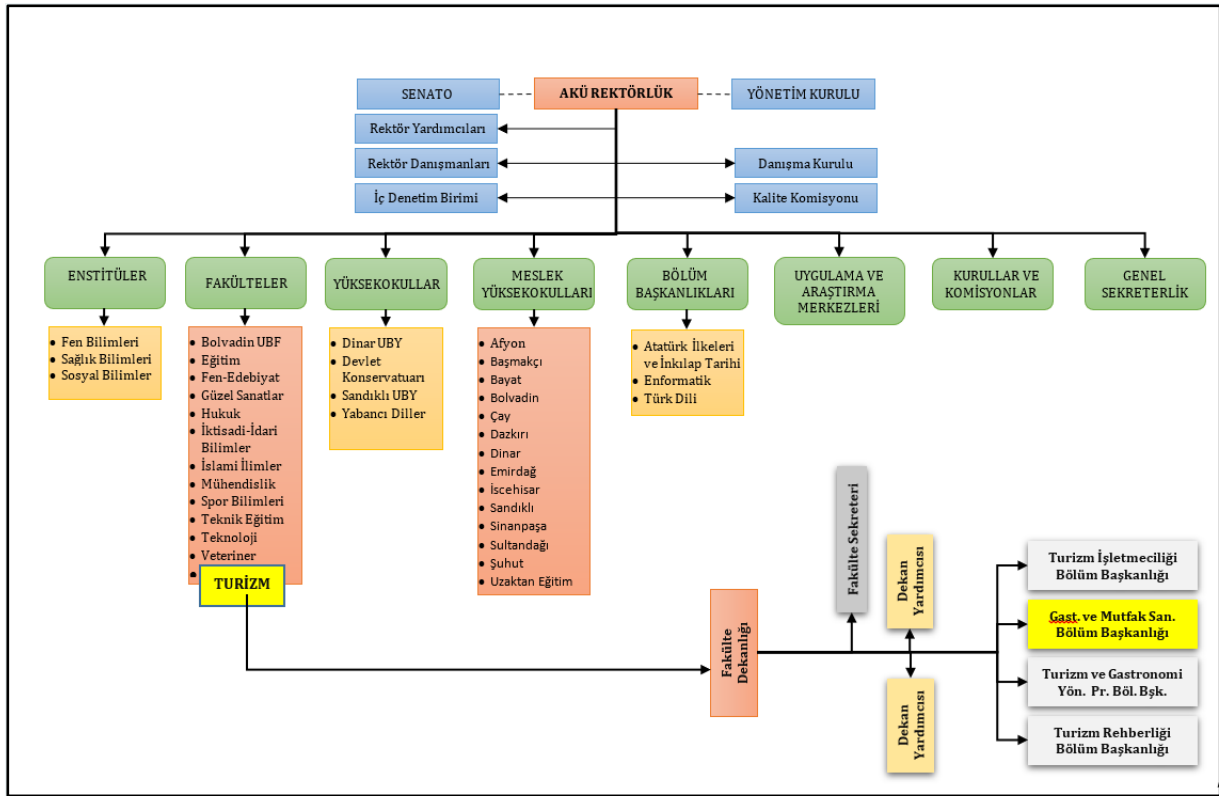
şemayı Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada fakültenin bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı, dekan gibi).

Tablo 9.1 Üniversite Organizasyon Şeması



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turizm Fakültesi Dekanlığına bağlı bir bölüm olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu çerçevede, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün [Turizm Fakültesi](#) ve üniversite üst yönetimiyle ([Afyon Kocatepe Üniversitesi](#)) olan yönetsel ilişkisini gösteren organizasyon şeması aşağıda gösterilmiştir.

Birim Organizasyon Şeması



10-PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1-Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

10.1.1 Program öğretim planı, dersler ve diğer uygulamalarda ölçme-değerlendirme aracılığıyla programa özgü ölçütlerin nasıl sağlandığını anlatınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde programa özgü ölçütlerin karşılanmasında temel dayanağı, öğretim planında yer alan derslerin amaç, içerik, öğrenme çıktıları ve ölçme-değerlendirme yöntemleriyle bütüncül biçimde yapılandırılması oluşturmaktadır. Program kapsamında öğrencilere kazandırılması hedeflenen bilgi, beceri ve yetkinliklerin düzeyi, çok boyutlu ve sistematik bir değerlendirme süreci aracılığıyla izlenmektedir.

Her bir ders kapsamında dönem içinde gerçekleştirilen ara sınavlar ile dönem sonunda uygulanan final sınavları, öğrencilerin kuramsal bilgi düzeylerini, kavramsal hâkimiyetlerini ve bilişsel kazanımlarını ölçmek amacıyla kullanılan temel değerlendirme araçlarıdır. Sınav soruları, ders öğrenme çıktılarıyla ilişkilendirilmekte ve öğrencilerin yalnızca bilgiyi hatırlama düzeylerini değil; bilgiyi yorumlama, karşılaştırma, analiz etme ve farklı durumlara uyarlama becerilerini de ortaya koyacak biçimde hazırlanmaktadır.

Bununla birlikte değerlendirme süreci yalnızca yazılı sınavlarla sınırlandırılmamaktadır. Öğrencilerin üst düzey düşünme, problem çözme, karar verme, araştırma yapma, iletişim kurma, takım çalışmasına katılma ve mesleki uygulamaları gerçekleştirme becerilerini bütüncül biçimde değerlendirebilmek amacıyla çeşitli öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme yöntemlerinden yararlanılmaktadır. Bu doğrultuda öğrencilere bireysel veya grup hâlinde ödev ve proje çalışmaları verilmekte, belirli konulara yönelik sınıf içi sunumlar

hazırlamaları, vaka analizleri gerçekleştirmeleri ve uygulamalı etkinliklere katılmaları sağlanmaktadır.

Programın uygulama ağırlıklı yapısı doğrultusunda, özellikle mutfak, servis, hijyen, maliyet kontrolü ve ürün geliştirmeye ilişkin derslerde öğrencilerin mesleki performansları doğrudan gözlemlenmektedir. Uygulamalı sınavlar, reçete ęalıřmaları, ürün hazırlama ve sunum faaliyetleri, jüri değerlendirmeleri, kontrol listeleri ve performans formları aracılığıyla öğrencilerin mesleki yeterlilikleri değerlendirilmektedir. Böylece öğrencilerin yalnızca kuramsal bilgileri değil, bu bilgileri gerçek veya geręeđe yakın ęalıřma ortamlarında uygulama becerileri de izlenmektedir.

İl içinde veya il dışında gerçekleştirilen teknik geziler, saha incelemeleri ve işletme ziyaretleri de öğretim sürecinin önemli bir paręasını oluşturmaktadır. Bu faaliyetler aracılığıyla öğrencilerin derslerde edindikleri bilgileri sektör uygulamalarıyla ilişkilendirmeleri, üretim ve hizmet süreçlerini yerinde gözlemlmeleri, mesleki sorunları değerlendirmeleri ve gastronomi alanındaki güncel gelişmeleri takip etmeleri amaçlanmaktadır. Teknik gezi ve saha ęalıřmalarına ilişkin öğrenci katılımı; gözlem raporları, değerlendirme ödevleri, sunumlar veya ders içi tartışmalar aracılığıyla ölçme-değerlendirme sürecine dâhil edilebilmektedir.

Ödev, proje, sunum, grup ęalıřması, uygulama, teknik gezi ve saha ęalıřmaları; ilgili dersin sorumlu öğretim elemanı tarafından dersin niteliğine göre bağımsız bir ölçme aracı olarak veya ara sınav ve final sınavı notlarına belirli oranlarda katkı sağlayacak şekilde değerlendirilmektedir. Değerlendirme ölçütlerinin öğrencilere önceden açıklanması, sürecin şeffaf ve izlenebilir biçimde yürütölmesini sağlamaktadır. Böylece öğrencilerin kuramsal bilgi düzeylerinin yanı sıra uygulamalı, sosyal, yönetsel ve iletişimsel gelişimleri de düzenli olarak takip edilmektedir.

Program ölçütlerinin etkin biçimde karşılanmasında, ders dışı olmakla birlikte program ve ders öğrenme ęıktılarıyla ilişkilendirilebilen destekleyici faaliyetler de önemli bir rol üstlenmektedir. Bu faaliyetler, öğrencilerin mesleki dünyayı daha yakından tanımlarına, kariyer farkındalığı geliştirmelerine ve sosyal, kültürel ve akademik yönden gelişmelerine katkı sağlamaktadır. Bu kapsamda öğrenciler, belirli dönemlerde sektör temsilcileri, işletme yöneticileri, profesyonel şefler, mezunlar ve alan uzmanlarıyla bir araya getirilmektedir. Düzenlenen konferans, seminer, söyleşi, panel ve öğrenci-sektör buluşmaları sayesinde öğrencilerin gastronomi sektöründeki güncel uygulamalar, değişen tüketici beklentileri, yeni teknolojiler ve istihdam olanakları hakkında doğrudan bilgi edinmeleri sağlanmaktadır. Bu etkinlikler, öğrencilerin iş dünyasıyla erken dönemde bağ kurmalarına ve mesleki ağlarını geliştirmelerine de katkıda bulunmaktadır.

Öğrencilerin kariyer planlamalarını desteklemek amacıyla düzenlenen İstihdam ve Kariyer Günü gibi etkinlikler aracılığıyla iş ve staj olanakları hakkında bilgi edinmeleri sağlanmaktadır. Öz geğmiş hazırlama, iş başvurusu yapma, mülakat teknikleri ve mesleki iletişim konularında gerçekleştirilen uygulamalarla öğrencilerin profesyonel hayata hazırlanmaları desteklenmektedir. İşletme temsilcileriyle gerçekleştirilen görüşmeler ve mülakat simölasyonları, öğrencilerin kariyer hedeflerini daha bilinęli biçimde belirlemelerine yardımcı olmaktadır.

Ders müfredatına doğrudan bağlı olmayan ancak program ęıktılarıyla örtüşen teknik, kültürel ve endüstriyel geziler de öğrencilerin gelişimini destekleyen faaliyetler arasında yer almaktadır. Gıda üretim işletmeleri, konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri, gastronomi müzeleri, yerel üretim alanları, coğrafi işaretli ürün üreticileri ve kültürel miras alanlarına

düzenlenen ziyaretler sayesinde öğrencilerin gözlem, analiz ve değerlendirme becerileri geliştirilmektedir. Bu faaliyetler aynı zamanda öğrencilerin yerel ve ulusal mutfak kültürlerine yönelik farkındalık kazanmalarına olanak sağlamaktadır.

Bölüm öğretim elemanlarının katıldıkları bilimsel kongreler, sempozyumlar, çalıştaylar ve mesleki etkinliklerden edindikleri güncel bilgi ve deneyimleri derslere aktarmaları da programın sürekli güncellenmesine katkı sağlamaktadır. Öğretim elemanları tarafından paylaşılan bilimsel gelişmeler, yeni araştırma sonuçları, sektörel eğilimler ve yenilikçi uygulamalar sayesinde öğrencilerin akademik farkındalıkları artırılmakta ve bilimsel bilgiye dayalı düşünme becerileri desteklenmektedir. Tüm bu ölçme-değerlendirme yöntemleri ve destekleyici faaliyetler birlikte ele alındığında, öğrencilerin program kapsamında hedeflenen bilgi, beceri ve yetkinliklere ulaşma düzeyleri çok yönlü biçimde değerlendirilmektedir. Elde edilen sonuçlar, ders başarı analizleri, öğrenci performansları, uygulama değerlendirmeleri ve paydaş geri bildirimleriyle birlikte incelenmekte; ihtiyaç duyulan alanlarda öğretim ve değerlendirme süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik düzenlemeler yapılmaktadır.

SONUÇ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yükseköğretimde kalite güvencesi anlayışını temel alarak eğitim-öğretim, araştırma, toplumsal katkı, yönetim ve idari süreçlerini sürekli iyileştirme ilkesi doğrultusunda yürütmektedir. Bölümün kalite çalışmaları; planlama, uygulama, izleme ve iyileştirme aşamalarını kapsayan sistematik bir yaklaşımla gerçekleştirilmekte, elde edilen sonuçlar doğrultusunda gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

Bu kapsamda bölüm, Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından yürütülen değerlendirme sürecini başarıyla tamamlayarak 31 Aralık 2024–31 Aralık 2030 tarihleri arasında geçerli olmak üzere altı yıllık akreditasyon almaya hak kazanmıştır. Elde edilen akreditasyon, programın eğitim amaçları, öğretim planı, program çıktıları, ölçme ve değerlendirme süreçleri, akademik kadrosu, fiziki altyapısı, öğrenci hizmetleri ve sürekli iyileştirme uygulamalarının ulusal kalite standartlarıyla uyumlu olduğunun önemli bir göstergesidir.

Bölüm ayrıca Afyon Kocatepe Üniversitesinin Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından yürütülen Kurumsal Akreditasyon Programı kapsamında beş yıllık kurumsal akreditasyon elde etmesine katkı sağlamıştır. Bu süreçte öz değerlendirme, kanıta dayalı raporlama, performans izleme ve akran değerlendirme uygulamalarının bölüm düzeyinde benimsenmesi ve kurumsallaştırılması yönünde aktif rol üstlenilmiştir. Böylece bölümde kalite kültürünün yaygınlaştırılması, paydaş katılımının artırılması ve iyileştirme süreçlerinin sürdürülebilir hâle getirilmesi desteklenmiştir.

Öğrenci görüşlerinin eğitim-öğretim süreçlerine yansıtılması amacıyla Üniversite Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan öğrenci memnuniyet anketlerinin yanı sıra bölüm düzeyinde de çeşitli geri bildirim mekanizmaları kullanılmaktadır. Bu doğrultuda öğrenci memnuniyet anketleri, akademik danışmanlık toplantıları, eğitim-öğretim süreçlerini değerlendirme toplantıları ve öğrenci temsilcileriyle gerçekleştirilen görüşmeler aracılığıyla öğrencilerin talep, öneri ve beklentileri düzenli olarak alınmaktadır. Elde edilen bulgular bölüm kurullarında ve ilgili komisyonlarda değerlendirilerek gerekli iyileştirme çalışmalarına dönüştürülmektedir.

Ölçme ve değerlendirme süreçlerinin daha sistematik, şeffaf ve izlenebilir hâle getirilmesi amacıyla 2023–2024 eğitim-öğretim yılı bahar döneminden itibaren sınav sorularının ders

öğrenme çıktılarıyla ilişkilendirilmesine yönelik uygulama başlatılmıştır. Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden yürütülen bu uygulama sayesinde öğrencilerin ders öğrenme çıktılarına ve dolaylı olarak program çıktılarına ulaşma düzeyleri sayısal veriler üzerinden izlenebilir hâle getirilmiştir. Elde edilen sonuçlar, derslerin başarı düzeylerinin değerlendirilmesinde ve geliştirmeye açık alanların belirlenmesinde kullanılmaktadır.

Program çıktılarından PÇ11 ve PÇ12 kapsamında hedeflenen yabancı dil yeterliliklerinin daha kapsamlı biçimde değerlendirilebilmesi amacıyla yabancı dil genel değerlendirme sınavı uygulanmaya başlanmıştır. Bu uygulamayla öğrencilerin İngilizce ve ikinci yabancı dil alanlarındaki okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerinin programda hedeflenen yeterlilik düzeyleriyle uyumu belirlenmektedir. Sınav sonuçları, yabancı dil öğretim süreçlerinin izlenmesi ve gerekli iyileştirmelerin planlanması amacıyla değerlendirilmektedir.

Bölümün kalite güvencesi ve sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında gerçekleştirilen başlıca hedefler ve uygulamalar aşağıda sıralanmıştır:

- TURAK tarafından yürütülen değerlendirme sürecinin başarıyla tamamlanması ve bölümün 31 Aralık 2024–31 Aralık 2030 dönemi için altı yıllık akreditasyon almaya hak kazanması,
- Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi logosu kullanım hakkının elde edilerek program yeterliliklerinin ulusal yeterlilik ve kalite güvencesi sistemiyle uyumunun belgelendirilmesi,
- Eğitim-öğretim süreçlerinin izlenmesi ve iyileştirilmesi amacıyla öğrenci katılımına dayalı danışmanlık toplantılarının, eğitim-öğretim süreçlerini değerlendirme toplantılarının ve öğrenci memnuniyet anketlerinin düzenli olarak sürdürülmesi,
- Öğrencilerin mesleki uygulama yeterliliklerini geliştirmek amacıyla uygulama mutfaklarının fiziki ve teknik donanımının güçlendirilmesi, mevcut ekipmanların yenilenmesi ve yeni ekipmanların eğitim süreçlerine kazandırılması,
- Öğrenciler ile sektör temsilcileri arasındaki etkileşimin artırılması amacıyla öğrenci-sektör buluşmaları, kariyer etkinlikleri, teknik geziler, seminerler, söyleşiler ve mesleki uygulamaların düzenli hâle getirilmesi,
- Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden sınav soruları ile ders öğrenme çıktıları ve program çıktıları arasında ilişki kurulmasına yönelik dijital izleme uygulamasının başlatılması,
- PÇ11 ve PÇ12 program çıktılarının gerçekleşme düzeylerini değerlendirmek amacıyla yabancı dil genel değerlendirme sınavının uygulanması,
- Öğretim planı, ders içerikleri, ders öğrenme çıktıları ve ölçme-değerlendirme yöntemlerinin TURAK Öz Değerlendirme Raporu ölçütleri doğrultusunda gözden geçirilmesi ve gerekli müfredat güncellemelerinin gerçekleştirilmesi,
- İç ve dış paydaşlardan elde edilen görüşlerin programın iyileştirilmesi sürecinde kullanılması ve paydaş katılımının bölüm karar alma mekanizmalarına sistematik biçimde dâhil edilmesi,
- Toplumsal katkı kapsamında öğrencilerin aktif katılımını teşvik eden, farklı yaş ve toplumsal gruplara ulaşan, gastronomi kültürü, sürdürülebilirlik, sağlıklı beslenme ve sosyal sorumluluk temalarını içeren etkinliklerin planlı ve etkin biçimde gerçekleştirilmesi,

- Kalite güvencesi çalışmalarının yalnızca akreditasyon dönemleriyle sınırlı tutulmaması; lme, değerlendirme, raporlama ve iyileştirme faaliyetlerinin düzenli ve sürdürülebilir bir süreç olarak yürütülmesi.

Gerçekleştirilen bu alışmalar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde kalite kültürünün yerleşmesine, eğitim-ğretim süreçlerinin kanıta dayalı olarak izlenmesine ve öğrencilerin akademik, mesleki ve kişisel gelişimlerinin daha etkili biçimde desteklenmesine katkı sağlamaktadır. Bölüm, i ve dış paydaşlardan elde edilen geri bildirimler ile lme ve değerlendirme sonuçlarını dikkate alarak güçlü yönlerini sürdürmeyi, geliştirmeye açık alanlarda ise düzenli iyileştirmeler gerçekleştirmeyi amaçlamaktadır.