



Öz Değerlendirme Raporu

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK

SANATLARI PR.

Doç. Dr. Savaş EVREN (Başkan)

Araştırma Görevlisi Aleyna GÜN (üye)

05.05.2025-13.05.2025

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

Dili: Türkçe

Süresi (Yıl): 4

Azami Süresi (Yıl): 7

Kontenjanı: 30

Staj Durumu: Zorunlu staj var

ÖSYM Tipi: TM1

Kazanılan derece: Mezun olunan öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans diploması verilir.

Mevcut akademik personel sayısı: 2 Doç. Dr., 3 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğr. Gör. 1 Arş. Gör.

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2013 yılında kurulmuş olup 2020-2021 Eğitim Öğretim yılında lisans düzeyinde öğrenci kabulüne başlamıştır. Programda başarılı olmak için, programda mevcut olan eğitimden (240 AKTS karşılığı) 4.00 üzerinden en az 2.00 ortalamaya sahip olması gerekmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin staj yapmaları zorunludur.

Kanıtlar

- Kanıt 0.1.1. Programa ait bilgiler için [tıklayınız](#)

1. ÖĞRENCİLER

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

Programımıza öğrenci kabulünde, Yüksek Öğrenim Kurumunun belirlemiş olduğu kriterler esas alınmaktadır. Öğrencilerimizin eğitim öğretim sürecinde başarı ve başarısızlık durumları, “Gümüşhane Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” kriterlerine göre değerlendirilmektedir. Yıllar itibariyle öğrenci alımı için temel kurallar değişmemekte, sadece bazı göstergeler kontrol edilmekte ve gerekliyse güncellenmektedir (kontenjan, okul birincisi, ilk yerleşme oranı vb.)

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

Programımız, Gümüşhane Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği (Resmi Gazete Tarihi: 29.12.2011 Resmi Gazete Sayısı: 28157) ilgili maddeleri doğrultusunda öğrenci kabulü yapmaktadır. Yatay geçiş yoluyla öğrenci kabulü MADDE 12 – (1) fıkrasında yer alan Kurum içi ve kurumlar arası yatay geçişler; 24/4/2010 tarihli ve 27561 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılmaktadır.

Programımızın herhangi bir bölümle Çift Anadal veya Yan Dal programlarına ilişkin bir iş birliği bulunmamaktadır.

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

Fakültemizin farklı üniversitelerle öğrenci hareketliliği kapsamında anlaşmaları bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz tarafından başvurulabilecek üniversite; The Polytechnic of Guarda/Portekiz’dir. Öğrenci hareketliliği kültürünün gelişmesi amacıyla daha önce hareketliliğe katılmış öğrenciler ile diğer öğrencilerin buluşmaları sağlanmaktadır. 2023 yılında toplam 1 öğrencimiz öğrenci hareketliliği programına katılım göstermiştir.

Kanıtlar

- Kanıt 1.3.1. Anlaşmalı üniversiteler [tıklayınız](#)

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

Üniversitemiz kariyer planlama merkezi tarafından öğrencilere yönelik kariyer planlama konusunda verilen hizmetlere/eğitilere öğrenci katılımı konusunda bölüm yönetimi ve bölüm hocaları tarafından gerekli yönlendirmeler yapılarak etkinliklere öğrenci katılımı sağlanmaktadır. Bu kapsamda bir akademik personel kariyer merkezinde görev almakta ve öğrencilerimiz yönlendirilmektedir. Bununla birlikte bölümümüz 1. sınıf öğrencilerine, bahar döneminde Kariyer Planlaması Dersi verilmektedir. Bunun yanı sıra eğitim öğretim süreci boyunca öğrencilere ders kayıtları döneminde ilgili danışman hocalar tarafından dersler hakkında bilgilendirme yapılırken yine kariyer planlama konusunda derslerde hocalar tarafından bilgilendirmeler yapılmaktadır. Yukarıda bahsedilen hizmetlere ek olarak, mezun öğrenciler için çeşitli iletişim kanalları kurulmuş ve mezunların bir araya getirilmesi için bilgi kanalları oluşturulmuştur.

Kanıtlar

- Kanıt 1.4.1. Kariyer Merkezinde Görevli Personel [tıklayınız](#)
- Kanıt 1.4.2. Kariyer Planlaması Dersi [tıklayınız](#)
- Kanıt 1.4.3. Mezun İletişim Kanalı [tıklayınız](#)

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

Programımızda öğrencilerin dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Bu kapsamda "Gümüşhane Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" hükümleri esas alınmaktadır. Lisans düzeyinde derslerin başarı durumu, gerçekleştirilen bir ara sınav ve bir final sınavı ile belirlenmektedir. Sınav günü ve saatleri önceden belirlenerek fakültenin resmi web sayfasında öğrencilere duyurulmaktadır. Aynı zamanda sınavlarda görevli olacak gözetmenlere (öğretim elemanları) görevlendirme yazıları iletilmektedir. Sınav günlerinde yetkili öğretim üyeleri tarafından sınav evrakları, sınav salonunda görevli olan öğretim elemanlarına teslim edilmektedir. Her salonda bir gözetmen görevlendirilmektedir. Gözetmenler sınav salonuna 15 dakika öncesinde gitmekte ve sınıf içerisinde gerekli düzenlemeyi (sınav kurallarını hatırlatmak, oturma düzenini sağlamak, ders notlarının sınıf dışarısına çıkarılması, cep telefonlarının kapatılması vb.) sağlamaktadır. Sınav öncesi ve sınav süresince kopya çekilmesinin önüne geçmek adına gözetmenler, gerekli kontrolleri yapmaktadır. Sınav sonunda gözetmenler, sınava katılan öğrenci sayısını belirten bir tutanak imzalamakta ve sınav evraklarını sayarak yetkili öğretim üyelerine teslim etmektedir. İlgili dersin öğretim elemanı sınav değerlendirmesini tamamladıktan sonra sonuçları OBS üzerinden ilan etmektedir. Öğrencilerin sınav sonuçlarına itiraz hakkı bulunmaktadır. 2020 yılında pandemi nedeniyle online sınavlar yapılmaya başlanmıştır. Öğrenciler, DBS veya UZEP uygulaması ile oluşturulan sınavlara bilgisayar, tablet ve cep telefonlarından girebilmektedir. Yüz yüze sınavlarda olduğu gibi, öğretim elemanı sınav değerlendirmesini tamamladıktan sonra OBS üzerinden sonuçları ilan etmektedir. Öğrencilerin staj sonu evrakları, işletmeler tarafından birimimize kapalı zarf içerisinde iletilmektedir. Staj evrakları ile ilgili değerlendirmeyi, ilgili yönetim kurulu tarafından oluşturulan staj komisyonu yapmaktadır. Staj komisyonu üyeleri staj evraklarını objektif bir şekilde değerlendirip öğrencilerin stajlarında başarılı olup olmama durumlarını belirlemektedir. Tüm evraklar incelendikten sonra staj komisyonu üyeleri başarılı olan ve olmayan tüm öğrencilerin listesinin yer aldığı komisyon raporunu hazırlayarak yönetim kuruluna sunmaktadır.

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

Programımızda mezuniyet, "Gümüşhane Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği" hükümlerine göre değerlendirilmektedir. Bu kapsamda bölümde mevcut olan 240 AKTS karşılığı derslerin tümünü başarıyla tamamlayan ve 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde eden öğrenciler mezun olmaya hak kazanmaktadır. Bölümümüzde öğrencilerin derslerde başarılı olmasının yanında 7. ve 8. dönemde bitirme çalışmasının yapılması şartı aranmaktadır. Fakültemizde bitirme çalışması için bitirme projesi yönergesi ve bitirme proje taslağı oluşturulmuştur.

Kanıtlar

- Kanıt 1.6.1. Bölüm tanıtımı [tıklayınız](#).

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ait tanımlanmış eğitim amaçları, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel ihtiyacını karşılamaya yönelik, alanla ilgili teorik bilgiye hakim, mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip, yabancı dile (çok iyi derecede) hakim, yönetme yeteneğine, karar verebilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, gastronomi dünyasındaki güncel gelişmeleri ve ihtiyaçları yakından izleyen, insan ilişkilerine önem veren, kendini sürekli geliştiren, vizyon sahibi insan gücü kazandırabilmektir. Turizm ve özellikle gastronomi ve mutfak sanatları alanında gerekli olan temel uygulamalara ait bilgi ve beceriyi geliştirmek; aynı zamanda bunları kullanarak ulusal ve uluslararası düzeyde mesleki bilgi ve beceriyi kazandırmak; en az iki yabancı dil bilen, iletişim yeteneği güçlü, hem Türk mutfağı hem de diğer ulus mutfakları hakkında yeterli bilgi ve donanıma sahip, başarılı gastronomlar yetiştirmektir.

Kanıtlar

- Kanıt 2.1.1. Bologna eğitim amaçları için [tıklayınız](#)

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

Programımızın 2.1. nolu ölçütünde belirtilen eğitim amaçlarımız, mezun öğrencilerimizin yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri tanımına uymaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olanların oldukça geniş bir çalışma alanı bulunmaktadır. Bölüm mezunlarının hem devlet kurumlarında hem de özel sektörde çalışma imkanları vardır. Bölüm mezunlarımız,

- Ulusal veya uluslararası konaklama işletmelerinin yiyecek–içecek bölümlerinde,
- Restoran/kafe/bar vb. bağımsız yiyecek–içecek işletmelerinin mutfak ekibinde veya işletme bölümünde,
- Gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde (ARGE),
- Restoran/kafe/bar vb. girişimci ve işletmecisi olarak,
- Eğitim formasyonu alan mezunlar Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı kurumlarda öğretmen olarak,
- Lisansüstü eğitimlerini tamamlamaları halinde akademisyen olarak ya da yiyecek–içecek sektöründe eğitim veren kurumlarda çalışma fırsatı bulabilmektedirler.

Bölümümüz ilk mezunlarını 2023-2024 eğitim-öğretim yılında vermiştir. 2024-2025 yılında ise ikinci mezunlarını verecektir.

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

Program eğitim amaçları fakülte ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olarak hareket etmektedir. Turizm Fakültesinin öz görevleri; öğrencilerimizin turizm sektörünün beklentileri doğrultusunda bilimsel, uygulanabilir mesleki bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamak, bilimsel ve sektörel araştırmalar ile akademik düzeyde bilgi üretmek, bölgesel turizm faaliyetlerini geliştirerek bölgenin sosyal ve ekonomik kalkınmasına katkıda bulunmaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün öz görevleri ise, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli

personel ihtiyacını karşılamaya yönelik, alanla ilgili teorik bilgiye hakim, mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip, yabancı dile (çok iyi derecede) hakim, yönetme yeteneğine, karar verebilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, dünya turizmindeki güncel gelişmeleri ve ihtiyaçları yakından izleyen, insan ilişkilerine önem veren, kendini sürekli geliştiren, vizyon sahibi insan gücü kazandırabilmektir.

Kanıtlar

- Kanıt 2.3.1. Turizm Fakültesi misyon ve vizyon için [tıklayınız](#)
- Kanıt 2.3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları misyon ve vizyon için [tıklayınız](#)

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

Programımızda bulunan dersler ve ders içerikleri, Bölüm Kurulu Toplantıları'nda öğretim üyeleri ile görüşme yapılarak belirlenmektedir. Program eğitim amaçlarının belirlenmesi sürecinde, iç paydaş olarak bölüm öğretim elemanları ve öğrencilerle görüşülerek bir fikir birliği sağlanmaktadır. Aynı zamanda dış paydaş olarak, Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) yetkilileri, Ramada By Wyndam Gümüşhane yöneticileri ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası ile fikir alışverişinde bulunmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 2.4.1. İç Paydaş görüşmeleri için (İç paydaş toplantı dosyası)
-
- Kanıt 2.4.2. Dış Paydaş görüşmeleri için (dış paydaş toplantı dosyası)

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Programın eğitim amaçları, bölümün web sayfası ve üniversitemizin Bologna sürecinin yürütüldüğü AKTS Ders Bilgi Paketi sayfasında yayımlanmış bulunmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 2.5.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sayfası için [tıklayınız](#)

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programın amaçlarına ulaşabilmesi için dersler, ders içerikleri, eğitim planları ve öğretim faaliyetleri çağın gereklerine göre, iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmektedir. 2023 yılında gerekli güncellemelerin yapılması için iç paydaş toplantısı ve dış paydaş toplantıları gerçekleştirilmiş, görüşme kararları programa yansıtılması planlanmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 2.6.1. İç Paydaş görüşme kararları için (İç paydaş toplantı dosyası)
- Kanıt 2.6.2. Dış Paydaş görüşme kararları için (dış paydaş toplantı dosyası)

3. PROGRAM ÇIKTILARI

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

Programımızda, eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamaktadır. Ek program çıktıları olarak kültürlerarası iletişim, dijital yetkinlik, çoklu dil yetkinliği gibi bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin eklenmesi planlanmaktadır. Mevcut program çıktıları aşağıdaki gibidir.

PEA 1: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yönetim, pazarlama, işletme ve iktisat konuları ile tarih, coğrafya, kültür konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında ileri düzeyde bilgi sahibidir.

PEA 2: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.

PEA 3: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olduktan sonra kamu ve özel sektörde edinebilecekleri meslekler ile ilgili etik kurallar, yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve

yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olur.

PEA 4: Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir, bu sorunları irdeleyebilir, tartışmalar gerçekleştirebilir, sorunlara analizci yaklaşımla bilimsellik çerçevesinde çözümler üretebilir.

PEA 5: Gastronomi alanına giren yiyecek içecek organizasyonu, mutfak planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.

PEA 6: Turizmde meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.

PEA 7: Turizm ve gastronomi ile ilgili edindiği bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sözlü ya da yazılı aktarabilir.

PEA 8: Turizm ve gastronomi ile ilgili projelerde bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır.

PEA 9: Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda gastronomi ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır, kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.

PEA 10: Bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.

PEA 11: Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.

PEA 12: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki mesleklerin iş etiğine sahip olur, işini mesleğinin gerektirdiği yasalar çerçevesinde yerine getirir.

PEA 13: Sosyal, doğal ve kültürel çevrenin korunması, sosyal haklar, iş sağlığı ve güvenliği konularında sahip olduğu bilinç ile hareket eder.

PEA 14: İnsan sağlığı ve hijyeni, dış görünüş konularına dikkat eder.

Kanıtlar

- Kanıt 3.1.1. Program öğrenme çıktıları için [tıklayınız](#).

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

Her ders için ara sınav ve yarıyıl sonu sınavına tabi tutulurlar. Başarı notuna, ara sınavın katkısı %40, yarıyıl sonu sınavının katkısı %60 şeklindedir. Tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Yarıyıl sonu sınavından en az 45 puan alma zorunluluğu vardır. Bir dersten AA, BA, BB, CB ve CC harf notlarından birini alan öğrenciler o dersi başarmış sayılır. Ayrıca, bir yarıyıla ait not ortalaması en az 2.00 olan öğrenciler, DC harf notu aldıkları derslerden de başarılı sayılır. Öğrenciler, her yarıyılın sonunda, o yarıyıla ait başarısız oldukları bütün derslerden bütünleme sınavına girebilir. Öğrencinin programdaki tüm derslerini başarmış olması, FF, DZ ya da YZ notunun olmaması gerekir. Bu programda öğrencinin asgari 240 ECTS kredisini sağlaması ve genel not ortalamasınının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması gerekmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 3.2.1. Eğitim öğretim ve sınav yönetmeliği için [tıklayınız](#)

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının öğrenme çıktılarının sağlanma düzeyi, gerçekleştirilen bir ara sınav ve bir final sınavı ile belirlenmektedir. Ayrıca dönem sonunda bütünleme sınavları da yapılmaktadır. Bir veya iki ders haricinde mezuniyet seviyesine gelmiş öğrenciler için ihtiyaç halinde mezun olmalarını sağlayan “tek ders sınavı” veya

“iki ders sınavı” olarak adlandırılan mezuniyet sınavları yapılmaktadır. Bu sınavlar ile öğrencilerin ders başarı ve mezuniyet şartlarını sağlama açısından, program çıktıları desteklemektedir. Bölüm ders planını, program çıktıları ne kadar desteklediğine ilişkin göstergeler üniversite bilgi paketinde yer almaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 3.3.1. Bologna Bilgi Paketi için [tıklayınız](#)

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. 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 çeşitli faaliyetler yürütmektedir. 2023 yılı içerisinde gerek iç paydaşlar gerekse de dış paydaşlar ile toplantılar gerçekleştirilmiştir.

Kanıtlar

- Kanıt 4.1.1. İç paydaş görüşme kararları için (iç paydaş toplantısı raporu)
- Kanıt 4.1.2. Dış paydaş görüşme kararları için (dış paydaş toplantı rapor federasyon)

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

Programın gelişmeye açık yönleri iç ve dış paydaş toplantıları göz önünde tutularak revize edilmektedir. Ayrıca 2024-2025 eğitim öğretim yılından itibaren öz değerlendirme ve akran değerlendirmesi yapılacaktır.

Kanıtlar

- Kanıt 4.2.1. İç paydaş toplantısı için (iç paydaş toplantısı raporu)
- Kanıt 4.2.1. Dış paydaş toplantısı için (dış paydaş toplantı rapor federasyon)

5. EĞİTİM PLANI

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

Programın eğitim planı ve müfredatına ilişkin bilgilere bölümün web sayfasından ve Bologna bilgi paketinden ulaşılabilir. Bologna üzerinden ayrıca öğrenim çıktıları konusunda da bilgi edinilebilir.

Kanıtlar

- Kanıt 5.1.1. Program bilgi paketi için [tıklayınız](#)

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programımızda kullanılan eğitim yöntemleri mesleki bilgi ve sözlü iletişim becerilerini geliştirme odaklıdır. Birkaç başlıkta açıklayacak olursak;

1. Zorunlu staj dersi ile öğrencilerimiz teoride öğrendikleri dersleri pratikte gözlemlene, öğrenme ve uygulama imkânı bulmaktadır.
2. Öğrencilerinin mesleki hayatlarında kullanacakları yabancı dil bilgisi mesleki yabancı dil dersleri kapsamında öğrencilere kazandırılmaktadır. Ayrıca isteğe göre öğrenciler Arapça veya Rusça derslerinden birini ikinci yabancı dil olarak öğrenebilmektedir.
3. Teorik olarak aktarılan ilgili dersler, uygulamalı eğitim gezileri aracılığıyla pratiğe dökülmektedir. Böylelikle öğrenciler aldıkları teorik bilgiyi tecrübe etme şansına sahip olmaktadır.
4. Verilen ödevlerle bir taraftan yazma becerileri geliştirilirken diğer taraftan sunum tecrübesiyle kendini ifade etme yeteneği ve hitabet becerisi ile özgüven kazandırılmaktadır.

5. Öğrencilerimiz, okul içerisinde veya sanal ortamlarda düzenlenen kongre, panel, çalıştay, bülten, webinar vb. etkinliklerde görevlendirilmektedir. Böylelikle hem sosyal becerileri geliştirilmekte hem de etkinlik yönetimi konusunda fikir sahibi olmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 5.2.1. Yönetim Kurulu 2024 yılı teknik gezi ve etkinliklere yönelik planlama kararları için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 5.2.2. Aktif ve etkileşimli öğretim yöntemlerine ilişkin tanımlı süreçler ve uygulamalar; Araştırma yoluyla öğrenme, soru-cevap, keşfederek öğrenme gibi yöntemler için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 5.2.3. Eğiticilerin eğitimi program içeriğinde öğrenci merkezli öğrenme-öğretme yaklaşımına ilişkin uygulamalar; Gezi gözlem yöntemi [tıklayınız.](#)
- Kanıt 5.2.4. Bireysel çalışma yöntemi [tıklayınız.](#)
- Kanıt 5.2.5. Turizm Fakültesi staj yönergesi [tıklayınız](#)
- Kanıt 5.2.6. Çevrimiçi söyleyişler için [tıklayınız.](#)

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

Fakültemizde, eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alıp sürekli gelişimini sağlayacak bölüm yönetimleri bulunmaktadır. Bölüm yönetimleri ve bölüm kurulu eğitim planlarını tasarlanması, uygulanması ve sonuçlarının değerlendirilmesi konusunda faaliyetler yürütmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 5.3.1. Yönetim kurulu toplantısı ve alınan kararlar için [tıklayınız.](#)

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, en az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 5.4.1. Program mezuniyet koşulları için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 5.4.2. AKTS bilgileri için [tıklayınız](#)

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.

Programımız ders planları sosyal bilimler temel alanı ve gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla ilgili dersleri yeterli oranda içermektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ait ilgili ders planlarına web sayfamızdan ulaşılabilir.

Kanıtlar

- Kanıt 5.5.1. Program mezuniyet koşulları için [tıklayınız](#)
- Kanıt 5.5.2. AKTS bilgileri için [tıklayınız](#)

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

Program amaç ve hedefleri doğrultusunda eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen genel eğitim bulunmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 5.6.1. Bölüm müfredatı için [tıklayınız](#)

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.

Programımız eğitim planında yer alan dersler, yıllara ve dönemlere göre birbirlerini destekleyecek nitelikte, bütünsel bir bakış açısıyla tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda sonraki dersin öğrenim gerekliliğini önceden alınan dersin sağlaması sistemi doğrultusunda eğitim planı oluşturulmuştur. Mesleki dersler ve yabancı dil dersleri planda

önemli yer tutmaktadır. Temel yabancı dil dersi olarak İngilizce zorunlu ve Arapça ve Rusça dersleri ise seçmeli olarak okutulmaktadır. Zorunlu staj dersi ile öğrencilerimiz teoride öğrendikleri dersleri pratikte gözlemleme, öğrenme ve uygulama imkânı bulmaktadır. Teorik olarak aktarılan ilgili dersler, uygulamalı eğitim gezileri aracılığıyla pratiğe dökülmektedir. Bunun yanısıra Fakültenin öğrenci çalışma odası ve Üniversite Merkez Kütüphanesi gibi üniversite çalışma olanaklarından faydalanılabilir.

Kanıtlar

- Kanıt 5.7.1. Uygulama gezisi örneği için [tıklayınız](#).
- Kanıt 5.7.2. Fakülte öğrenci çalışma salonu için [tıklayınız](#)
- Kanıt 5.7.3. Merkez Kütüphane (kitaplar, çevrimiçi eserler) için [tıklayınız](#)

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.

Programımızda 2 Doçent Doktor, 3 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. Mevcut öğretim üyesi sayısı, mesleki ve kurumsal işlerin düzenli bir şekilde gerçekleştirilmesi için yeterli sayıda ve niteliktedir.

Kanıtlar

- Kanıt 6.1.1. Akademik personel için [tıklayınız](#)

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

Programımızda ders veren öğretim üyeleri programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak niteliklere sahiptir.

Kanıtlar

- Kanıt 6.2.1. Akademik personel için [tıklayınız](#)

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

Programımızda öğretim üyesi atama ve yükseltme işlemleri, "Gümüşhane Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme, Atama ve Yeniden Atama Kriterleri Yönergesi" doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 6.3.1. Atama/Yükseltme kriterleri için [tıklayınız](#)

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.

Fakülte bünyesinde sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcıdır. Bunun yanı sıra, fakülte binasında turizm yayınlarının ağırlıklı olarak yer aldığı 1 adet çalışma odası bulunmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 7.1.1. Turizm Fakültesi derslikleri için [tıklayınız](#)
- Kanıt 7.1.2. Öğrenci ders çalışma odası için [tıklayınız](#)

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.

Programımızda öğrencilerin mesleki gelişimlerine destek olması bakımından ders dışında çeşitli sosyal ve kültürel etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Özellikle gastronomi alanında deneyimli sektör ve akademi temsilcileriyle yapılan söyleşi, panel ve Gastronomi Kulübü tarafından düzenlenen etkinlikler katkı sağlayıcı olmaktadır. Bunun dışında, mesleki gelişim açısından saha gezileri de etkili olmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 7.2.1. Uygulama gezisi örneği için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 7.2.2. Çevrimiçi söyleyişler [tıklayınız.](#)

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.

2023 yılı itibarıyla Turizm Fakültesi yeni binasına taşınmıştır. Bununla birlikte programımıza ait dersler için yeterli ölçüde derslik tahsis edilmiştir. Tamamında projeksiyon cihazı bulunmaktadır. Ayrıca bu dört derslikten ikisinde, özellikle yabancı dil derslerinde kullanılmak üzere, masaüstü bilgisayar ve ses sistemi de bulunmaktadır. Öğrencilerimizin enformatik altyapı kapsamında merkez kütüphaneden ve fakülte bünyesindeki küçük ölçekli turizm kitaplığından yararlanmaları mümkündür. Ayrıca merkez kütüphanenin pek çok uluslararası veri tabanına erişim sağlıyor olması, öğrenciler ve öğretim elemanları açısından önemli bir avantajdır.

Kanıtlar

- Kanıt 7.3.1. Turizm Fakültesi derslikleri için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 7.3.2. Öğrenci ders çalışma odası için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 7.3.3. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı için [tıklayınız.](#)

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

Gümüşhane Üniversitesi Merkez Kütüphanesi bünyesinde, öğrenci ve öğretim elemanlarının ihtiyaçlarına cevap verebilecek yeterlilikte basılı ve elektronik kaynaklar (kitaplar, ansiklopediler, tezler, süreli yayınlar) yer almaktadır. Ayrıca Turizm Fakültesi bünyesinde de çoğunluğu turizmle ilgili yayınlardan oluşan küçük ölçekli bir çalışma odası bulunmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 7.4.1. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 7.4.2. Öğrenci ders çalışma odası için [tıklayınız.](#)

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

Derslerin işlendiği Turizm Fakültesi binasında eğitim için ayrılan derslik ve laboratuvarlarda öğrenci ve öğretim elemanlarının güvenliğini sağlamaya yönelik önlemler alınmış olup, söz konusu önlemler uyarı tabelaları ve donanımlarıyla desteklenmiştir. Turizm Fakültesinin sınıflarına ve yönetim katına ulaşım olanağı kolaylıkla sağlanmaktadır.

Kanıtlar

- Kanıt 7.5.1. Engelli Öğrenci Birimi Yönergesi için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 7.5.2. Engelli Birimi İletişim Formu için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 7.5.3. Üniversite Engelli Birimi için [tıklayınız.](#)

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.

Parasal kaynaklar ve bu kaynakların enstitüler/fakülteler/yüksekokullar/meslek yüksekokullarına dağıtımı hususunda izlenen stratejiler, üniversitemizin ilgili birimleri tarafından belirlenmektedir. Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeydedir.

Kanıtlar

- Kanıt 8.1.1. Stratejik Plan 2018-2022 için [tıklayınız.](#)
- Kanıt 8.1.2. Stratejik Plan 2023-2027 için [tıklayınız.](#)

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

Program öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaşları hesaplama usullerine göre ödenmektedir. Maaş dışında, tüm akademik personele ödendiği gibi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elamanlarına da geliştirme ödeneği ödenmektedir. Ayrıca akademik personel gerçekleştirdikleri bilimsel faaliyetleri çerçevesinde akademik teşvik ücreti almakta, bilimsel etkinliklere katılımda maddi olarak desteklenmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 8.2.1. Öğretim elemanları Akademik Teşvik Puantajı için [tıklayınız.](#)

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

Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği için yeterli parasal kaynak sağlanmaktadır.

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

Bölümümüzde eğitim-öğretim faaliyetlerinin aksamadan gerçekleştirilebilmesi için teknik ve idari konularda çalışmalar yürüten 4 idari personel bulunmaktadır. Bunun dışında, bilgisayar, elektrik, aydınlatma vb. teknik bilgi gerektiren konularda üniversitemizin ilgili birimlerinden (Örneğin, Bilgi İşlem Merkezi) destek talep edilmektedir.

Kanıtlar

- Kanıt 8.4.1. İdari ve teknik destek personeli için [tıklayınız](#)

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.

Program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde İlgili birimler, düzenlenmektedir.

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Programın sahip olduğu öğrenci, öğretim elemanı, eğitim amaç ve hedefleri, eğitim planı ve çıktısı, sektörel dinamiklere dayalı olması açısından özgü ölçütlere sahiptir.

Programa özgü ölçütler; öğrenciler, öğretim elemanı kadrosu, eğitim amaçları ve hedefleri, eğitim planı ve çıktıları ile sektörel dinamikleri açısından sağlanmaktadır.

SONUÇ

2020-2021 eğitim-öğretim yılında faaliyetlerine başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, günümüzde özellikle Karadeniz Bölgesi açısından alanındaki en önemli kurumlardan biri haline gelmiştir. Eğitim öğretim faaliyetleri bölümümüzde aksatılmadan sürdürülmektedir.

Program, öğrencilere kazandırılması hedeflenen çıktılar için yeterli bir alt yapıya sahiptir. Programın amaç ve hedefleri, müfredat ve öğretim kadrosu bu kazanımların elde edilmesine yardımcı niteliktedir. Programın güncel tutulması amacıyla, iç ve dış paydaş görüşmeleri ile akran değerlendirilmesi raporları incelenmektedir.

2024 yılı özelinde bakıldığında, öğrencilerin hem eğitim hem de sosyo-kültürel açıdan desteklenmesi amacıyla birçok sayıda etkinlik düzenlenmiştir. Öğrencilerin güncel ve sektörel bakış açısı kazandırılması amacıyla alanında uzman kişilerle buluşmaları sağlanmıştır.

