

**AKRAN DEĞERLENDİRME RAPORU**

**GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ**

**GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI PR.**

Doç. Dr. İsmail ÇALIK (Başkan)

Arş.Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ (Üye)

**10.05.2025-15.05.2025**

## 0. GİRİŞ

### 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

1. Bölüme ait web sayfasında yer alan *akademik kadro* bilgileri güncellenmelidir. Ayrıca, staj uygulamalarına ilişkin bilgiler daha ayrıntılı hale getirilmeli; staja başlama zamanı ile staj süresi gibi temel bilgiler de açıklamalara eklenmelidir. Programla ilgili diğer bilgiler ise hem Turizm Fakültesi web sayfasında hem de kanıt olarak sunulan bilgi dosyasında yeterli düzeyde ve anlaşılır bir biçimde sunulmuştur.

### 2. ÖĞRENCİLER

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

Öğrenci kabulü YKS sonuçlarına göre gerçekleştirilmekte olup, kabul edilen öğrencilerin başarı sıralamaları genel olarak istikrarlı bir düzeydedir. Öğrencilerin akademik gelişimlerinin izlenmesine yönelik uygulamalar geliştirilebilir. Bu sürecin daha da güçlendirilmesi adına, kabul göstergelerine ilişkin verilerin yıllara göre düzenli olarak analiz edilmesi ve bu analizlerin programa yönelik iyileştirme çalışmalarında kullanılması faydalı olacaktır.

**2.2. 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.**

Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları resmi gazetede yayımlanan yönetmelik hükümlerine göre yapılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında öğrencilerin yatay geçiş, dikey geçiş ve benzeri işlemlerinin belirlenen hükümler doğrultusunda yerine getirildiği görülmektedir.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının öğrenci hareketliliği kapsamında anlaşma sağladığı ülke ve üniversite sayısı artırılabilir. Daha fazla tercih seçeneği sunulmasının öğrencilere yararlı olacağı düşünülmektedir.

**2.4. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.**

Kariyer planlaması konusunda gerçekleştirilen bölüm faaliyetlerinden öğrencilerin yeterli düzeyde yararlanabileceği görülmektedir. Sektör paydaşlarının da yer aldığı programların (Söyleşi, konferans, workshop, proje vb.) kariyer planlama sürecinde öğrencilere faydalı olacağı düşünülmektedir.

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

Öğrencilerin başarı düzeylerinin ölçülmesi ve değerlendirilmesi için gerekli tedbirlerin alındığı görülmektedir. Öğrencilerin diğer etkinliklerdeki başarılarının ölçülmesi ve değerlendirilmesi konusunda belirlenen yöntemler hakkında bilgi verilebilir.

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

Mezuniyet koşulları, üniversite yönetmeliğine uygun bir şekilde hazırlanmıştır. Mezuniyet koşullarından olan bitirme çalışması ve staj bilgilerinin fakülte web sayfasından öğrencilerin kolayca ulaşabileceği bir şekilde sunulduğu görülmektedir.

### **3. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI**

#### **3.1. Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.**

Bölümün eğitim-öğretim amaçlarına ilişkin yapılan tanımlar ve verilen bilgiler yeterlidir.

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

Belirlenen amaçlar, mezun olan öğrencilerin kariyer hedeflerini, istek ve beklentilerini karşılayacak düzeydedir.

#### **3.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün özevleriyle uyumlu olmalıdır.**

Bu kapsamda verilen eğitim süreci kurumun, fakültenin ve bölümün özevleri ile uyumlu olduğu düşünölmektedir.

#### **3.4. Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.**

Programda yer alan derslerin ve staj uygulamalarının sektörün beklentilerine uygun hale getirilmesi anlamında, programın iç ve dış paydaşlarla yeterli düzeyde istişarede bulunduğu gözlemlenmektedir. Derslerde ve düzenlenecek etkinliklerde özellikle dış paydaşların öğrencilerle buluşturulması ve dış paydaşların bilgi ve deneyimlerinden yeterli düzeyde yararlandığı düşünölmektedir.

#### **3.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.**

Programa ilişkin ayrıntılı bilgilere fakülte web sayfasından ve AKTS bilgi paketinden ulaşılabilir. Bu anlamda bir eksiklik görülmemiştir.

#### **3.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.**

Program faaliyetlerinin iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellendiği ve 2024 yılında gerekli güncellemelerin yapılması için paydaş toplantılarının gerçekleştirildiği, gerekli çalışmaların yürütöldüğu görölmektedir.

### **4. PROGRAM ÇIKTILARI**

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

Program çıktıları kapsamlı bir şekilde tanımlanmıştır.

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

Programda belirlenmiş ve uygulanmakta olan bir ölçme ve değerlendirme sistemi yönetmeliğe uygundur. Uygulanan ölçme ve değerlendirme sistemi standart olup, bu sisteme ek olarak bölüm hocalarının konu anlatımı ve verilen diğer ödevlerle süreci desteklediği görölmektedir. Öğrencilerin ödevlerdeki başarı düzeyleri de ölçölerek notlarına yansıtılmaktadır.

#### **4.3. Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.**

Programlar, mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin program çıktılarını sağlamaktadır. Kanıt olarak sunulan üniversite bilgi paketinde gerekli bilgiler ve açıklamalar bulunmaktadır. Öğrencilerin mezuniyetine ilişkin nihai değerlendirme başarılı bir şekilde tamamlanmıştır.

## 5. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

Bölüm başkanlığı ve akademisyenleri tarafından programın devamlı iyileştirilmesine yönelik gerekli koordinasyonun sağlandığı görülmektedir.

**5.2. 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.**

Programın gelişmeye açık yönlerinin dört yıldır düzenli olarak yapılan iç ve dış paydaş toplantılarıyla gerçekleştirildiği görülmektedir. Somut veri olarak değerlendirme raporları ve toplantı dosyaları yeterli görülmektedir.

## 6. EĞİTİM PLANI

**6.1. 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.**

Programda verilen dersler ve mutfak uygulamaları, öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili gerekli bilgi, beceri ve donanımın kazandırılabilmesi için yeterli bulunmuştur. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin edindikleri teorik bilgileri yoğun mutfak uygulamaları ile birlikte gerçekleştirme olanaklarının da olduğu görülmektedir. Programda mutfak uygulama derslerinin saatlerinin fazla olması ve farklı yabancı dil dersi seçeneklerinin bulunması, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri için gerekli olan eğitimi doygun bir biçimde karşılamaktadır.

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

Öğrencilere kazandırılması istenen bilgi, beceri ve davranışlar için uygulanan eğitim yöntemleri yeterli görülmektedir. Kanıt olarak sunulan dosyalarda detaylı bilgilendirmeler uygun bir biçimde yapılmıştır.

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

Mevcut kanıtlar, bölümle ilgili kararların bölüm kurulu ya da bölüm komisyonları aracılığıyla alındığını göstermektedir. Bu nedenle eğitim yönetim sistemi uygulamalarının yeterli olduğunu söylemek mümkündür.

**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.**

Eğitim planı ile ilgili bilgiler kanıtlarda sunulmuştur.

**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. İçermelidir.**

Bölümün web sayfasında mesleki dersler verildiğine dair kanıtlayıcı bilgilere ulaşılmaktadır.

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

Bölüm müfredatı incelendiğinde ilgili koşulların sağlandığı görülmektedir.

**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.**

Bölümün uygulama alanları belirlenen standartlara uygunluk göstermektedir.

## 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.**

Bölümün öğretim elemanı kadrosunun sayısı arttırılabilir.

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

Öğretim kadrosunun nitelik açısından yeterli olduğu ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini sağladığı düşünülmektedir.

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

Bölümde öğretim üyesi atamalarının, öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerine uygun bir şekilde yapıldığı görülmektedir.

## **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.**

Öğrencilerin mesleki gelişimini hızlandıracak eğitim ve öğretim araçlarının ve uygun atmosferin bölüm tarafından büyük ölçüde hazırlandığı görülmektedir.

**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.**

Bölümde, öğrencilerin sosyal ve kültürel ihtiyaçlarına cevap verecek ve mesleki gelişimlerine katkıda bulunacak mevcut altyapı imkanlarının yeterli olduğu görülmektedir.

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

Öğrenci ve öğretim üyelerinin eğitsel çalışmaları ve gelişimleri için bölümdeki teknik altyapının yeterli olduğu görülmektedir.

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

Üniversite kütüphanesi yeterlidir, ancak fakülte bünyesinde de geniş ölçekli bir kütüphanenin oluşturulması gerekmektedir.

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

Yapılan uygulamaların ilgili standartlara uygun olduğu görülmektedir.

## **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.**

Sunulan kanıtlara göre, yapılan uygulamaların yeterli olduğu görülmektedir.

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

Sunulan kanıtlara göre, yapılan uygulamaların yeterli olduğu görülmektedir.

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

Bölümde, altyapı imkanlarının iyileştirilmesi için yeterli parasal kaynağın olduğu ifade edilmiştir.

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

Bölüm işlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi için bölümde yeterli sayıda ve nitelikte idari personel bulunmaktadır.

## **9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ**

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

Bölümde, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek düzenlemelerin yapıldığı görülmektedir.

## **10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER**

**10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.**

Mevcut öğretim elemanı kadrosu gerekli çalışmaları yapmaktadır. Ancak bölümün kariyer günleri vb. etkinlikler düzenleyerek özellikle öğrencilerin sektörle olan etkileşimini daha da artırmaları tavsiye edilir.

## **SONUÇ**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, ilk mezunlarını 2023–2024 akademik yılında vermiş olmasına rağmen, kısa sürede akademik yapılanmasını büyük ölçüde tamamlamış ve eğitim-öğretim faaliyetlerini belirlenen hedefler doğrultusunda başarıyla sürdürmektedir. Sunulan kanıtlar, ders içerikleri, uygulama alanları ve yapılan gözlemler neticesinde, bölümün hem akademik hem de idari kadrosunun özverili çalışmaları sayesinde bölgesel ölçekte tercih edilen bir program haline geldiği görülmektedir.

Program, öğrencilere uygulamalı eğitimler sunmakta ve yerel sektörle kurduğu ilişkilerle öğrencilerin mesleki yeterliliklerini artırma yönünde önemli adımlar atmaktadır. Bu gelişmelerin sürdürülebilirliği açısından, sektörle olan iş birliklerinin daha da güçlendirilmesi; özellikle yerel üreticiler, oteller, restoranlar ve gastronomi kuruluşlarıyla stratejik iş birliklerinin artırılması önerilmektedir.

Ayrıca, programın ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmak adına öğrenci ve öğretim elemanı değişim programları (örneğin Erasmus+), uluslararası yarışmalar ve akademik etkinliklerle görünürlüğün artırılması önem taşımaktadır. Bölümün bu doğrultuda mevcut potansiyelini değerlendirmesi, akademik kaliteyi destekleyecek ve mezunlarının sektörde daha güçlü bir şekilde yer almasını sağlayacaktır.