

Öz Değerlendirme Raporu

BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.

Öğretim Görevlisi Alper Kurnaz (Başkan)

Öğretim Görevlisi Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU (Uye)

Araştırma Görevlisi Büşra Yeşilyurt (Uye)

Dr. Öğretim Üyesi Osman Çavuş (Uye)

Dr. Öğretim Üyesi Melek Başdal (Uye)

4.06.2022-7.07.2022

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER; Fakülte/YO/MYO/Enstitü/Program hangi yılda hangi programlarla kuruldu, zaman içindeki değişimi, öğrenci, mezun ve öğretim elemanı sayıları, alt birimlere göre dağılımları gibi genel ve tanıtıcı bilgiler verilebilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2011 yılında Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesinde kurulmuş olup ilk öğrencilerini 2012 yılında almıştır. 25.01.2019 tarihinde fakülteye dönüşen BAİBÜ Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan bölümümüz eğitim-öğretim faaliyetlerini Mengen'de sürdürmektedir. Programımızın kontenjanı 60 olup, yatay geçiş-dikey geçişyabancı uyruklu öğrenci vb. kontenjanlarla bu sayı 75'i geçmektedir. Halen eğitimine devam eden 357 öğrenci bulunmaktadır. Bölümün amacı Türk yemek kültürünü dünyaya tanıtacak bilgi ve donanımına sahip nitelikte yiyecekiçecek işletmecileri ve şefler yetiştirerek, gastronomi alanında üniversitemizi marka haline getirmektir. Bu amaçla bölüm öğrencilerine yiyecek- içecek işletmeciliğine ve yemek sanatlarına dair her türlü incelik öğretilmekte, mezun öğrencilerin sektörde ileri gelen kuruluşlarda yer alabilmesi için çalışılmaktadır. Yemek kültürümüzün yurt dışında da en iyi şekilde temsil edilmesi ve tanıtılması amacıyla dil eğitime de önem verilmekte, İngilizce dersinin yanı sıra çeşitli seçmeli yabancı dil dersleriyle de bu eğitim desteklenmektedir. Bölüm hem Türk mutfak kültürünün akademik bir çatı altında araştırılmasını sağlayacak sorgulayıcı, yenilikçi bir kadro, hem de sektör için nitelikli yöneticiler yetiştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3 doktor öğretim üyesi, iki öğretim görevlisi ve bir araştırma görevlisinden oluşan kadrosu ile lisans eğitime devam etmektedir. Bölüm, ofis binası ve sınıflar, uygulama mutfakları, kantin ve yemekhane, spor salonu ve çok amaçlı binayı içeren Mengen kampüsünü BAİBÜ Mengen Meslek Yüksekokulu ile birlikte kullanmaktadır. Bölümümüzden bugüne kadar mezun olan öğrenci sayısı 162'dir. Mezunlarımız ağırlıklı olarak ulusal ve uluslararası beş yıldızlı otellerin mutfak ekibinde veya yiyecek içecek bölümlerinde; restoranların mutfak ya da işletme kısımlarında, gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde (ARGE), yiyecekiçecek sektöründe eğitim veren kurumlarda ve görsel-basılı yayın kuruluşlarında çalışabilmektedir.

1. LİDERLİK ve KALİTE

1.1. YÖNETİM MODELİ ve İDARİ YAPI; Lisanüstü Eğitim Enstitüsünün / ... Fakültesinin / YO'un / MYO'nun yönetim modeli ve idari yapısının (yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler, tercihler); karar verme mekanizmaları ve gücün odaklanması, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti; tüm paydaşların temsil edilmesi; öngörülen model ile gerçekleşmenin karşılaştırılması, modelin kurumsallığı ve sürekliliğinin anlaşılması açısından değerlendirilmesi ...AÇIKLAMA; birime biçilen hedef ve işleri yapabilecek şekilde organize olduğu göstermek için hiyerarşik organizasyon şeması, yönetim ve idaredeki kurulların (Enstitü/Fakülte Yürütme, Yönetim Kurulları gibi yönetim ve karar almada etkili olan kurulların) kimlerden oluştuğu hangi işler için hangi sıklıkta toplandıkları vs yazılmalıdır. Yönetimsel kararlara paydaş katılımının nasıl sağlandığı açıklanmalıdır (Organizasyon şeması ve bağlı olma/rapor verme ilişkileri, görev tanımları ve iş akış süreçleri vardır ve tanımlandığı şekilde uygulanmaktadır. Bunlar yayımlanmış ve işleyişin paydaşlarca bilinirliği sağlanmıştır/sağlanamamıştır).

Karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde hiyerarşik düzene uygundur. Bölüm kurulu, fakülte kurulu, fakülte yönetim kurulu ve Senato kararları bu amaca hizmet etmektedir. Ders intibakları, staj komisyonu kararları, ders görevlendirmeleri, öğrenci danışman atamaları gibi birçok süreç bölüm kurulu, fakülte yönetim kurulu kararlarıyla rektörlüğe iletilmektedir. Turizm Fakültesi Organları ve Teşkilat Yapısı 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun 16. 17. 18. Maddeleri ile Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliğinin 8. 9. 10. maddelerine göre Fakülte organları, Dekan, Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulu'ndan oluşmaktadır. Dekan a) Atanması: (Değişik: RG-4/1/1994-21808) Fakültenin ve birimlerinin temsilcisi olan dekan, rektörün önereceği, üniversite içinden veya dışından üç profesör arasından Yükseköğretim Kurulunca üç yıl süre ile seçilir ve normal usul ile atanır. Süresi biten dekan yeniden atanabilir. Dekan kendisine çalışmalarında yardımcı olmak üzere fakültenin aylıklı öğretim üyeleri arasından en çok iki kişiyi dekan yardımcısı olarak seçer. Dekan yardımcısı dekan tarafından en

çok üç yıl için atanır. Dekan gerekli gördüğü hallerde yardımcılarını değiştirebilir. Dekanın görevi sona erdiğinde yardımcılarının görevi de sona erer. Dekana, görevi başında olmadığı zaman yardımcılardan biri vekalet eder. Göreve vekalet altı aydan fazla sürerse, yeni bir dekan atanır. b) Görev, yetki ve sorumlulukları: 1) Fakülte kurullarına başkanlık etmek, fakülte kurullarının kararlarını uygulamak ve fakülte birimleri arasında düzenli çalışmayı sağlamak, 2) Her öğretim yılı sonunda ve istendiğinde fakültenin genel durumu ve işleyişi hakkında rektöre rapor vermek, 3) Fakültenin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile rektörlüğe bildirmek, fakülte bütçesi ile ilgili öneriyi fakülte yönetim kurulunun da görüşünü aldıktan sonra rektörlüğe sunmak, 4) Fakültenin birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini sürdürmek, 5) Kanun ve yönetmeliklerle kendisine verilen diğer görevleri yapmaktır. Dekan; fakültenin ve bağlı birimlerinin öğretim kapasitesinin rasyonel bir şekilde kullanılmasında ve geliştirilmesinde, gerektiği zaman güvenlik önlemlerinin alınmasıyla, öğrencilere gerekli sosyal hizmetlerin sağlanmasında, eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerinin düzenli bir şekilde yürütülmesinde, bütün faaliyetlerin gözetim ve denetiminin yapılmasında, takip ve kontrol edilmesinde ve sonuçlarının alınmasında rektöre karşı birinci derecede sorumludur. Turizm Fakültesi Dekanlık görevini Prof. Dr. Asım SALDAMLI yürütmektedir. Fakülte Kurulu Kuruluş ve işleyişi: Fakülte kurulu, dekanın başkanlığında fakülteye bağlı bölümlerin başkanları ile varsa fakülteye bağlı enstitü ve yüksekokul müdürlerinden ve üç yıl için fakülte'deki profesörlerin kendi aralarından seçecekleri üç, doçentlerin kendi aralarından seçecekleri iki, Dr. Öğretim Üyelerinin kendi aralarından seçecekleri bir öğretim üyesinden oluşur. Fakülte kurulu olağan toplantılarını her yarıyıl başında ve sonunda yapar. Dekan, gerekli gördüğü hallerde fakülte kurulunu toplantıya çağırır. Görevleri: Fakülte kurulu, akademik bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar: 1) Fakültenin eğitim-öğretim, bilimsel araştırma ve yayın faaliyetlerini ve bu faaliyetlerle ilgili esasları, plan, program ve eğitim-öğretim takvimini kararlaştırmak, 2) Fakülte yönetim kuruluna üye seçmek, 3) Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır. Fakülte Yönetim Kurulu Kuruluş ve işleyişi: Fakülte yönetim kurulu, dekanın başkanlığında fakülte kurulunun üç yıl için seçeceği üç profesör, iki doçent ve bir Dr. Öğretim Üyesinden oluşur. Fakülte yönetim kurulu dekanın çağrısı üzerine toplanır. Yönetim kurulu gerekli gördüğü hallerde geçici çalışma grupları, eğitim-öğretim koordinatörlükleri kurabilir ve bunların görevlerini düzenler. Görevleri: Fakülte yönetim kurulu, idari faaliyetlerde dekana yardımcı bir organ olup aşağıdaki görevleri yapar: 1) Fakülte kurulunun kararları ile tespit ettiği esasların uygulanmasında dekana yardım etmek, 2) Fakültenin eğitim-öğretim, plan ve programları ile akademik takvimin uygulanmasını sağlamak, 3) Fakültenin yatırım, program ve bütçe tasarısını hazırlamak, 4) Dekanın, fakülte yönetimi ile ilgili olarak getireceği bütün işlerde karar almak, 5) Öğrencilerin kabulü, ders intibakları ve çıkarılmaları ile eğitim-öğretim ve sınavlara ait işlemleri hakkında karar vermek, 6) Kanun ve yönetmeliklerle verilen diğer görevleri yapmaktır. Bölüm Başkanlıkları Bir fakülte'de, aynı veya benzer nitelikte eğitim-öğretim yapan birden fazla bölüm bulunamaz. Bölüm, bölüm başkanı tarafından yönetilir. Bölüm başkanı; bölümün aylıklı profesörleri, bulunmadığı takdirde doçentleri, doçent de bulunmadığı takdirde Dr. Öğretim Üyeleri arasından fakültelerde dekanca, fakülteye bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine dekanca, rektörlüğe bağlı yüksekokullarda müdürün önerisi üzerine rektörce üç yıl için atanır. Süresi biten başkan tekrar atanabilir. Bölüm başkanı, görevi başında bulunamayacağı süreler için öğretim üyelerinden birini vekil olarak bırakır. Herhangi bir nedenle altı aydan fazla ayrılmalarda, kalan süreyi tamamlamak üzere aynı yöntemle yeni bir bölüm başkanı atanır. Bölüm başkanı, bölümün her düzeyde eğitim-öğretim ve araştırmalarından ve bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Doç. Dr. Alper KURNAZ, Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde Doç. Dr. Aliye AKIN, Turizm Rehberliği Bölümü'nde Dr. Öğr. Üyesi İsa BAYHAN bölüm başkanı olarak görev yapmaktadır. Fakülte İdari Teşkilatı ve Görevleri idari teşkilatı, fakülte sekreteri ile sekreterlik bürosundan ve ihtiyaca göre kurulacak öğrenci işleri, personel, kütüphane, mali işler, yayın ve destek hizmetleri biriminden oluşur. Bir fakülte'de 1.inci fıkrada sayılan birimlerin kurulmasına ilgili üniversitenin önerisi üzerine Yükseköğretim Kurulunca karar verilir. Fakülte sekreteri ile sekreterlik bürosu ve varsa bağlı birimler, fakültenin idari hizmetlerinin yürütülmesinden sorumludurlar. Turizm Fakültesi Fakülte Sekreterliği görevini İbrahim BİLEN yapmaktadır. Yönetmelikler: 14.10.2019 tarih ve 30918 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği 23.08.1993 tarih ve 21677 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Kayıt Kabul İşleri

Yönetmeliği. 23.08.1993 tarih ve 21677 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Sağlık İşleri ve Sağlık Raporları Yönetmeliği. 16.05.2000 tarih 24051 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Döner Sermaye İşletmesi Yönetmeliği. 25.07.2003 tarih ve 25179 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Lisans Eğitim-Öğretim Süresiyle Sınav ve Değerlendirme Esaslarına İlişkin Yönetmeliği. 13.05.2008 tarih ve 26875 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yaz Öğretimi Yönetmeliği. 12.01.2005 tarih ve 25698 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yurt İdare ve İşletme Yönetmeliği. Yönergeler: Üniversitemiz Senatosu'nun 14.01.2004 tarih ve 2004/3 sayılı kararı ile kabul edilen Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Konseyi Yönergesi. Üniversitemiz Senatosu'nun 07.04.2004 tarih ve 2004/47 sayılı kararı ile kabul edilen Abant İzzet Baysal Üniversitesi Lisans/Önlisans Eğitimi Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi. Üniversitemiz Senatosu'nun 10.01.2019 tarih ve 2019/05 sayılı kararı ile kabul edilen Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Staj Yönergesi.

Kantlar

[Organizasyon_emas.pdf](#)

1.2. SÜREÇ YÖNETİMİ; Tüm etkinliklere ait süreç tanımlanmasının tamamlanıp tamamlanmadığı; süreçlerdeki sorumluların kimler olduğu, iş akışı, yönetim, sahiplenme düzeyinin ve varsa sürekli süreç iyileştirme döngüsünün (süreç yönetimi yaklaşımının takip edildiğine dair bulgular) yazılması beklenmektedir. İş akış şemaları, görev tanımları, insan ve demirbaş envanterleri tanımlı mı? ve paylaşılıyor mu? açıklanmalıdır.

1.3. KAMUOYUNU BİLGİLENDİRME ve HESAP VERİLEBİLİRLİK; Kamuoyunu bilgilendirmenin ilkesel olarak benimsendiğine, hangi kanalların nasıl kullanılacağı tasarlandığına, erişilebilir olarak ilan edilip edilmediğine ve tüm bilgilendirme adımları sistematik olarak atılıp atılmadığına dair bilgiler yazılmalıdır. Fakülte/YO/MYO/Enstitü web sayfası doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgiyi verdiği, yabancı uyruklu öğrenciler ve engelli öğrencilerin ulaşımı için mekanizmalar olup olmadığı anlatılmalıdır. Üniversite genel bilgi sayfasının paydaşlar tarafından istenilen içerikleri ne derecede karşıladığı (bu bilgilerin kamuoyuna ve tüm paydaşlara hesap verme anlamında neler içerdiği), birim sayfasında buna ek ne tür bilgiler paylaşıldığı, varsa takip sayıları, bilgilerin hangi sıklıkta güncellediği, kamuoyu ve paydaşlara şeffaflık ve hesap verme adına yapılan diğer mekanizma ve bildirimlerin neler olduğu açıklanmalıdır. CİMER dışında şikayetlerin alınma ve çözüm yollarından, sonuçlarının bildirilme mekanizmasından burada bahsedilebilir.

Bölüm özelinde alınan kararlar, gerçekleştirilen etkinlikler, eğitim ve öğretim ilişkin duyurular; turizm fakültesi web sayfasında (<http://turizm.ibu.edu.tr/>), bölümün sosyal medya hesaplarında ([instagram.com/baiubugastronomi](https://www.instagram.com/baiubugastronomi)), bilgilendirme amaçlı kurulan iletişim ağı gruplarında şeffaf bir şekilde ilan edilmektedir. Bununla birlikte akademisyenlerden ve sektör temsilcilerinden oluşan danışma kurulu, yönergelere ait bilgilendirmeler ve evraklar da şeffaf bir şekilde kamuoyuna sunulmakta ve bilgilendirilmesi yapılmaktadır. Bölüme ilişkin bilgiler güncel bir şekilde web sayfasında yer almaktadır. Tüm bunlarla birlikte engelli öğrenciler ile alakalı çeşitli düzenlemelerin yapılması da (engelli öğrencilerin oranının tespit edilmesi ve buna ilişkin düzenlemelerin yapılması) idarenin stratejik hedefleri arasında yer almaktadır.

1.4. MİSYON, VİZYON; Lisanüstü Eğitim Enstitüsünün / ... Fakültesinin / YO'un / MYO'nun, ilan edilmiş ve birim çalışanlarınca bilinen ve paylaşılan misyon ve vizyon ifadesi vardır; birime özeldir, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak için yol göstericidir. Birime özel misyon, vizyon ifadesi yoksa üniversitenin misyon, vizyon ifadeleri stratejik planlamada dikkate alınmaktadır (Eğitim-Öğretim, Araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetleri planlanırken misyondaki üniversitenin kendine biçtiği görev ve vizyondaki kısa orta dönem hedefler dikkate alınmıştır) Üniversitenin kalite güvencesi politikası ve değerleriyle uyumlu bir birim kalite politikası vardır (Birime ait bir politika yok ise

üniversitenin kalite politikalarının ne derecede bilinip işleyişe yansıdığından söz edilebilir). Birimin kendi politikaları var ise birim/ enstitü paydaşlarının görüşü alınarak hazırlanıp hazırlanmadığı, paydaşlarınca bilinip ve paylaşılır durumda olup olmadığı açıklanmalıdır.

VİZYONUMUZ Bölümümüzün vizyonu; lisans eğitimi süresince, gıdaların tohumdan sofraya ulaşmasına kadar yaşanan süreçte gıda teknolojisi, besin güvenliği, kalitesi ve besleyici özelliklerini de öğretecek yeterlilikte eğitime ek olarak; işletme, pazarlama, yöneticilik ve turizm ile ilgili ders içeriklerine de eğitim öğretim süresince yer vererek öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini sektörün taleplerine uygun bir şekilde geliştirmektir. MİSYONUMUZ Bölümümüzün vizyonu; gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve uluslararası rekabet gücünü arttırarak sektöre nitelikli insan kazandırmak ve bu alanda eğitiminde önde gelen kaliteli eğitim kurumlarından biri olmaktır.

1.5. KALİTE POLİTİKALARI; Lisanstüstü Eğitim Enstitüsünün / ... Fakültesinin / YO'un / MYO'nun, üniversitenin kalite güvencesi politikası ve değerleriyle uyumlu kendisine ait ayrı bir kalite politikası olup olmadığı, varsa neleri ifade ettiği ve içerdiği, hazırlanırken paydaşlarının görüşünün alınıp alınmadığı açıklanmalıdır. Birime özel Kalite Politika ifadeleri belirlenmemiş ise üniversitenin Eğitim-Öğretim politikası, Ar-Ge Politikası, Toplumsal Katkı ve Uluslararasılaşma politikalarının birimdeki eylemlerin planlamasındaki etkisinin/karşılığının ne düzeyde olduğu ve eylemleri yaparken bunların farkındalığı açıklanmalıdır (faaliyetler/eylemlerin sırasıyla misyon, vizyon, politika bildirim içeriğinin semsiye kapsamında olması beklenmektedir).

Birime bazında sistemli bir şekilde sunulmuş kalite politikaları bulunmamaktadır. Bununla birlikte üniversitemizin kalite politikalarına paralel bir şekilde yürütülen bir süreç söz konusudur. İç ve dış paydaşlardan oluşan danışma kurulundan müfredat değişiklikleri gibi süreçlerde görüş alınması, eğitim-öğretimde öğrenci merkezli ve yaşam boyu öğrenmeyi hedefler, toplum ve insanlık ihtiyaçlarına göre planlama ve uygulamalar ile Ar-Ge çıktılarının insanlık yararına ürünlere dönüşmesine gayret edilmesi (Arçelik gibi kurumlarla yapılan sözleşmeler neticesinde öğrencilere çeşitli uygulama olanaklarının sağlanması, gönüllü staj uygulaması ve iş başında mesleki uygulama gibi olanakların sağlanması, sosyal etkinliklerde öğrencinin aktif rol alması, ölçme ve değerlendirme sürecinde öğrenci gereksinimlerinin gözlemlenmesi vb.), öğrencilerin tercih ettikleri uzmanlık alanlarına yönelik tüm eğitim imkanlarının sunulması adına müfredattaki derslerin süreç içerisinde güncellenmesi gibi örnekler, üniversitemizin kalite politikaları ile tutarlılık göstermektedir. Tüm bunlarla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün vizyon ve misyonu aşağıdaki gibidir:

Bölümümüzün vizyonu; lisans eğitimi süresince, gıdaların tohumdan sofraya ulaşmasına kadar yaşanan süreçte gıda teknolojisi, besin güvenliği, kalitesi ve besleyici özelliklerini de öğretecek yeterlilikte eğitime ek olarak; işletme, pazarlama, yöneticilik ve turizm ile ilgili ders içeriklerine de eğitim öğretim süresince yer vererek öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini sektörün taleplerine uygun bir şekilde geliştirmektir

Bölümümüzün vizyonu; gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve uluslararası rekabet gücünü arttırarak sektöre nitelikli insan kazandırmak ve bu alanda eğitiminde önde gelen kaliteli eğitim kurumlarından biri olmaktır.

Bu anlamda sektörel bilgi beceri, mesleki eğitim ve ulusal rekabet edebilirliğin yanı sıra uluslararası olarak da rekabet avantajının kazandırılması bölümün kalite hedefleri arasında sayılabilir. Müfredatta yer alan zorunlu ve seçmeli yabancı dil dersleri ve bu derslere ayrılan süreler (zorunlu İngilizce derslerinin haftada 9 saat olması, zorunlu seçmeli yabancı dil derslerinin mevcudiyeti vb.) bu sürecin tutarlılığında yardımcı olabilecek potansiyeldedir.

1.6. STRATEJİK AMAÇ ve HEDEFLER: Yukarıda da açıklandığı gibi faaliyetler/eylemlerin sırasıyla misyon, vizyon, politika, stratejik plan amaç ve hedefler bildirim içeriğinin semsiye kapsamında olması beklenmektedir. Fakülte/YO/Enstitü bu bağlamda ya üniversitenin stratejik amaç ve hedeflerinin

farkında olup bunları eylemlerine bilinçli olarak yansıtır ya da daha da olgunlaşarak bu amaç ve hedeflere uyumlu kendi birimine ait stratejik amaç ve hedef oluşturmuş, kısa/orta uzun vadeli amaçlar, hedefler, alt hedefler, eylemler ve bunların zamanlaması, önceliklendirilmesi, sorumluları, mali kaynakları tüm paydaşların görüşü alınarak hazırlanıp hazırlanmadığı ve üniversite ya da birim hedeflere ulaşmanın takip edildiği açıklanmalıdır.

Stratejik planda belirlenen misyon ve vizyon bildirimini doğrultusunda Fakültemizin amaç ve hedefleri tespit edilmiştir. AMAÇ 1: Üstün nitelikli eğitim vermek. Hedef 1.1. Lisans programlarını geliştirmek Hedef 1.2. Gelişmiş eğitim donanımlarına ve enformasyon teknolojilerine sahip olmak, kullanımını yaygınlaştırmak Hedef 1.3. Mekan standartlarının kalitesini yükseltmek Hedef 1.4. Lisansüstü programları geliştirmek AMAÇ 2: Akademik personelin yabancı dil seviyesinin iyileştirilmesi. 2.1. Yurtdışı ve yurtiçi dil eğitim öğretiminin yoğunlaştırılması. AMAÇ 3: Fakültemizde faal olan bölümlerimizin uluslararası tanınırlığının artırılması. 3.1. Dünyanın birçok yerinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği Bölümleri ve benzeri destekleyici programlar/kuruluşlar ile akademik işbirliğine gidilmesi. AMAÇ 4: Mezun Yönetim Sistemi'nin oluşturulması. 4.1. Kariyer geliştirme, mezunların deneyimlerinden yararlanma ve sanal ya da sanal olmayan oryantasyon programlarına vb. yer verilmesi. AMAÇ 5: Fakültemizde faal olan bölümlerimizin tanıtımı için her türlü olanağın kullanılması ve üniversite giriş sınavında ön sıralarda tercih edilmesinin sağlanması. Hedef 5.1. 2022-2023 yılları içinde bölümümüzün tercih edilmesindeki puan ve başarı sıralamasının yükseltilmesi. AMAÇ 6: Öğrencilerimizin kişisel gelişiminde etkin rol alınması. 6.1. Sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif faaliyetler düzenleyerek, öğrencilerimizin bilgilerinin ve mesleki becerilerinin geliştirilmesinin yanında, kişilik gelişimi, dayanışma ve girişimcilik ruhuna sahip olmalarının da sağlanması hedeflenmelidir. Bu kapsamda öğrenci topluluklarının oluşturulması ve faaliyetlerinin desteklenmesi. AMAÇ 7: Engelli öğrencilerimizin eğitim öğretimini kolaylaştıracak fiziki donanımı ve gerekli bilinci fakültemizde oluşturmak. Hedef 7.1. Engelli öğrenci oranını belirlemek. Hedef 7.2. Görme, işitme ve fiziksel engelliler için gerekli düzenlemeleri yapmak. AMAÇ 8: Fakültemizin kendi kaynaklarını geliştirmek, araştırma-geliştirme ve danışmanlık hizmetleri sunmak. Hedef 8.1. Akademik ve idari insan kaynaklarının geliştirilmesi için planlama yapmak. Hedef 8.2. Turizm, otel, lokanta ve ikram hizmetleri ve gıda vb. alanlarda hizmet sunan kuruluşlar, KOBİ'ler ve kamu kurumları ile işbirliği içerisinde, gereksinim duyulan alanlarda, Ar-Ge ve danışmanlık faaliyetlerinde bulunmak. 8.3. Fakültemiz bünyesinde daha fazla ARGE projesi yapılmasını sağlamak. Fakültenin stratejik hedeflerine uyumlu olarak birimiz genelinde benimsenen hedefler ise şu şekilde ifade edilebilir: - Fiziki eğitim koşullarının iyileştirilmesi - Uygulama olanaklarını zenginleştirmek adına çeşitli alan yeniliklerinin yapılması - Öğrencilerin mesleki deneyimlerine katkıda bulunabilecek yurt dışı ve yurt içi etkinliklerin/ değişim programlarının yürütülmesi - Yurt içi ve yurt dışı ilgili meslek kuruluşları ile akademik iş birliklerinin sağlanması - 2022-2023 yılları içerisinde bölümümüzün tercih kriterlerinde başarı sıralamasının yükseltilmesi

1.7. PERFORMANS YÖNETİMİ: Birime özgü stratejik plan var ise buradaki göstergelerin, yok ise üniversite stratejik planındaki göstergelerinden birimi ilgilendirenlerin neler olduğu, birime ait dönem sonuçları, bunların birime ait karar almaya yansıyor yansımadağı açıklanmalıdır. Kurumda stratejik yönetim yaklaşımının önemli bir parçası da; misyon, vizyon, politikalardan yola çıkarak belirlenen amaçlar ve bunların alt amacı olan hedeflere ulaşmak için seçilen metodların/yöntemlerin hedefe bizi ne kadar yaklaştırıp yaklaştırmadığının takibinin yapılmasıdır. Bunun için kimlerin, hangi süreçleri, hangi zamanlarda, hangi performanslarla gerçekleştirileceğinin somut ve izlenebilir ölçütleri (performans göstergeleri) seçilir. Performans göstergelerinin, periyodik takipleriyle bizi hedefe yaklaştırma durumu ve belirlenen zaman dilimi için önceden öngörülen değere ulaşıp ulaşılmadığının takibinde ve gösterge gerçekleşmesinde birim kendisine düşenin farkında olmalı ve bu takip ve iyileştirme sürecine aktif olarak katkı sağladığına dair tartışma yapılmalıdır.

Birime özgü stratejik plan bulunmamaktadır. Üniversite stratejik planına ilişkin göstergelerden ise: Öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısını düşürmek (Mevcut durum: 343 öğrenci, 4 öğretim elemanı) Ulusal ve uluslararası endekslerde taranan dergilerdeki yayın sayısını 2023 yılına kadar %30 artırmak (Mevcut durum: Ulusal Endekslerde Taranan Dergilerde Yapılan Yayın Sayısı = 6, Uluslararası

Endekslerde Taranan Dergilerde Yapılan Yayın Sayısı = 3) Ulusal ve uluslararası düzeyde düzenlenen etkinlik (kongre, konferans, çalıştay vb.) sayısını 2023 e kadar %20 artırmak. (Mevcut durum: Ulusal Düzeyde Düzenlenen Etkinlik Sayısı = 4) BAP tarafından desteklenen proje sayısını 2023 yılına kadar minimum %20 artırmak. (Mevcut durum: Sosyal Bilimler Alanında Proje Sayısı= 1) Her birimin kendi alanı ile ilgili hedef kitle odaklı konferans, panel, çalıştay, seminer vb. düzenlemesini sağlamak. (Mevcut durum: Çalıştay vb. Sayısı= 4). Sunulan bilirkişilik ve danışmanlık hizmetlerinin sayısını artırmak. (Mevcut durum: Verilen Bilirkişilik ve Danışmanlık Hizmeti Sayısı (Yıllık) = 1, Hizmet Verilen İşletme Sayısı (Yıllık) = 1) Üniversitemiz öğrencilerine sağlanan staj imkânlarını 2023 yılına kadar %25 artırmak. (Mevcut durum: Staj Yapan Öğrenci Sayısı=51) Üniversitenin paydaşları ile olan ilişkilerinin kalitesini ve çeşitliliğini artırmak. (Mevcut durum: İlişki Kurulan Paydaş Sayısı = 8, Paydaşlarla İlişki Geliştirilen Konuların Sayısı = 2) Kariyer geliştirme etkinliklerini artırmak (Mevcut durum: Yapılan Kariyer Günlerinin Sayısı = 1) Birimimizin üniversite stratejik planına göre hazırlanan faaliyet raporu verilerine bakıldığında öğretim elemanı başına ortalama 85 öğrenci düşmektedir. Bu oran, öğrencilere verilen akademik danışmanlık ve diğer birçok faaliyet için sorun teşkil edecek durumdadır. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi adına öğretim elemanı sayısının artırılması gerektiği açıktır. Birimde görevli öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası indekslerde taranan dergilerdeki yayın sayısının 9 olduğu görülmektedir. Öğretim elemanlarının akademik çalışmalar noktasında sahip olduğu motivasyonun yeterli olduğu düşünülmektedir. Buna karşın öğretim elemanı başına düşen öğrenci sayısı ve ders yükü gibi durumların, yine öğretim elemanı sayısındaki yetersizlikten dolayı bu konuda olumsuz etki yaratabileceği düşünülmektedir. Birimin 2021 yılında ulusal düzeyde gerçekleştirdiği etkinlik sayısı 4'tür. Bununla birlikte öğrencilerin katılımıyla gerçekleştirilen birçok sosyal faaliyet söz konusudur. Bu etkinliklerle öğrencilerin ders dışı faaliyetlere katılımı sağlanabilmektedir. Sunulan bilirkişilik ve danışmanlık hizmetlerinin sayısına bakıldığında 2021 yılında 1 danışmanlığın verildiği görülmektedir. Bununla birlikte yapılan danışmanlık sayısının 2022 yılında artırılması adına çeşitli çalışmalar yürütülmektedir. Birimde staj yapan öğrenci sayısının son 1 yıl içerisindeki verilerine bakıldığında ise 51 kişi olduğu görülmektedir. Bununla birlikte 2022 yılında uygulamaya konulan gönüllü staj programıyla birlikte, staj yapan öğrenci sayısının önemli ölçüde artacağı ön görülmektedir. İlişki kurulan paydaş sayısının 8 olduğu görülmektedir. Akademik ve mesleki danışma kurulunu oluşturan paydaşlarla müfredat içerikleri ve çeşitli etkinlikler bağlamında iletişim kurulmaya devam edilmektedir. Bölüm genelinde 1 kariyer günü etkinliği gerçekleştirilmiştir. 2022 yılında fakülte genelinde mezunların yer aldığı iletişim ağlarının kurulmasıyla bu etkinliklerin sayısında artış olacağı ön görülmektedir.

Kanıtlar

[arçelik protokolü 1.jpg](#)

[Ek-1 Performans Göstergeleri Değerlendirme Tablosu \(1\).xlsx](#)

[arçelik protokolü 2.jpg](#)

1.8. KALİTE KOMİSYONU: Lisanüstü Eğitim Enstitüsünün / ... Fakültesinin / YO'un / MYO bünyesinde kalite komisyonu veya ekibi oluşturulmuş olması beklenmektedir (2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu Ek 35.madde, ilgili yönetmelik ve yönergemizde KALİTE KOMİSYONU GÖREVLERİ:... Üniversitenin stratejik planı ve hedefleri doğrultusunda ve Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetleri ile idarî hizmetlerinin değerlendirilmesi, izlenmesi ve kalitesinin geliştirilmesi amacıyla ilgili kurumun iç ve dış kalite güvence sistemini kurmak,...). İç kalite güvencesi sisteminin oluşması ve gelişmesinde birim Kalite Komisyonu da etkin rol almalıdır, Komisyonun Fakülte/YO/MYO/enstitünün iç değerlendirme çalışmalarını yürütmesi ve dış değerlendirme süreçlerine destek vermesi beklenmektedir. Biriminizde Kalite Komisyonunun çalışmaları ve kararlarından örnekler verilmelidir. Ayrıca, birimde görev tanımlarının, süreç ve uygulamalarının tanımlı olup olmadığı, birim/enstitü çalışanlarınca bilinip ve paylaşılıp paylaşılmadığı anlatılmalıdır.

İlgili uygulamalar için kalite komisyonu oluşturulmuştur. Buna karşın birimin akademik kadrosundaki

değişimler göz önünde bulundurularak komisyonun güncellenmesi gerekmektedir.

Kantlar

[SrDHkKhfZXDUVrbTWOSnQg!xGGx!!xGGx!.pdf](#)

1.9. PAYDAŞ KATILIMI: Gerçekleştirilen faaliyetler hususunda paydaşların ve kamuoyunun bilgilendirilmesi önemli olup, bu faaliyetlere dair paydaş görüş ve beklentileri de bilinmelidir. Paydaş beklentileri ve memnuniyeti periyodik olarak ölçülmeli ve yeni faaliyet planlamalarında bunlar dikkate alınmalıdır. Planlama, uygulama, izleme ve iyileştirme süreçlerine paydaş katılımının sağlanması, izleme sonuçlarının ilgili paydaşlarla birlikte değerlendirilerek; uygulamaların iyileştiriliyor olması beklenmektedir. Biriminizde paydaşların kararlara katkılarının nasıl ve ne düzeyde olduğu, hangi mekanizmalarla sağlandığı açıklanmalıdır. Biriminizde bunun için kullanılan ve tanımlı mekanizma yok ise; Planlama, uygulama ve öz değerlendirmelerde saptanan aksaklıklar husularında paydaş görüşlerinin alınması ve bunun periyodik hale gelmesi için birim-paydaş danışma kurulları yönergesine göre birimlerde paydaş danışma kurulları kurulması ve bu kurullarda paydaşların iyileştirmeye dair görüş ve önerilerinin toplantı tutanaklarıyla görüşlerinin kayıt altına alınarak çalıştırılması gerekmektedir. Mezunların işe yerleşme, eğitime devam, gelir düzeyi, işveren/ mezun memnuniyeti gibi istihdam bilgileri sistematik ve kapsamlı olarak toplanmalı (dış paydaş görüş ve beklentilerinin önemli bir parçası), değerlendirilmeli, birim/üniversite gelişme stratejilerinde kullanılmalıdır.

Programın içeriği iç paydaşların sürece dahil edilmesiyle belirlenmiştir. Bu amaçla 2020 yılında bölüm öğretim elemanlarının ortak çalışması ile, mevcut programdaki eksiklikler, öğrencilerin beklentileri ve istekleri dikkate alınarak yeni bir müfredat oluşturulmuş ve Üniversitemiz senatosundan geçerek uygulanmaya başlanmıştır. <https://turizm.ibu.edu.tr/ders-plani-gastronomi>

1.10. İÇ KALİTE GÜVENCESİ MEKANİZMALARI / PUKÖ ÇEVİRİMLERİ: Periyodik PUKÖ çevrimlerinin garanti altına alınması için kontrol yöntemleri (öz/akran değerlendirmeler, faaliyet raporları gibi) ve zamanları (bir ya da dört yıllık öz değerlendirme çevrimleri) yılın hangi zamanında kimler tarafından nasıl yapılacağı, birimin yapılanması içinde alt birim ve kişilere düşen görevler net şekilde belirlenmiş ve ilan edilmiş olup olmadığı ve bu planda birim Kalite Komisyonunun yeri açıklanmalıdır. Bu sistemi kumakla yükümlü Birim Kalite komisyonunun da yıllık çalışma planları ve çalışmalarının izleminin nasıl yapıldığı açıklanabilir. Periyodik kontrol yöntemleri olan öz-akran değerlendirmelerin raporlarının ve bu değerlendirmeler sonucunda ortaya çıkan iyileştirme önerilerinin takibinden birim yönetimi, Kalite Komisyonu ile birlikte sorumludur. Birimde uygulanan bunun dışındaki periyodik kontrol mekanizmaları var ise açıklanmalıdır.

Süreç için belirlenmiş kalite komisyonu bulunmaktadır. Birimde bunun haricinde periyodik olarak düzenlenmiş kontrol mekanizmaları ise bulunmamaktadır.

Kantlar

[document \(14\).pdf](#)

1.11. ULUSLARARASILAŞMA: Birimde uluslararasılaşma süreçlerinin işleyişi, etkinliği, süreçlerin irdelenmesi; uluslararasılaşmaya ayrılan kaynaklar (mali, fiziksel, insan gücü) nicelik ve nitelik bağlamında izlenmesi ve değerlendirilmesi beklenmekte olup Birimin Eğitim-öğretimde ve Ar-Ge'de uluslararasılaşma faaliyetleri, yabancı uyruklu öğrenci ve öğretim üyesi sayı ve nitelikleri, öğrenci-öğretim üyesi değişim programları (takvim yılı içerisinde gerçekleştirilen giden-gelen Öğrenci/Öğretim Elemanı sayıları, hareketlilik çeşitleri, ders alma, verme, staj, ..), yurt dışı staj programlarını kullanma oranları, Araştırmada uluslararası işbirliği ağlarına katılımı, yurt dışı doktora doktora sonrası araştırmacı sayı ve nitelikleri, uluslararası yürütülen proje ve ortaklıkların nicelik ve nitelikleri,

uluslararası toplantı ve etkinlik düzenleme ve katılma oranları, bunların yıllara göre takibi ve iyileştirme çalışmaları açıklanmalıdır.

Bölümümüzde yabancı uyruklu öğretim üyesi bulunmamaktadır. Bölümümüzde bulunan yabancı uyruklu öğrenci sayısı 47 'dir. Bölümümüzde öğrenci-öğretim üyesi değişim programları yer almakta olup üniversitemizin Erasmus Değişim Programı sayfasında (<http://erasmus.ibu.edu.tr/>) öğretim üyeleri ve öğrencilerimiz için gerekli bilgiler yer almaktadır. Yıl içinde değişim programında yararlanan öğrencimiz ve öğretim elemanımız bulunmamaktadır. Bölümümüzde yurt dışı doktora sonrası araştırmacı bulunmamaktadır. Bölümümüzde yapılan uluslararası toplantı ve etkinlik düzenleme ve katılma oranları faaliyet raporunda yer almaktadır.

Kanıtlar

[Yabancı Uyruklu Öğrenci.pdf](#)

[Faaliyet Raporu Bilgiler \(Gastronomi\).pdf](#)

2. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

2.1. PROGRAMLARIN TASARIMI ve ONAYI: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır;B.1.1.1. Program hazırlama ekibi oluşturulmuştur. B.1.1.2. Program çıktıları belirlenirken kurumun misyon-vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. B.1.1.3. Programların amaçları tanımlanmıştır. B.1.1.4. Program çıktıları, paydaş görüşleri alınarak oluşturulmuştur. B.1.1.5. Program çıktıları TYÇÇ ile uyumludur ve ilişki matrisi oluşturulmuştur. B.1.1.6. Program çıktıları bilgi, beceri ve yetkinlikler olarak tanımlanmıştır. B.1.1.7. Program çıktıları ve derslerin öğrenme çıktıları birimin resmi internet sayfasından ilan edilmiştir. B.1.1.8. Ders bilgi paketleri varsa ulusal çekirdek programı, varsa ölçütler (örneğin akreditasyon ölçütleri vb.) dikkate alınarak hazırlanmıştır. B.1.1.9. Program çıktılarının ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeleri açıkça belirtmektedir. B.1.1.10. Program çıktılarının gerçekleşme düzeyini izleme sürecine ilişkin planlama yapılmıştır. B.1.1.11. Öğrenme çıktılarını gerçekleştirmek için planlanan öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında ilke ve kurallar bulunmaktadır. B.1.1.12. Program düzeyinde program çıktılarının hangi eylemlerle kazandırılacağı (yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri) belirlenmiştir. B.1.1.13. Alan farklılıklarına göre yeterliliklerin hangi eğitim türlerinde (örgün, karma, uzaktan) kazandırılacağı tanımlıdır. B.1.1.14. Programların tasarımında, fiziksel ve teknolojik olanaklar dikkate alınmaktadır (erişim, sosyal mesafe vb.).

Program çıktılarının tanımlanması sürecinde fakültenin vizyon ve misyonu ile eğitim programının amacı, uluslararası Yükseköğretim Kurumları uygulamaları, programımızda mevcut olan diğer ulusal ya da uluslararası üniversitelerin program çıktıları ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ekseninde ihtiyaç analizi yapılarak aşağıda yer alan bilgi, beceri ve yetkinlikler (bağımsız çalışabilme ve sorumluluk alabilme yetkinliği, öğrenme yetkinliği, iletişim ve sosyal yetkinlik, alana özgü yetkinlik) tanımlanmıştır. Söz konusu çıktıları aşağıdaki link'ten ulaşılabilir: <https://ubys.ibu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=4280&culture=tr-TR> TYYC-1 - Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. TYYC-2 - Gıda bilimi ve temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular. TYYC-3 - Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular. TYYC-4 - Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. TYYC-5 - Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. TYYC-6 - Mutfak uygulamalarında ve gıda üretiminde kullanacakları sebzelerin ve taze otların yetiştirme teknikleri ile ilgili uygulamalı bilgi sahibidirler. TYYC-7 - Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma

yapma ve geliştirme becerisine sahiptir. TYYC-8 - Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. TYYC-9 - Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. TYYC-10 - İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular. TYYC-12 - Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. TYYC-15 - Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir TYYC-16 - Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.

BECERİLER TYYC-7 - Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir. TYYC-8 - Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. TYYC-9 - Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. TYYC-10 - İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular. TYYC-14 - Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.

YETKİNLİKLER :: Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği TYYC-11 - Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuk düzenlemeler, meslek standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. TYYC-12 - Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. TYYC-13 - 4 yıllık lisans öğrenimini tamamlayan öğrenciler, akademik, sosyal ve meslek yaşantılarında gerekli olabilecek İngilizce temel dil becerilerini kullanabilir. TYYC-14 - Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir. TYYC-15 - Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir TYYC-16 - Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. TYYC-17 - Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir. TYYC-18 - Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir. TYYC-19 - Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır. :: Öğrenme Yetkinliği TYYC-11 - Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuk düzenlemeler, meslek standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. TYYC-17 - Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir. TYYC-18 - Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir. TYYC-19 - Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır Program çıktılarında ulaşmak amacıyla müfredatta belirlenen derslerin ilgili öğretim elemanları tarafından yürütülmesi sağlanmakta; ara sınav, uygulama, proje teslimi, final vb. ölçme kriterleri ile değerlendirilmektedir

2.2. PROGRAMIN DERS DAĞILIM DENGESİ: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait

kanıtlar hazırlanmalıdır; B.1.2.1. Programın ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemler tanımlıdır. B.1.2.2. Programının (müfredat) yapısı zorunlu/seçmeli ders, alan-alan dışı ders dengesini gözetmektedir. B.1.2.3. Öğretim programının yapısı kültürel derinlik ve farklı disiplinleri tanıma imkânı vermektedir B.1.2.4. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencinin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. B.1.2.5. Geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği izlenmektedir. B.1.2.6. Geliştirilen ders bilgi paketlerinde iyileştirmeler yapılmaktadır.

Programın ders dağılımında zorunlu teorik dersler ve zorunlu uygulamalı derslerin dönemsel dağılımı önem taşımaktadır. Uygulama esaslarına ilişkin teorik alt yapının 1-2. yarıyıllarda tamamlanarak 3. yarıyıldan itibaren diğer zorunlu ve seçmeli derslerle desteklenerek yürütülmesi söz konusudur. Bu doğrultuda program müfredatında 31 zorunlu teorik ders bulunmaktadır. Bu derslerden 16 tanesi doğrudan alanı kapsamakta; 15 ders alan ve alan dışı konuların birleşimi şeklinde yürütülmektedir. Bununla birlikte 5 zorunlu uygulama dersi ile öğrencilerin teorik bilgilerini uygulama esasına dayanarak yürütmesi sağlanmaktadır. Program müfredatında yer alan 18 seçmeli alan dersi bulunmaktadır. Bu seçmeli derslerin 6 tanesi teorik ve pratik öğrenme ve uygulama esaslarını içerisinde barındırmaktadır. Bununla birlikte program müfredatında sunulan alan dışı zorunlu dersler ile multi disiplinler bir şekilde öğrenim kazanımlarının sağlanması hedeflenmektedir. Müfredatta yer alan derslerin AKTS hesaplamaları, öğrenci odaklı olarak hazırlanmış olduğundan, öğrencilerin ders dışı etkinliklere yeterli zamanı ayırabileceği ön görülmektedir. Müfredatta yer alan her bir dersin öğrenme çıktıları, programın öğrenme çıktıları ile uyum göstermesi adına kontrol edilmiş olup bu bilgiler BAİBU Bologna Bilgi Kataloğunda yer almaktadır. Bununla birlikte alanın güncel bir şekilde takip edilmesi gereksinimi doğrultusunda, müfredatta yer alan seçmeli dersler sürekli olarak iyileştirilmekte ve güncel sürecin takibi yapılmaktadır.

2.3. DERS ÖĞRENME ÇIKTILARININ PROGRAM ÇIKTILARIYLA UYUMU: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.1.3.1. Derslerin öğrenme çıktıları oluşturulmuştur. B.1.3.2. Derslerin öğrenme çıktıları ile program çıktıları ilişki matrisi oluşturulmuştur. B.1.3.3. Derslerin öğrenme çıktılarının ifade şekli öngörülen bilişsel, duyuşsal ve devinimsel seviyeleri açıkça belirtmektedir. B.1.3.4. Ders öğrenme çıktılarının gerçekleştiğinin nasıl izleneceğine dair planlama yapılmıştır. B.1.3.5. Alana özgü olmayan (genel) öğrenme çıktılarının gerçekleşme düzeyini izleme yöntem ve süreci ayrıntılı belirtilmiştir.

Eğitim programında programın amaçları doğrultusunda oluşturulan derslerde öğrencilerin önceki bilgi ve becerilerini pekiştirecek seviyede dersler arasında hem yatay hem de dikey olmak üzere ilişkiler bulunmaktadır. Dersler içerik olarak karşılaştırıldığında basitten karmaşığa, yakında uzağa, bilinenden bilinmeyene ilkelerini göz önünde bulundurularak her bir döneme ve sınıfa uygun bir şekilde ilişkili olarak yerleştirilmiştir. Buna bağlı olarak programda tanımlı zorunlu ve seçmeli dersler arasında ön koşul gerektiren dersler bulunmaktadır 2020 yılında güncellenen program müfredatı ile her bir güncel dersin öğrenim çıktıları oluşturularak; programın öğrenme çıktıları ile uyum oranı belirlenmiştir. Oluşturulan matris BAİBÜ Bologna Bilgi Paketi veri tabanında ilan edilmiştir (<https://ubys.ibu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=4280&culture=tr-TR>). Aynı bilgi kataloğunda ders öğrenme çıktılarının ne şekilde ölçüleceği (değerlendirme türü, değerlendirmeye katkı sağlayacak oran vb.) açıkça ifade edilmektedir.

2.4. ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜNE DAYALI DERS TASARIMI: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.1.4.1. Tüm derslerin AKTS değerleri ilgili bilgi paketleri/programın resmi internet sayfası üzerinden paylaşılmıştır. B.1.4.2. AKTS değeri, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulanmaktadır. B.1.4.3. Program genelinde staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme

fırsatları mevcuttur. B.1.4.4. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme faaliyetleri yeterli öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir. B.1.4.5. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme faaliyetleri kapsamında gerçekleşen uygulamanın niteliği değerlendirilmektedir. B.1.4.6. Uzaktan eğitimle ortaya çıkan çeşitlilikler öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda göz önünde bulundurulmaktadır.

Bölümümüze ait tüm derslerin AKTS değerleri ilgili bilgi paketleri/programın üniversitemizin resmi internet sayfası üzerinden paylaşılmıştır (<https://ubys.ibu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=4280&culture=en-US>). Bologna bilgi paketi incelendiğinde AKTS değeri, öğrenci iş yükü takibi ile doğrulandığı görülmektedir. Program genelinde staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme fırsatları mevcut olup öğrencilerimiz 8. dönemde "İşbaşında Mesleki Uygulama" dersinde zorunlu stajlarını yerine getirmektedir. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme faaliyetleri yeterli öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirilmektedir ve bu dersin AKTS si 20 dir. Staj ve mesleğe ait uygulamalı öğrenme faaliyetleri kapsamında gerçekleşen uygulamanın niteliği değerlendirilmektedir ve bu dersin değerlendirme ölçütleri Bologna sisteminde yer almaktadır. Uzaktan eğitimle ortaya çıkan çeşitlilikler öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda göz önünde bulundurulmuştur.

Kanıtlar

[GMSDP2021.pdf](#)

2.5. PROGRAMLARIN İZLENMESİ ve GÜNCELLENMESİ: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.1.5.1. Her programın (örgün, uzaktan, karma, açıktan) program çıktılarının ve derslerin öğrenme çıktılarının gerçekleşme düzeyi izlenmektedir. B.1.5.2. Programın iç ve dış paydaşları belirlenmiştir. B.1.5.3. Programın uygulama süreçleri ve program çıktılarının gerçekleşme düzeyi paydaşlarla birlikte değerlendirilmektedir. B.1.5.4. Eğitim ve öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler (her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, geri besleme sonuçları, ders çeşitliliği, lab uygulama, lisans/lisansüstü dengeleri, ilişki kesme sayıları/nedenleri, vb) periyodik ve sistematik şekilde (izlenmekte, tartışılmakta, değerlendirilmekte, karşılaştırılmakta ve kaliteli eğitim yönündeki gelişim sürdürülmektedir) değerlendirilmektedir. B.1.5.5. Program değerlendirme sonuçlarına göre programlar güncellenmektedir. B.1.5.6. Program akreditasyonu planlaması, teşviki ve uygulaması vardır. B.1.5.7. Kurumun akreditasyon stratejisi belirtilmiş ve sonuçları tartışılmıştır. B.1.5.8. Akreditasyonun getirilerinin iç kalite güvence sistemine katkısı değerlendirilmektedir.

Bölümümüzde her programın (örgün, uzaktan, karma, açıktan) program çıktılarının ve derslerin öğrenme çıktılarının gerçekleşme düzeyi dersleri veren öğretim elemanları, Bologna birim ve program koordinatörlerimiz tarafından incelenmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Programın uygulama süreçleri ve program çıktılarının gerçekleşme düzeyi paydaşlarla birlikte değerlendirilmektedir. Eğitim ve öğretim ile ilgili istatistiki göstergeler (her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, geri besleme sonuçları, ders çeşitliliği, lab uygulama, lisans/lisansüstü dengeleri, ilişki kesme sayıları/nedenleri, vb) periyodik ve sistematik şekilde (izlenmekte, tartışılmakta, değerlendirilmekte, karşılaştırılmakta ve kaliteli eğitim yönündeki gelişim sürdürülmektedir) bölüm toplantılarında değerlendirilmektedir. Program değerlendirme sonuçlarına göre programlar güncellenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün ders programı 2020 yılında yukarıda belirtilen amaçlar doğrultusunda güncellenmiştir. Program akreditasyonu planlaması, teşviki ve uygulaması vardır ve ders programı üzerinden görülmektedir. Kurumun akreditasyon stratejisi belirtilmiş ve sonuçları tartışılmıştır. Akreditasyonun getirilerinin iç kalite güvence sistemine katkısı bölüm koordinatörü ve ders sorumlu öğretim elemanları tarafından değerlendirilmektedir.

2.6. EĞİTİM ve ÖĞRETİM SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.1.6.1. Kurumun, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere organizasyonel yapılanması (eğitim ve öğretim komisyonu, birim komisyonları, öğrenme ve öğretme merkezi, uzaktan eğitim merkezi vb.) mevcuttur. B.1.6.2. Kurumun, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere bilgi yönetim sistemi bulunmaktadır. B.1.6.3. Kurum, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere uzman insan kaynağına sahiptir. B.1.6.4. Eğitim ve öğretim süreçleri, kurum üst yönetiminin koordinasyonunda yürütülmektedir. B.1.6.5. Eğitim ve öğretim süreçlerine ilişkin öğretim elemanlarının görev ve sorumluluklar tanımlanmıştır. B.1.6.6. Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin kurum genelinde ilke, esaslar ve takvimi belirlidir. B.1.6.7. Programlarda; program ve öğrenme çıktılarının gerçekleşme düzeyi, öğretim programının uygulama süreçleri ile ölçme ve değerlendirmenin uygunluğu yönetim tarafından izlenmektedir.

Programın eğitim ve öğretim süreçlerine yönelik tüm faaliyetlerine ilişkin tarihler üniversite web sayfasında ilan edilen akademik takvimde yer almaktadır (<http://oidb.ibu.edu.tr/akademik-takvim/320-mengen-my0-akademik-takvimi>) Eğitim planının belirlenen haftalar ve yöntemlerle uygulanmasını ve bu uygulamaların sürekli gelişmesini sağlayacak üniversitemizce öğrencilere sunulan bilgi yönetim sistemi bulunmaktadır. Bilgi Yönetim Sistemindeki veriler derse kayıtlı öğrencilere açıktır. Öğrenciler bu sistem üzerinden her haftaki ders içeriğine ve uygulamalara "Ders İzleme Formu" üzerinden kolaylıkla erişim sağlamaktadır. Eğitim ve kurum yöneticileri, tüm eğitim süreçlerindeki planlamaları gözden geçirme, kontrol etme ve uygulamada eksik ya da hatalı durumlara müdahale etme konusunda üniversitemiz Bologna Bilgi Kataloğundaki herkese açık ders planlarının, haftalık ve saatlik ders içeriği ve uygulamaların olduğu kısmı inceleyerek dersi yöneten öğretim elemanı ile fikir alışverişinde bulunma ve olası aksamları kontrol etme imkanına sahiptir.

2.7. ÖĞRETİM YÖNTEM ve TEKNİKLERİ: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.2.1.1. Öğrenci merkezli ve etkileşime dayalı öğretim yöntemleri kullanılmaktadır. B.2.1.2. Tüm eğitim türleri içerisinde (örgün, uzaktan, karma) eğitim türünün doğasına uygun öğrenmeyi sağlayan yaklaşımlara yer verilmektedir. B.2.1.3. Öğrenci merkezli yaklaşımlara yer verilmektedir. B.2.1.4. Süreç ve performans odaklı yaklaşımlara yer verilmektedir. B.2.1.5. Disiplinlerarası yaklaşımlara yer verilmektedir. B.2.1.6. Vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilmektedir. B.2.1.7. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye olan veren öğretim yöntemleri tercih edilmektedir. B.2.1.8. Öğretim yöntemleri seçilirken öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılıkları dikkate alınmaktadır. B.2.1.9. Örgün eğitim süreçleri ön lisans, lisans ve yüksek lisans öğrencilerini kapsayan; teknolojinin sunduğu olanaklar ve yaklaşımlarla (ters yüz öğrenme, proje temelli öğrenme gibi) zenginleştirilmektedir. B.2.1.10. Öğrencilerin araştırma süreçlerine katılımını destekleyen müfredat, yol ve yaklaşımlarına yer verilmektedir. B.2.1.11. Tüm bu süreçlerin uygulanması, kontrol edilmesi ve gereken önlemlerin alınması sistematik olarak değerlendirilmektedir.

Programda verilen ders içeriklerinin öğrenci merkezli olmasına ve çeşitli etkileşimlerle desteklenmesi adına birçok etkinlik faaliyeti yürütülmesine özen gösterilmektedir. Program müfredatında yer alan derslerin içerikleri göz önünde bulundurularak uygulama metoduna karar verilmektedir (uzaktan, karma veya örgün). Uygulama esaslı derslerin yürütülmesinde yüz yüze eğitim faaliyetleri benimsenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı disiplinlerarası birçok konuyu içerisinde barındırmaktadır. Bu nedenle birçok farklı disiplini de kapsayacak şekilde program müfredatı yürütülmektedir. Özellikle uygulama esasına dayanan dersler için çeşitli etkinlikler düzenlenerek öğrencilerin meslek hayatına katılmadan farklı tecrübeler kazanması hedeflenmektedir.

2.8. ÖLÇME ve DEĞERLENDİRME: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.2.2.1. Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütülmektedir. B.2.2.2. Öğrencilerin kendini ifade etmelerine olanak sağlayan çeşitli ölçme ve değerlendirme etkinliklerine yer verilmektedir. B.2.2.3. Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliği çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı (ödev, proje, portfolyo gibi) yöntemlerle sağlanmaktadır. B.2.2.4. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta ve uygulanmaktadır. B.2.2.5. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır. B.2.2.6. Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının zaman ve kişiler arasında tutarlılığı sağlanmaktadır. B.2.2.7. Ölçme ve değerlendirme araçlarının geçerlik ve güvenilirliği sağlanmaktadır. B.2.2.8. Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve uygulama olanaklarını öğrenci/öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. B.2.2.9. Bu iyileştirmelerin duyurulması, uygulanması, kontrolü, hedeflerle uyumu ve alınan önlemler değerlendirilmektedir.

Ölçme ve değerlendirme için üniversitemizin lisans eğitim-öğretim yönetmeliğinde belirtilen hususlara göre hareket edilmektedir. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=33876&MevzuatTur=8&MevzuatTertip=5> Öğrencilerin, programdaki derslerde başarılarının nasıl ölçüleceğine dair belirlenen kriterler (vize, final, ödevlendirme, staj uygulaması) akademik takvimde önceden belirlenmiş tarihlerle, ölçme kriterlerine ait önceden belirlenmiş yüzdelerle planlı ve şeffaf olarak gerçekleştirilmektedir. Yapılan sınavlarda, müfredat kapsamında verilen ders özelinde sorular hazırlanarak; öğrencinin ilgili dersteki başarısı değerlendirilmektedir. Programda yer alan derslerin bir kısmında ölçme ve değerlendirme çoklu ölçme sistemlerinden yararlanılarak gerçekleştirilmekte (ödev, proje, sözlü sunum vb.) ve böylelikle öğrenciye kendini ifade etmede farklı fırsatlar sunulmaktadır. Uygulanacak ölçüm metotları dersin yürütülüş şekline göre belirlenmektedir. Uygulama derslerinin ölçümü genel olarak uygulama sınavları ile ölçülmekte; araştırma temelli derslerin ölçümleri ise çeşitli projelerle değerlendirilmektedir. Böylelikle öğrenciden beklenen kazanımların düzeyinin ölçülmesi sağlanmaktadır. Gerçekleştirilen sınavlarda, sınav güvenliğini sağlamak adına uygun kriterler sağlanmaktadır. Uygulanan tüm süreç, öğrenci geri dönüşleri ile revize edilebilmekte; öğrenci odaklı yaklaşım benimsenmektedir.

2.9. ÖĞRENCİ KABULÜ, ÖNCEKİ ÖĞRENMENİN TANINMASI ve KREDİLENDİRİLMESİ:

Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.2.3.1. Öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kurallar tanımlanmış ve ilan edilmiştir. B.2.3.2. Öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kurallar birbiri ile tutarlıdır ve uygulamalar şeffaftır. B.2.3.3. Diploma, sertifika gibi belge talepleri sistemli takip edilmektedir. B.2.3.4. Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır. B.2.3.5. Uluslararasılaşma politikasına paralel, hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır. B.2.3.6 Uluslararasılaşma politikasına paralel, hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır.

Öğrenci kabulü, önceki öğrenimin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin tüm bilgiler şeffaf bir şekilde üniversite ve fakülte web sayfasında ilan edilmektedir. Türk öğrenciler için Türkiye'deki herhangi bir yükseköğretim kurumunda lisans programında öğrenim görebilmek için, öğrencilerin, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan ulusal öğrenci seçme sınavına girmeleri zorunludur. Öğrenciler, bu sınavdan aldıkları puana (SÖZ) göre, ÖSYM tarafından tercihleri doğrultusunda bu programlara yerleştirilirler. Öğrenciler bu programda mevcut olan ve 240 AKTS karşılığı bulunan derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlıklı not ortalaması elde etmek zorundadırlar. Mezun olan öğrencilerin diplomaları sistem üzerinden takip edilebilmektedir. Öğrencinin

önceki eğitiminin tanınması ve kredilendirilmesinde ise BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ ÖNLİSANS, LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM YÖNETMELİĞİ esas alınmaktadır.

Kanıtlar

[20191014-2.pdf](#)

2.10. YETERLİLİKLERİN SERTİFİKALANDIRILMASI ve DİPLOMA: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.2.4.1. Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. B.2.4.2. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmektedir. B.2.4.3. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.

Programa ait mezuniyet koşulları aşağıdaki gibidir: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, bölümünden mezun olacak öğrenci aşağıdaki şartları yerine getirmek durumundadır: -Programın öğrencilere kazandırılması hedeflenen öğrenme çıktılarına sahip olmak, -Müfredattaki tüm dersleri başarı ile tamamlamak, -240 AKTS değerini tutturmak, -Geçme notu olarak 4.00 üzerinden en az 2.00 notuna sahip olup geçmiş dönemlerden başarısız ders bırakmamak.

2.11. ÖĞRENME ORTAM ve KAYNAKLARI: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.3.1.1. Derslikler (sınıf, laboratuvar, kütüphane, stüdyo vb.) ile öğretim materyalleri (ders kitapları, çevrimiçi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar) uygun nitelik ve niceliktedir. B.3.1.2. Derslikler (sınıf, laboratuvar, kütüphane, stüdyo vb.) ile öğretim materyalleri (ders kitapları, çevrimiçi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar) erişilebilirdir ve öğrencilerin bilgisine/kullanımına sunulmuştur. B.3.1.3. Öğrenme ortamı ve kaynaklarının kullanımı izlenmekte ve iyileştirilmektedir. B.3.1.4. Kurumda öğrenme yönetim sistemi (eğitim-öğretim ihtiyaçlarına tümüyle cevap verebilen, kullanıcı dostu, ergonomik, eş zamanlı ve eş zamansız öğrenme, zenginleştirilmiş içerik geliştirme ayrıca ölçme ve değerlendirme ve hizmetiçi eğitim olanaklarına sahip) bulunmaktadır. B.3.1.5. Öğrenme ortamı ve kaynakları öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim elemanı ve öğrenci-materyal etkileşimini geliştirmeye yöneliktir.

Genel olarak sınıflar, bilgisayar laboratuvarı ve uygulama mutfakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcıdır. Teorik dersler için derslik sayısı yeterlidir, ancak öğrenci kontenjanının YÖK tarafından son yıllarda artırılmış olması 1-2 yıl içinde sorun yaşanmasına sebep olabilir. Mutfak uygulama dersleri için fiziki mekan büyüklüğü açısından uygunluk olsa da teknik donanım açısından eksikler mevcuttur. Bilgisayar laboratuvarında yer alan bilgisayar sayısının artırılması, teknik kapasitelerinin artırılması yararlı olacaktır. Öğrenciler ayrıca Mengen kampüsünde bulunan yemekhane, sportif faaliyet alanları, teknolojik donanım içeren kütüphane gibi imkanlara kolaylıkla erişilebilmektedir. Bölümün Mengen ilçesinde olmasından dolayı yeterli devlet yurdu imkanı mevcut değildir. İlçe imkanları doğrultusunda etkinliklerin sınırlı olması, merkez kampüse uzaklık ve dolayısıyla ulaşım maliyeti öğrencilerin ders dışı etkinliklere ulaşımını genel olarak zorlaştırmaktadır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeydedir. Dersliklerde kullanılan bilgisayarların donanımları zamanla yetersiz kalmakta ve periyodik olarak elden geçirilmesi gerekmektedir. Bilgisayar laboratuvarında yer alan bilgisayar sayısının artırılması, teknik kapasitelerinin artırılması öğrenciler açısından yararlı olacaktır. Kampüste

eduroam zaman zaman aksaklık vermektedir ya da yetersiz kalmakta; Mengen'de internet alt yapı problemi yaşanmaktadır. Mengen kampüsü içersinde yer alan kütüphanede birçok kitap, dergi vb. basılı kaynak yer almaktadır. Öğrenciler hem Mengen kampüsünde hem de merkez kampüs kütüphanesinde yer alan kaynaklara ulaşabilmektedirler. Ayrıca elektronik kütüphane kullanımına öğrenciler yönlendirilmektedir. Bu kaynaklar eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeydedir.

2.12. AKADEMİK DESTEK HİZMETLERİ: Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.3.2.1. Öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi bulunmaktadır. B.3.2.2. Danışmanlık sistemi çeşitli yollarla (örneğin öğrenci portfolyosu gibi yöntemlerle) takip edilmekte ve iyileştirilmektedir. B.3.2.3. Öğrencilerin danışmanlarına erişimi kolaydır ve çeşitli erişimi olanakları (yüz yüze, çevrimiçi) bulunmaktadır. B.3.2.4. Psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetleri vardır. B.3.2.5. Psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetleri erişilebilirdir (yüz yüze ve çevrimiçi) ve öğrencilerin bilgisine sunulmuştur. B.3.2.6. Psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetlerinin yeterliği takip edilmektedir.

Üniversitemizin öğrenci danışmanlığı yönergesi gereği bölüm öğretim elemanları tarafından belirlenen ve öğrencilere ilan edilen gün ve saatlerde, öğrencilere danışmanlık hizmeti verilmektedir. Her öğretim elemanının oda kapısında öğrenci görüşme saatlerine ilişkin bilgi yer almaktadır. Buna karşın danışmanlık sisteminin takip edildiği sistematik bir süreç bulunmamaktadır. Öğrencilerin danışmanlarına übys sistemi üzerinden, mail yoluyla ve yüz yüze iletişimine dair tüm olanaklar sağlanmaktadır. Öğrencilerin psikolojik danışmanlığına yönelik birim bazında herhangi bir uygulama bulunmamaktadır. Öğrencilerin kariyer planlamasına yönelik olarak üniversite genelinde verilen kariyer planlama dersi, birimde de sunulmaktadır. Bununla birlikte öğrenciler, danışman öğretim üyesi ile kariyer planlamasına yönelik görüşme olanağına sahiptir.

2.13. DEZAVANTAJLI GRUPLAR: Dezavantajlı Gruplar Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.3.4.1. Dezavantajlı, kırılğan ve az temsil edilen grupların (engelli, yoksul, azınlık, göçmen vb.) eğitim olanaklarına erişimi eşitlik, hakkaniyet, çeşitlilik ve kapsayıcılık gözetilerek sağlanmaktadır. B.3.4.2. Uzaktan eğitim alt yapısı dezavantajlı grupların ihtiyaçlarını dikkate alarak oluşturulmuştur. B.3.4.3. Üniversite yerleşkelerinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır. B.3.4.4. Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.

Dezavantajlı, kırılğan ve az temsil edilen grupların (engelli, yoksul, azınlık, göçmen vb.) eğitim olanaklarına erişimi eşitlik, hakkaniyet, çeşitlilik ve kapsayıcılık gözetilerek sağlanmaktadır. Uzaktan eğitim alt yapısı dezavantajlı grupların ihtiyaçlarını dikkate alarak oluşturulmuştur. Üniversite yerleşkelerinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır. (<http://engelsiz.ibu.edu.tr/>). Bu grupların eğitim olanaklarına erişimi izlenmekte ve geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.

Bolu Abant İzzet Baysal Engelli Öğrenciler Danışma ve Koordinasyon Birimi 2014 yılında çıkardığı Engelli Öğrenciler Danışma ve Koordinasyon Birimi Yönergesi ile yeni bir vizyon kazanarak faaliyetlerine hızlı bir şekilde devam etmektedir. BAİBÜ Engelli Öğrenciler Danışma ve Koordinasyon Birimi'nin amacı Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinde yükseköğrenim gören engelli öğrencilerin öğrenim hayatlarını kolaylaştırabilmek için gerekli akademik ortamın hazırlanmasını ve eğitim-öğretim süreçlerine tam katılımlarını sağlanması amacıyla gerekli tedbirleri almak ve düzenlemeler yapmaktır.

2.14. SOSYAL, KÜLTÜREL, SPORTİF FAALİYETLER: Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler Yanıtınızda aşağıdaki her alt ölçüt için biriminizde bir çalışma bulunup bulunmadığı, çalışma bulunuyorsa; sınırlı planlama ve uygulamada mı kaldığı ya da geniş uygulamalar ile sonuç alınıp alınmadığı, sonuç alındı ise sonuçların neler olduğu ve sonuç izleme iyileştirme mekanizmalarının nasıl olduğu/işlediği açıklanmalı ve her aşamaya ve iyileşen sonuçlara ait kanıtlar hazırlanmalıdır; B.3.5.1. Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlik ve faaliyetlerine (sosyal, kültürel ve sportif) yönelik fiziksel mekân vardır. B.3.5.2. Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlik ve faaliyetlerine (sosyal, kültürel ve sportif) yönelik yeterli bütçe vardır. B.3.5.3. Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlik ve faaliyetlerine (sosyal, kültürel ve sportif) yönelik rehberlik desteği vardır. B.3.5.4. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetleri yürüten ve yöneten idari örgütlenme mevcuttur. B.3.5.5. Gerçekleştirilen faaliyetler izlenmekte, ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir.

B.3.5.1. Üniversitemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları topluluğunun etkinlik ve faaliyetlerini (sosyal, kültürel ve sportif) gerçekleştireceği topluluğa tahsis edilmiş özel bir mekân bulunmamaktadır. Ancak bahsi geçen faaliyetleri gerçekleştirme hususunda Üniversitemizin Mengen MYO kampüsünü kullanmaktadır.

B.3.5.2. Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlik ve faaliyetlerine (sosyal, kültürel ve sportif) yönelik yeterli bütçe ayrılmamaktadır. Topluluğumuz bu etkinlikler için çeşitli sponsorlardan (Mengen Belediyesi, Mengen Kaymakamlığı, Gökçesu Belediyesi, Mengen Özel öğrenci yurtları) karşılamaktadır.

B.3.5.3. Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlik ve faaliyetlerine (sosyal, kültürel ve sportif) yönelik rehberlik desteği Üniversitemizin SKS bünyesinde öğrenci topluluklarında sorumlu birim tarafından verilmektedir.

B.3.5.4. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetleri yürüten ve yöneten idari örgütlenme topluluk danışmanı öğretim elemanı tarafından gerçekleştirilmektedir.

B.3.5.5. Gerçekleştirilen faaliyetler izlenmekte, ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

[topluluk Form-6.doc](#)

2.15. ÖĞRETİM YETKİNLİKLERİ VE GELİŞİMİ: B.4.2.1. Tüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için sistematik olarak katılabilecekleri eğitimcilerin eğitimi sertifika programı gibi etkinlikler (kurs, çalıştay, ders, seminer vb) bulunmaktadır. B.4.2.2. Tüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yeterliklerini geliştirmeye yönelik öğrenme-öğretme merkezi bulunmaktadır. B.4.2.3. Öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik yeterlilikleri mesleki gelişim kapsamında artırılmaktadır (BİRİMİNİZDE KAÇ ÖĞRETİM ELEMANININ PEDAGOJİK FORMASYON ve/veya EĞİTİCİLERİN EĞİTİMİ konusunda eğitim aldıklarını açıklanmalıdır) . B.4.2.4. Kurumun öğretim elemanlarının, öğretim yetkinliğini geliştirme performansı değerlendirilmektedir.

B.4.2.1. Öğretim elemanları Üniversitemizin Uzaktan eğitim merkezinin düzenlediği eğitim, kurs ve

sertifika programlarına katılarak sürece dahil olmaktadır.

B.4.2.3. öğretim elemanlarımızdan biri üniversitemizin düzenlediği eğitimcilerin eğitimi sertifikası almış, bir öğretim elemanı devam etmekte, bir öğretim elemanımız eğitim fakültesi çıkışlı olduğundan pedagojik yeterliğe sahiptir. ayrıca tüm öğretim elemanlarımız TÜBİTAK ve Marka'nın düzenlediği çeşitli eğitim programlarına katılmışlardır.

B.4.2.4. Ölçme ve değerlendirmenin başarısı bölüm ve fakültenin ilgili kurulları tarafından değerlendirilmektedir. Bu değerlendirmeler fakültenin yıllık faaliyet raporlarında yer almaktadır.

Kantlar

[Eğiticilerin eğitimi osman çavuş.pdf](#)

3. ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME

3.1. ARAŞTIRMA SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ: Lisanüstü Eğitim Enstitüsü / ... Fakültesi / YO/ ..MYO/..UygAr Merkezinde görevli öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme faaliyetlerini gerçekleştirmeleri hususunda birim yönetimi nasıl bir yaklaşım (karışmayan/ yönlendirici?) göstermektedir? Birimde araştırma ve geliştirme için izlenen bir hedef var mıdır? Bu hedef(ler) nedir? Uluslararası öncelikler ve ulusal kalkınma öncelikleri nedeniyle daha çok fonlanan araştırma dış finans desteklerine yönelmeyi sağlayan bir yaklaşım var mıdır? Tezlerin konu seçiminde hangi kriterler uygulanmakta ve nelere öncelik verilmektedir? Birimde öne çıkan araştırmacıların güçlü yanı ile geliştirilmek istenen araştırma potansiyeli hususunda bir yaklaşım ya da araştırmada odak alanlar belirlenmiş midir? Sanayi ve toplum ihtiyaçlarını tespit ve bu konuda araştırmalar yapmak üzere mekanizmalar kullanılmakta mıdır? Ülkenin ve üniversitenin araştırma öncelikleriyle birimin araştırma konuları arasında ne oranda benzerlik vardır? Birimde yapılan proje, yayın ve sanat faaliyetleri çıktılarının başarısı için izleme, sonuçların daha iyi olması için yapılan iyileştirme faaliyetleri var mıdır? Araştırma ve sanatta izleme ve gözden geçirme mekanizmaları ne sıklıkta işletilmektedir? Bu izlemeler sonrasında gerçekleşen iyileştirmeler neler olmuştur?

Bölümümüzde öğretim eleman sayısının yetersiz olmasından dolayı ders yükü fazladır. bundan dolayı ders döneminde öğretim elemanları daha çok ders verme ve öğrenci danışmalığına yoğunlaşmaktadırlar.

Tez konuları öğrencilerin istekleri ve öğretim elemanlarının uzmanlık alanları göz önünde bulundurularak seçilmektedir.

3.2. ARAŞTIRMADA ÜNİVERSİTE İÇİ VE DIŞI KAYNAKLARA YÖNELİM ve KULLANIM: Birimde yapılan araştırma ve tezlere sağlanan üniversite içi (BAP) ya da dışı (TÜBİTAK ve diğer kaynaklar) hususunda izlenen metodolojik bir yaklaşım var mıdır? 2021 takvim yılı içinde birimde yapılan projelerden kaç tanesi BAP'tan başlangıç desteği, tez, vb desteği almıştır? TÜBİTAK'tan alınan proje destekleri ve çeşitlerini ve diğer araştırma finans durumunun açıklanması, bu sayıların takibi ve artırılması için yapılanlar yazılabilir. Geçen takvim yılı ve daha önceki yıllardaki destek alınan proje çıktılarının ne olduğunun (yayın, patent, topluma faydalı model, ticarileşme,...) takip edilip edilmediği ve takip sonuçlarının yazılması beklenmektedir. Birimde araştırmacıları üniversite içi ve dışı kaynaklara yönelimini kolaylaştırmak ve arttırmak için kullanılan mekanizmalar var mıdır? Geçen takvim yılı itibariyle birimde proje, konferans katılımı, seyahat, uzman daveti için kullanılabilen destek miktar ve çeşitleri nelerdir? Araştırmacıları dış finansman desteği sağlama konusunda proje destek ofisi, ttmer, teknokent ile yapılan faaliyetlere katılımı ve bilgilendirmesi yeterli olup olmadığı ve bunun artırılması için neler yapıldığı yazılmalıdır.

öğretim elemanlarının güncel konularda hazırladıkları ve ilgili sektörleri (Arçelik) dahil ettikleri TÜBİTAK'a sundukları halihazırda bir proje değerlendirme aşamasındadır. 2021 yılında yüksek lisans tezi için BAP'tan destek alan bir proje gerçekleştirilmiştir. Geçmiş yıllarda BAP tarafından desteklenmiş

ve tamamlanmış projeler mevcuttur. bu projelerin çıktıları bilimsel çalışma olarak çeşitli dergilerde yayınlanmıştır. Ayrıca BAP tarafından desteklenen bir proje patent almıştır. tüm bu çalışmalar ilgili yıllarda Fakülteye yıl sonu faaliyet raporu olarak sunulmuştur .

3.3. DOKTORA PROGRAMLARI ve DOKTORA SONRASI İMKANLAR: Biriminizin Lisansüstü Eğitim Enstitüsünde anabilim dalı ya da araştırma merkezi olarak destek verdiği Yüksek Lisans ve Doktora programları, 100/2000 doktora programları, bu programlara kayıtlı öğrenci sayıları, ve geçen takvim yılında verilen mezun sayıları, bu öğrencilerin yüksek lisans ve doktora kabulde beklentileriniz ve mevcut kabul durumu, yerli ve yabancı doktora öğrenci sayıları, yabancı uyruklu doktora öğrencilerinin kümelenedikleri alanlar, yüksek lisans ve doktora mezunlarınızın mezuniyet sonrası çalışma ve araştırma koşulları, nerelerde istihdam edildikleri, biriminizde çalışan doktoralı öğretim elemanlarının ne kadarının sizin programlardan, ne kadarının üniversite dışından ve ne kadarının yurt dışı doktora programlarından geldikleri açıklanmalıdır. Biriminizde doktora sonrası araştırmacı olup olmadığı, ya da biriminizde kadrolu olup yurt içi ve dışı postdoc araştırmada olan personelinizin sayısı ve araştırma alanları verilmelidir. (LEE yanıtında tüm YL ve doktora program dağılım detayları verilmelidir)

Bölümümüzde yalnızca tezli yüksek lisans programı açık olup doktora programı bulunmamaktadır.

3.4. ARAŞTIRMA YETKİNLİKLERİ ve GELİŞİMİ: Eğitime katılmadan sadece araştırma alanında çalışan eleman durumu, araştırma faaliyetlerine katılan öğretim elemanlarınızın ne kadarının doktora yapmış olduğu, doktorasını yaptığı yerler itibariyle dağılımları, doktora mezuniyetlerinde belirli merkezlerin öne çıkıp çıkmadığı, doktora alanlarının dağılımı, belirli alanlarda yoğunlaşmış ya da yoğunlaşmadığı, bunun planlanan ya da kabul edilen araştırma odaklarıyla uyum durumu, araştırma konuları ve doktora alanlarının örtüşme oranları, doktora sonrası ihtiyaç duyulan alanlarda sağlanan eğitim olanağı ve diğer desteklerin neler olduğu açıklanmalıdır. TTMER düzenlediği ya da katıldığı proje pazarlarını, diğer birimler proje pazarı katılım sayı ve konularını belirtmelidir. Öğrencilerin proje ve araştırmada yer almalarını destekleyen mekanizmalar var ise burada bahsedilebilir.

Eğitim faaliyetlerine katılmadan sadece araştırma yapan sadece bir Araştırma görevlisi bulunmaktadır. Bahsi geçen öğretim elemanımız doktora eğitimine devam etmektedir.

3.5. ULUSAL ve ULUSLARARASI ORTAK PROGRAMLAR ve ORTAK ARAŞTIRMA BİRİMLERİ: Üniversite içinde farklı fakülte ve interdisipliner işbirliği imkanları ve işbirliği sayıları, 2021-2022 içindeki işbirliği çeşitlerine göre sayıların dağılımı, farklı üniversitelerden aynı disiplinler ile yapılan ortak çalışmalar, ortak yürütülen doktora programları, bu bağlantıları artırabilmek için üye olunan ulusal ve uluslararası araştırma ve işbirliği ağları üyelikleri olup olmadığı, sanayi ve sivil toplum kuruluşları ile birlikte yürütülen ortak araştırma ve işbirliklerinin açıklanması beklenmektedir. Araştırmacı arayan dış kurumlar için birim araştırmacı yetkinliklerinin ve işbirliği beklentilerinin sunulabilmesi için kurulmuş mekanizmaların olup olmadığı açıklanmalıdır.

Bölümümüzde ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri bulunmamaktadır.

3.6. BİRİM ARAŞTIRMA PERFORMANSI DEĞERLENDİRMESİ: Birim olarak araştırma periyodik performans değerlendirmesi nasıl sağlanmaktadır? Bu alanda yapılan ya da bunu içeren öz değerlendirme ya da başka değerlendirme yöntemleri var mıdır? Üniversite ve birimin araştırma hedeflerine ulaşmada biriminizden ve alt birimlerden beklentiler nedir? Bunlar araştırmacılar tarafından ne derecede bilinip ne oranda gerçekleştirilebilmektedir? Stratejik plan Ar-Ge amacındaki hedeflerdeki sapmalar için

(http://strateji.ibu.edu.tr/images/documents/stratejikplan2021/2021_stratejik_plan_degerlendirme.pdf adresinden ulaşılabilir) biriminizde alınan iyileştirici tedbirler ve şimdiki/önceki iyileştirme tedbirlerinin sonuçları neler olmuştur?

Birimimizde araştırma periyodik performans değerlendirmesi ilişkin dönem sonlarında alınan faaliyet raporlarından performans takibi yapılmaktadır. Ayrıca birimimizde yer alan öğretim elemanları ile

araştırma projesi teklifleri hazırlanmakta olup Bilimsel Araştırma Projeleri ofisi ile Proje Destek Ofisi birimlerinden destek alınmaktadır. İyileştirici tedbirler olarak Üniversitemiz ilgili ofisleri ile sürekli iletişimde olmak, fikir alışverişinde bulunmak ve daha önce araştırma performansı yüksek olan öğretim elemanlarının görüşünü almak proaktif bir süreç yürütülmesinde etkili olmaktadır.

3.7. ÖĞRETİM ELEMANI/ARAŞTIRMACI PERFORMANSININ DEĞERLENDİRİLMESİ:

Biriminizde kadrolu öğretim elemanlarının eğitim ve araştırmaya ayırdıkları zamanların yaklaşık oranı, eğitim ve araştırma yoğunluklarının ne şekilde dengelendiği, araştırma performanslarının ne şekilde izlendiği ve ne şekilde ödüllendirildiği (YÖKSİS teşviklerinin dağılımından Ar-Ge vakfı ve diğer teşekkür vs belgelerine kadar teşvik ve ödüllendime yöntemleri) birimden beklenen araştırma performansına öğretim elemanlarının katkılarının nasıl takip edildiği, bu alanda iyileştirme ve süreklilik için birimde yapılanlar açıklanmalıdır.

Bölümümüzde toplam 5 öğretim elemanından 3'ü 2021 yılı akademik teşvikten faydalanmıştır. Bölümümüz bilimsel araştırma performansı 2021 yıl sonu faaliyet raporunda sunulmuştur. 2021 yılı faaliyet raporunda toplam 33 bilimsel faaliyet yapıldığı görülmektedir. Performans izleme tablosu ile bölümümüz öğretim elemanlarının performansları takip edilmektedir.

Kanıtlar

[Akademik-Tesvik-2021-Fakulteler-4.xlsx](#)

[Faaliyet Raporu Bilgiler \(Gastronomi\).docx](#)

[2021 Performans Göstergeleri İzleme Tablosu Dosyasının Kopyası.xlsx](#)

4. TOPLUMSAL KATKI

4.1. TOPLUMSAL KATKI PERFORMANSININ İZLENMESİ ve İYİLEŞTİRİLMESİ: Birimin yıllık planında bulunan toplumsal katkı hedefleri (sağlık hizmet sunumu sayıları, memnuniyet oranları, danışmanlık hizmet sayıları, KÜSİ ortaklıkları, diğer kamu kuruluşları ile birlikte yürütülen projeler, toplumu bilgilendirme ve sertifikasyon programları sayı hedefler gibi...), bu hedeflerin izlenme yöntemleri, geçen takvim yılı içindeki gerçekleştirmeleri, hedefe ulaşamayanlar için yapılan iyileştirici ve düzeltici faaliyetlerin olup olmadığı, toplumsal katkı hedef belirleme ve yenileme işlemlerinin ve takiplerinin hangi sıklıkta ve ne şekilde yapıldığı, toplumda yeni gelişebilecek ihtiyaçlardan haberdar olmak için kullanılan mekanizma olup olmadığı vb konular açıklanmalıdır.

Gastronomi ve mutfak sanatları toplumsal katkı ve performans izlenmesi BAİBÜ stratejik plan kapsamında her yıl rutin olarak izlenmekte ve gerekli iyileştirmeler için raporlanmaktadır. Katkı hedefler noktasında bölümümüz her yıl belli başlı etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır. 3 Aralık Dünya Engelliler Gününde Mengen'de bulunan özel eğitim ve rehabilitasyon merkezlerinden öğrencilerle mutfak uygulaması etkinliği, anneler gününde yapılan anneler mutfakta etkinlikleri bunlara örnek verilebilir. Her yıl bu tarz özel günlerde yapılan etkinlikler geleneksel olarak yapılmakta ve etkileşim artırılmaya çalışılmaktadır.

Kanıtlar

[Gastronomi 2021 Etkinlikler.docx](#)

SONUÇ
SONUÇ

Öz değerlendirme kapsamında oluşturulan ölçütler incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün geliştirmesi gereken alanların bulunduğunu söyleyebiliriz. İlerleyen süreçte, mezun olan

öğrencilerin program çıktılarının ne kadarına sahip olduğu, sektördeki hangi boşlukları doldurduğu, yine sektörde hangi alanlarda eksiklik yaşadıklarını ölçebileceğimiz bir mezuniyet platformunun kurulmasının programın geliştirilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bununla birlikte program amaçlarına ulaşabilmek ve gerçekçi hedefler doğrultusunda ilerlemek için yeterli öğretim elemanı sayısına ulaşmanın bölüme katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Uygulama dersleri açısından öğrenci kontenjanı önemli diğer bir unsurdur. Her geçen yıl artan öğrenci sayısı ile 2021-2022 eğitim öğretim yılı 1. sınıf öğrenci sayısı 90 yaklaşmış durumdadır. Bölümümüz gibi uygulamalı bir alanın bu kadar çok öğrenci ile uygulama dersi yapması zorlaşmaktadır. Bu sebeple uygulama dersleri 2 şube olarak bölünmelidir. Bu da mevcut öğretim elemanı sayısı ile zordur. O sebeple acil öğretim elemanı sayısının artırılması elzemdir. Bir diğer konu da uygulama derslerinde kullanılan malzemelerin bütçesidir. Kontenjanların özellikle yabancı öğrenci sayıları ile birlikte artması sonucu mevcut bütçenin çok az seviyelerde kalmasıdır. Bütçenin bu artışa bağlı olarak artırılması gerekmektedir. Bolu geçmişten gelen kültürü ile gastronomi eğitimde marka olması gereken bir bölge konumundadır. Bu sebeple kalitenin artması, markanın altının dolması adına sözü edilen durumların karşılanması önem arz etmektedir.

GÜÇLÜ ve GELİŞMEYE AÇIK YANLARIN TOPLU ÖZETİ:

Bölümümüz kendi alanında ülkemizde çok iyi bir coğrafyadadır. Bu sebeple gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri içinde marka olma adına bu durum en önemli güç yön olarak görülebilir. Hatta üniversitemizin görünen yüzü olabilir. Bu sebeple özellikle sonuç kısmında yer alan özetlerin gerçekleşmesi gelişmeye açık olunan en önemli faktörleri oluşturmaktadır. Bölümümüz hem lisans hem de yüksek lisans eğitimi ile ulusal anlamda bilinen bir okuldur. Bulduğumuz coğrafyanın açılılık mesleği ile anılması bu durumun en önemli sebeplerindedir. Hali hazırda geçmişten gelen bu bağ ile bölümümüz kendine daha iyi bir yer edinmesi ulusal anlama özellikle devlet üniversiteleri gastronomi bölümleri arasından lider olma noktasında avantajlı bir durumdadır. İyileştirilmesi gereken yönlerin de tamamlanması ile bölümümüz daha da iyi bir yer edinerek marka amacına ulaşabilir. Ayrıca Bolu'nun nüfusun fazla olduğu vilayetleri yakınlığı tercih edilmede öncelikli bir faktör olduğudur.

GÜÇLÜ ve GELİŞMEYE AÇIK YANLARIN TOPLU ÖZETİ: Bu bölümde raporun daha önceki kesimlerinde yer alan; 1. LİDERLİK ve KALİTE (1.1.Yönetim Modeli ve İdari Yapı, 1.2. Süreç Yönetimi, 1.3. Kamuoyunu Bilgilendirme, 1.4. Misyon ve Vizyon, 1.5.Kalite Politikaları, 1.6.Stratejik Amaç ve Hedefler, 1.7. Performans Yönetimi, 1.8. Kalite Komisyonu, 1.9. Paydaş Katılımı, 1.10. İç Kalite Güvence Mekanizmaları, 1.11. Uluslararasılaşma), 2. EĞİTİM ve ÖĞRETİM (2.1. Programların tasarımı ve onayı, 2.2. Programların Ders dağılım Dengesi, 2.3. Ders kazanımlarının Program çıktılarıyla Uyumu, 2.4. Öğrenci İş Yüküne Bağlı Tasarım, 2.5. Programların izlenmesi ve Güncellenmesi, 2.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi, 2.7. Öğretim Yöntem ve Teknikleri, 2.8. Ölçme ve Değerlendirme, 2.9. Öğrenci kabulü, Önceki Öğrenmelerin Kredilendirilmesi, 2.10. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve diploma, 2.11. Öğrenme Kaynakları, 2.12. Akademik Destek Hizmetleri, 2.13. Dezavantajlı Gruplar, 2.14. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler, 2.15. Öğretim Yetkinlikleri Gelişimi), 3. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME (3.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi, 3.2. Araştırmada Üniversite İçi ve Dışı Kaynaklara Yönelim, 3.3. Doktora Programları ve Doktora sonrası imkanlar, 3.4. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi, 3.5. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri, 3.6. Birim Araştırma Performansı Değerlendirilmesi, 3.7. Öğretim Elemanı (Araştırmacı) Araştırma Performansı değerlendirilmesi), 4. TOPLUMSAL KATKI (4.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve İyileştirilmesi) üst ve alt başlıklarında GÜÇLÜ ve GELİŞMEYE AÇIK Yönler özetlenmelidir. Güçlü yan, ilgili ölçütte biriminizde geniş uygulamalar ile sonuçları izlenen, izleme sonuçları iyileştirilen yönlerdir. Gelişmeye açık yan ise; henüz uygulaması yaygınlaşmamış, sonuç takip ve iyileştirilmesi yapılamayan ya da uygulama olmayan alanlardır.

Programın yönetim modeli ve idari yapısı sistematik bir şekilde belirlenmiş olup; süreç işleyişi bu sisteme göre gerçekleşmektedir. Program içerisinde görev dağılımları ve süreç yönetiminin sistemli bir şekilde gerçekleşmesi, yürütülen tüm faaliyetler için programın güçlü yönlerinden birini temsil etmektedir.

Programda gerçekleştirilen eğitim, öğretim ve sosyal tüm faaliyet ve etkinliklerin şeffaf bir şekilde

resmi web sayfasında ve sosyal ağlarda yayınlanıyor olması, ilgili bilgilerin öğrenciler başta olmak üzere kamuoyuyla şeffaf bir şekilde paylaşılıyor olması programın bir diğer güçlü yön özelliklerindedir.

Programda benimsenen misyon ve vizyon, öğrencilerin profesyonel meslek hayatına donanımlı bir şekilde kazandırılması adına tasarlanmış olup; program müfredatı buna uygun olarak güncel tutulmaya çalışılmaktadır. Bu anlamda öğrencilerin ders dışı aktivitelere katılımı da dahil olmak üzere öğrenci iş yükü odaklı AKTS hesaplaması yapılmaktadır.

Ders dağılımında alan derslerine ve alan ile ilgili güncel konulara yer verilmesine dikkat edilmektedir. Öğretim yöntemlerinde benimsenen süreçler, temelde öğrencinin birçok şekilde kendini ifade edebilmesi esasına dayanarak tasarlanmaktadır.

Ölçme ve değerlendirmeye ilişkin süreçlerde üniversitemizin yönergesinin yürütülmesi; ikili herhangi bir durumu ortadan kaldırarak öğrenci menfaatine bir işleyişin sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Öğrenci kabulü ve mezuniyetine ilişkin tüm bilgiler kamuoyuyla şeffaf bir şekilde paylaşılmakta; bu anlamda öğrenciye rehber nitelikteki bilgiler bölümün web sayfasında ve üniversitemizin Bologna Bilgi Paketinde yer almaktadır. Buna karşın öğrenci kabulünde mevcut olan kontenjan kriteri, programın sahip olduğu fiziki koşullar ve öğretim üyesi sayısına oranla oldukça yüksektir. Uygulama alanlarının mevcut yapısının ve öğretim üyesi sayısının, programda gerçekçi hedefler sağlayabilmek adına geliştirilmeye açık bir yanı temsil ettiği söylenebilir. Bölümde birçok sosyal etkinlik gerçekleştirilmekte; bu etkinliklerde öğrencilerin aktif bir şekilde rol alması sağlanmaktadır. Böylelikle etkinlik yönetimine dair bilgi ve beceri düzeyinin, interaktif bir süreçte geliştirilmesi sağlanmaktadır. Dolayısıyla programda yürütülen tüm sosyal etkinliklerin, programın güçlü yanlarından birini temsil ettiği söylenebilir.

Programda dezavantajlı gruplara karşı geliştirilmiş herhangi bir uygulama bulunmamaktadır. Program kapsamında eğitim gören dezavantajlı öğrenci bilgisi bulunmamasına karşın, potansiyel öğrenciler için çeşitli uygulamaların geliştirilmesi durumu (web sayfası tasarımı, uygulama olanaklarında çeşitli iyileştirmeler vb.) programın gelişmeye açık yönlerindedir.

Müfredat güncellemesi veya sosyal etkinliklerde danışma kurulu ve paydaş katılımı talep edilmekte ve mümkün olduğunda bu katılımdan beslenilmektedir. Buna karşın paydaşların sürece daha fazla dahil edilmesinin (mevcut durumun değerlendirilmesi, güncel durumlar hakkında fikir paylaşımı, profesyonel iş hayatına ilişkin daha fazla iş birliği vb.) yine programın gelişime açık yönlerinden biri olduğu düşünülmektedir.

Birim araştırma performans değerlendirmesine ilişkin yıllık faaliyet raporları harici herhangi bir uygulama bulunmamaktadır. Akademik ve sosyal çalışmaların takip edildiği bir sürecin geliştirilmesi, programın gelişime açık yönlerindedir.