

Öz Değerlendirme Raporu

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR.

admin admin (Başkan)

Doç. Dr Mehmet SARIOĞLAN (Uye)

Doç. Dr Göksel Kemal GİRGİN (Uye)

Araştırma Görevlisi Nilgün KARAMAN (Uye)

Araştırma Görevlisi Selin İLSAY (Uye)

Araştırma Görevlisi Gülhan YALIN (Uye)

Araştırma Görevlisi Sami Sonat ÖZDEMİR (Uye)

11.12.2020-25.12.2020

0. GİRİŞ

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

-Birimimizde lisans ve lisansüstü düzeyde eğitimler verilmektedir.

-Birimimizde 2014-2015 Eğitim Öğretim yılı güz yarıyılından itibaren lisans düzeyinde örgün eğitim verilmektedir.

-Birimimizde 2016-2017 Eğitim Öğretim yılı güz yarıyıldan itibaren lisansüstü düzeyinde tezli yüksek lisans eğitimi verilmektedir. Birimimizde ayrıca 2019-2020 Eğitim Öğretim yılı itibariyle tezsiz yüksek lisans eğitimi açılmış olup programa henüz öğrenci kaydı alınmamıştır.

- Birimimizde 2018-2019 Eğitim Öğretim yılı güz yarıyıldan itibaren lisansüstü düzeyinde doktora eğitimi verilmektedir.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Lisans)

-Başvuru Koşulları: Bölüme kayıt yaptırmak isteyen öğrenciler, üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde ÖSYM tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak/sınavları başarmış olmak zorundadır. Yurt içi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş/dikey geçiş için başvuru yapabilir. Öğrencilerin kabulü dönem başlamadan, her bir öğrencinin şartları ve başvuru yaptığı derece dikkate alınarak incelenmektedir. Üniversite tarafından onaylanmış ve bir anlaşma ile sınırları belirlenmiş öğrenci değişim programları kapsamında yurtdışından gelen öğrenciler bazı dersleri İngilizce olarak alabilmekte ya da Türkçe dil bilgisi yeterliliğine sahip ise ders Planı'nda belirtilen herhangi bir Türkçe derse kayıt yaptırabilmektedir.

-Puan Türü: SÖZ

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 4 yıl

-Eğitim Yeri: Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi

-Ders Sayısı: 65

-Kredi Sayısı: 167

-AKTS: 244

-Mezuniyet Koşulu: Toplam alınması gereken kredi ve AKTS sayısının tamamlanmış olması ve 90 gün staj yapma şartının yerine getirilmesi

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli Yüksek Lisans)

-Başvuru Koşulları: Adayların yüksek lisans programına başvurabilmek için ilgili bir lisans derecesine (Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Yiyecek İçecek Yönetimi, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek İçecek Yönetimi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Gıda Mühendisliği, Konaklama İşletmeciliği) sahip olmaları veya o dönem sonunda mezun olabilecek durumda olmaları gerekmektedir. Ancak aday kesin kaydını yaptırabilmesi için mezuniyet belgesine veya diplomaya sahip olmalıdır. Aksi takdirde sınavda başarılı olsalar dahi bu durumdaki adayların kesin kayıtları yapılmamaktadır. Yabancı uyruklu adaylar için Türkçe yeterlilik sınavını yapmakla görevli resmi kuruluşların yaptığı sınavları C1 düzeyinde başarmaları gerekmektedir. Türkçe Yeterlik Sınavı'nda yeterli puanı alamayanlar ile Türkçe Yeterlik Sınavı'na girmemiş olan adayların kesin kayıt hakkı bir yıl saklı kalmaktadır. Bir yıl içerisinde

gerekli şart olan C1 Türkçe Yeterlik Belgesini sağlayan adaylar kesin kayıt yaptıırıp öğrencilik hakkı kazanmaktadırlar.

Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün tezli yüksek lisans programlarına başvurularda; adayların bir lisans diplomasına sahip olmaları ve Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından merkezi olarak yapılan ALES'ten (Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı) başvurduğu programın puan türünde en az 60 tam puan almış olmaları veya Yükseköğretim Kurulunca ilan edilen ve ALES'e eşdeğer kabul edilen bir sınavdan eşdeğer puan almış olmaları gerekmektedir. Yüksek lisans programına başvuran adayların başvurularının uygunluğu Yabancı Dil puanının en az 40 olması gerekmektedir. Yüksek lisans başarı notunun hesaplanmasında; lisans mezuniyet notuna % 20, ALES puanına % 50, mülakat sonucuna % 20, yabancı dil puanına % 10 ağırlık verilmektedir. Yüksek lisans programına başvuran adayların başvurularının uygunluğu (Yabancı Dil puanı en az 40 ve ALES puanı 60) Enstitü Müdürlüğünce onaylanana adaylar mülakat sınavına girmeye hak kazanmaktadır. Adaylar, ilanda belirtilen yer ve zamanda, başvurdukları anabilim dalında mülakat sınavına alınmaktadırlar. Sınava ilgili anabilim dalının akademik kurul üyeleri katılabilir, ancak değerlendirme sırasında salonda yalnızca değerlendirme jürisi bulunmaktadır. Başarı notu yüksek lisansta en az 65 tam puandır. Bu değerlendirmede başarılı olanlar kontenjan dâhilinde en yüksek nota göre sıralanarak belirlenmektedir. Mülakata sınavına girmeyen aday başarısız sayılmaktadır. Başarılı olanların sayısı, ilan edilen kontenjandan fazla ise, bunlar yedek olarak sıralanmaktadır. Başarı notunun eşitliği halinde ALES puanı sıralaması esas alınır. Sıralama listesi, değerlendirme jürisince tutanak biçiminde imzalandıktan sonra jüri başkanınca mülakat sınavını izleyen ilk iş günü içinde Enstitü Müdürlüğüne teslim edilmektedir.

Sınav sonuçları, Enstitü Yönetim Kurulunca onaylanır ve Enstitü Müdürlüğü tarafından ilan edilmektedir. Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre; Tezli yüksek lisans programının süresi dört yarıyıldır. Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nde belirtilen yükümlölüklerin tümünü yerine getiren öğrenciler en erken üçüncü yarıyılın sonunda mezun olabilir. Kredili derslerini ve seminer dersini başarı ile tamamlayan, ancak tez çalışmasını dördüncü yarıyılın sonuna kadar tamamlayamadığı için tez savunma sınavına giremeyen öğrenciye, danışmanın ve anabilim dalı başkanlığının önerisi ve Enstitü Yönetim Kurulu kararı ile en fazla iki yarıyıl ek süre verilebilir. Ek süre önerisi, en geç yukarıda belirtilen dördüncü yarıyla ait akademik takvimdeki yarıyıl sonu tarihine kadar yapılır. Ek süre önerisi en fazla bir kez yapılır. Bu program toplam 24 krediden az olmamak koşuluyla en az sekiz adet ders, bir seminer dersi ve tez çalışmasından oluşur. Seminer dersi ve tez çalışması kredisizdir.

-Puan Türü: Sözel (ALES) ve Yabancı Dil (KPDS, ÜDS, YDS, BAUNMYDS ve YÖKDİL, sınav sonuçlarının geçerlilik süresi sınav tarihinden itibaren 5 (beş) yıldır. TOEFL ve IBT'e 2 (iki) yıl geçerlidir).

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 2 yıl – Azami Süresi 3 yıl (İlk yıl, her iki dönem için öğrenciler en az 12 kredi almalıdırlar. Uzmanlık alan dersleri toplam krediye dahil edilmez. İkinci yılda, iki (2) dönem boyunca tez çalışması yapılmaktadır.)

-Eğitim Yeri: Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi

-Ders Sayısı: 8 Ders, 1 Seminer, 4 Uzmanlık Alan Dersi, 2 Tez (Normal Süre İçerisinde) + 2 Uzmanlık Alan Dersi, 2 Tez (Uzatmalı)

-Kredi Sayısı: 48 (en az)

-AKTS: 120 (en az)

-Mezuniyet Koşulu: Ders aşamasını başarı ile tamamlayan yüksek lisans programına kayıtlı bir öğrenci, Enstitü Kurulu tarafından belirlenen tez eseri raporu yazım kurallarına uygun biçimde yazdığı ve danışmanının onayladığı tez eseri raporunu yüksek lisans tez savunma sınavı jürisi önünde sözlü olarak savunur. Sınavda başarılı olan öğrenci, Enstitü Kurulunca belirlenen tez eseri raporu yazım kurallarına göre yazılmış ve Enstitü tarafından belirlenmiş sayıda ciltlenmiş yüksek lisans tezini ve tezin Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen formata uygun iki elektronik kopyasını, sınava giriş tarihinden itibaren bir ay içinde danışmanının onayı ile Enstitüye teslim eder. Enstitü Yönetim Kurulunda mezuniyetine karar verilen öğrenciye yüksek lisans diploması verilir.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezsiz Yüksek Lisans)

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 1 yıl – Azami Süresi 1,5 yıl

-Staj Durumu: Var

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Doktora)

-Başvuru Koşulları: Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün doktora programlarına başvurularda; adayların ilgili bir tezli yüksek lisans diplomasına (Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Yiyecek İçecek Yönetimi, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek İçecek Yönetimi, Konaklama İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dallarında) sahip olmaları ve Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından merkezi olarak yapılan ALES'ten (Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı) başvurduğu programın puan türünde en az 65 tam puan almış olmaları veya Yükseköğretim Kurulunca ilan edilen ve ALES'e eşdeğer kabul edilen bir sınavdan eşdeğer puan almış olmaları gerekmektedir. Ayrıca adayların YDS veya YDS'ye eşdeğer kabul edilen bir sınavdan en az 55 puan almış olmaları gerekmektedir. Doktora programına öğrenci kabulünde başarı notunun hesaplanmasında; lisans derecesi ile başvuranların lisans, yüksek lisans derecesi ile başvuranların tezli yüksek lisans mezuniyet notuna %20, ALES veya temel tıp puanına %50, mülakat ve/veya yazılı sınav sonucuna %20 ve yabancı dil puanına %10 ağırlık verilir. Mülakat ve/veya yazılı sınavından 60 puanın altında alan aday başarısız sayılır. Adaylar, ilanda belirtilen yer ve zamanda, başvurdukları anabilim dalında mülakat sınavına alınır. Sınava ilgili anabilim dalının akademik kurul üyeleri katılabilir, ancak değerlendirme sırasında salonda yalnızca değerlendirme jürisi bulunur. Başarı notu doktora programında en az 70 tam puandır. Bu değerlendirmede başarılı olanlar kontenjan dâhilinde en yüksek nota göre sıralanarak belirlenir. Başarılı olanların sayısı, ilan edilen kontenjandan fazla ise, bunlar yedek olarak sıralanır. Başarı notunun eşitliği halinde ALES puanı sıralaması esas alınır. Sıralama listesi, değerlendirme jürisince tutanak biçiminde imzalandıktan sonra jüri başkanınca mülakat sınavını izleyen ilk iş günü içinde Enstitü Müdürlüğüne teslim edilir.

-Puan Türü: Sözel (ALES) ve Yabancı Dil (KPDS, ÜDS, YDS, BAUNMYDS ve YÖKDİL, sınav sonuçlarının geçerlilik süresi sınav tarihinden itibaren 5 (beş) yıldır. TOEFL ve IBT'e 2 (iki) yıl geçerlidir).

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 4 yıl – Azami Süresi 6 yıl

-Eğitim Yeri: Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi

-Ders Sayısı: 8 Ders, 1 Seminer, 8 Uzmanlık Alan Dersi, 4 Tez (Normal Süre İçerisinde) + 4 Uzmanlık Alan Dersi, 4 Tez (Uzatmalı)

-Kredi Sayısı: 91

-AKTS: 240

Doktora programı, bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç tezli yüksek lisans derecesi ile kabul edilenler için kayıt olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptıranı yaptırmadığına bakılmaksızın sekiz yarıyıl olup azami tamamlama süresi on iki yarıyıl; lisans derecesi ile kabul edilenler için on yarıyıl olup azami tamamlama süresi on dört yarıyıldır.

Yeterlik sınavı, derslerini ve seminerini tamamlayan öğrencinin alanındaki temel konular ve kavramlar ile doktora çalışmasıyla ilgili bilimsel araştırma derinliğine sahip olup olmadığının ölçülmesidir. Bir öğrenci bir yılda en fazla iki kez yeterlik sınavına girer. Öğrencinin yeterlik sınavına ne zaman gireceği senato tarafından kabul edilen yönetmelikle belirlenir. Ancak yüksek lisans derecesi ile kabul edilen öğrenci en geç beşinci yarıyılın, lisans derecesi ile kabul edilmiş olan öğrenci en geç yedinci yarıyılın sonuna kadar yeterlik sınavına girmek zorundadır. Yeterlik sınavları, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığı tarafından önerilen ve enstitü yönetim kurulu tarafından onaylanan beş kişilik doktora yeterlik komitesi tarafından düzenlenir ve yürütülür. Komite, farklı alanlardaki sınavları hazırlamak, uygulamak ve değerlendirmek amacıyla sınav jürileri kurar. Sınav jürisi en az ikisi kendi yükseköğretim kurumu dışından olmak üzere, danışman dahil beş öğretim üyesinden oluşur. Danışmanın oy hakkı olup olmadığı hususunda ilgili yönetim kurulu karar verir. Danışmanın oy hakkı olmaması durumunda jüri altı öğretim üyesinden oluşur. Yeterlik sınavı toplantıları öğretim elemanları, lisansüstü öğrenciler ve alanın uzmanlarından oluşan dinleyicilerin katılımına açık olarak yapılır. Yeterlik sınavı yazılı ve sözlü olarak iki bölüm halinde yapılır. Yazılı sınavda başarılı olan öğrenci sözlü sınava alınır. Sınavların ağırlıkları ile notlarının hesaplanmasında yükseköğretim kurumunun yönetmeliklerine göre işlem yapılır. Sınav jürileri öğrencinin yazılı ve sözlü sınavlardaki başarı durumunu değerlendirerek öğrencinin başarılı veya başarısız olduğuna salt çoğunlukla karar verir. Bu karar, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığınca yeterlik sınavını izleyen üç gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir. Yeterlik sınavında başarısız olan öğrenci başarısız olduğu bölüm/bölmelerden bir sonraki yarıyılta tekrar sınava alınır. Bu sınavda da başarısız olan öğrencinin doktora programı ile ilişkisi kesilir.

Tez izleme komitesi: Yeterlik sınavında başarılı bulunan öğrenci için ilgili enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığının önerisi ve enstitü yönetim kurulu onayı ile bir ay içinde bir tez izleme komitesi oluşturulur.

Tez önerisi savunması: Doktora yeterlik sınavını başarı ile tamamlayan öğrenci, en geç altı ay içinde, yapacağı araştırmanın amacını, yöntemini ve çalışma planını kapsayan tez önerisini tez izleme komitesi önünde sözlü olarak savunur

Doktora tezinin sonuçlandırılması: Doktora programındaki bir öğrenci, elde ettiği sonuçları senato tarafından kabul edilen yazım kurallarına uygun biçimde yazar ve tezini jüri önünde sözlü olarak savunur. Doktora tezinin savunmasından önce ve düzeltme verilen tezlerde ise düzeltme ile birlikte öğrenci tezini tamamlayarak danışmanına sunar. Danışman tezin savunulabilir olduğuna ilişkin görüşü ile birlikte tezi enstitüye teslim eder. Enstitü söz konusu teze ilişkin intihal yazılım programı raporunu alarak danışmana ve jüri üyelerine gönderir. Rapordaki verilerde gerçek bir intihalin tespiti halinde gerekçesi ile birlikte karar verilmek üzere tez enstitü yönetim kuruluna gönderilir. Öğrencinin tezinin sonuçlanabilmesi için en az üç tez izleme komitesi raporu sunulması gerekir. Doktora tez jürisi, danışman ve enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığının önerisi ve enstitü yönetim kurulu onayı ile atanır. Jüri, üçü öğrencinin tez izleme komitesinde yer alan öğretim üyeleri ve en az ikisi kendi yükseköğretim kurumu dışından olmak üzere danışman dahil beş öğretim üyesinden oluşur. Danışmanın oy hakkı olup olmadığı hususunda ilgili yönetim kurulu karar verir. Danışmanın oy hakkı olmaması durumunda jüri altı öğretim üyesinden oluşur. Tezi kabul edilen öğrenciler başarılı olarak değerlendirir. Bu karar, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığınca tez sınavını izleyen üç gün içinde ilgili enstitüye tutanakla bildirilir. Tezi başarısız bulunarak reddedilen öğrencinin yükseköğretim kurumu ile ilişkisi kesilir. Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci en geç altı ay içinde gerekli düzeltmeleri yaparak tezini aynı jüri önünde yeniden savunur. Bu savunmada da başarısız bulunan öğrencinin yükseköğretim

kurumu ile ilişigi kesilir.

-Mezuniyet Koşulu: Programda gerekli olan dersleri alıp başarılı olmak, 2. Doktora yeterlik sınavında başarılı olmak, 3. Konusuyla ilgili bir alanda hazırladığı tezi jüri önünde başarılı olarak savunmak.

KANIT:

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=40&curSunit=5179#>

<http://www.balikesir.edu.tr/upload/202008171455/files/genelsart%202021.pdf>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=25&curSunit=5231>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=25&curSunit=14640#>

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=25&curSunit=14597>

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=21510&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

<https://www.osym.gov.tr/TR,19431/2020-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (2020-Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu)

Kanıtlar

[GMS Doktora Program Bilgileri.pdf](#)

[GMS Tezli Yüksek Lisans Program Bilgileri.pdf](#)

[Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Genel Şartlar 2021.pdf](#)

[2020-Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu.xls](#)

[GMS Lisans Program Bilgileri.pdf](#)

[LİSANSÜSTÜ EĞİTİM VE ÖĞRETİM YÖNETMELİĞİ.pdf](#)

[GMS Lisans Ders Planı.pdf](#)

[GMS Tezli Yüksek Lisans Ders Planı.pdf](#)

[GMS Tezsiz Yüksek Lisans Program Bilgileri.pdf](#)

[GMS Doktora Ders Planı.pdf](#)

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.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Lisans)

Bölümde eğitim öğretim süresi 4 yıldır ve bölümde hazırlık sınıfı okutulmamaktadır. Bölümde eğitim

dili Türkçe olmakla birlikte eğitim süreleri boyunca İngilizce yabancı dil eğitimi zorunlu ders olarak verilmektedir. Dört yıllık lisans programı süresince adaylara temelden en ileri seviyeye kadar yiyecek-içecek işletmeciliğinin ve yemek sanatının tüm incelikleri öğretilmesi planlanmaktadır. Lisans programı süresince öğrencilere restoran, yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve uluslararası mutfaklar hakkında eğitim verilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğrenme Çıktıları

- 1.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.
- 2.Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.
- 3.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olur.
- 4.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir; bu sorunları irdeleyebilir; tartışmalar gerçekleştirebilir; sorunlara analizci yaklaşımla bilimsellik çerçevesinde çözümler üretebilir.
- 5.Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.
- 6.Gastronomide meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.
- 7.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili edindiği bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sözlü ya da yazılı aktarabilir.
- 8.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili projelerde bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır.
- 9.Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.
- 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.
- 11.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili iş etiğine sahip olur, işini mesleğinin gerektirdiği yasalar çerçevesinde yerine getirir.
- 12.Sosyal, doğal ve kültürel çevrenin korunması, sosyal haklar, iş sağlığı ve güvenliği konularında sahip olduğu bilinç ile hareket eder.
- 13.İnsan sağlığı ve hijyeni, dış görünüş konularına dikkat eder.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli Yüksek Lisans)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı'nın amacı; sürekli gelişme anlayışı, gerçekleştirdiği bilimsel ve uygulamalı araştırma yaklaşımı rehberliğinde gastronomi ile ilgili gelişmeleri inceleyecek, yeni sistemler geliştirecek, geleceğe ışık tutacak uygulamaları gerçekleştirebilecek ve bu birikimle aldığı yüksek lisans eğitimiyle Türkiye'yi temsil edecek düzeyde kaliteli ve donanımlı Gastronomlar yetiştirmek gibi temel hedefin yanı sıra; ülkemizde toplumun gastronomi ve mutfak sanatları konusunda bilgilendirilmesini sağlayacak, konferanslar, seminerler ve paneller düzenleyerek bu alandaki bilimsel birikime katkılar sağlamaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans eğitimi almış kişilerin akademik olarak daha ileri

seviyede çalışmalar yaparak, gastronominin içeriğinde yer alan, moleküler gastronomi, jel yapıların incelenmesi, duyuşsal analiz biliminin detaylarını aynı zamanda sosyoloji, iletişim ve ekonomi dallarıyla gastronominin ilişkilendirilmesini sağlamak amaçlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tezli Yüksek Lisans Programı Öğrenme Çıktıları

- 1.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
- 2.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar,
- 3.İletişimin, gıda pazarlama ve sosyal kurumlardaki insan davranışları üzerine etkilerini öğrenir ve uygun iletişim biçimlerini uygulayabilme becerisi kazanır.
- 4.Gıdaları uygun biçimde dekore ederek sunuma hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygulama becerisi kazanır.
- 5.İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli alkollü ve alkolsüz içecekleri kullanır.
- 6.Bireysel çalışma becerisi, ekip çalışmasına uyum becerisi ve liderlik yönetimi becerisi sahibi olur.
- 7.Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşsal değerlendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır.
- 8.Yeme içme kültürünün sanat dalları ile etkileşimini öğrenir ve yorumlar.
- 9.Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
- 10.Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenir ve uygular.
- 11.Süt ve süt ürünleri temelli gıdalara yönelik yüksek lisans düzeyinde bilgi sahibi olur. Bu ürünleri kullanarak farklı gıda reçeteleri uygular.
- 12.Restoran ve yiyecek içecek işletmelerini yönetme becerisi kazanacak yüksek lisans düzeyinde bilgi sahibi olur.
- 13.Moleküler gastronomi ve moleküler mutfak konularında bilgi sahibi olarak yiyecek-içeceklerde farklı yöntemler ve ürünleri bir araya getirip yeni formlar oluşturabilme deneyimi kazanır.
- 14.Yüksek lisans düzeyinde kültürel çalışmalar, sinema, reklam, gazetecilik, kitap ve magazin yayınları gibi iletişim araçlarını kullanarak gastronomi alanında bilgi ve uygulamalarını geliştirebilme becerisi kazanır.
- 15.İşletme biliminin temel işlevleri olan yönetim, insan kaynakları, üretim, pazarlama, muhasebe ve finans konularında yüksek lisans düzeyinde kavrama ve bu temel işlevleri başta gastronomi olmak üzere iş hayatında etkin bir şekilde uygulayabilir.
- 16.Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Doktora)

Doktora programının amacı; öğrenciye bağımsız araştırma yapma, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli adımları belirleme yeteneği kazandırmaktır.

Araştırma alanıyla ilgili analitik ve bağlamsal düşünce pratiğine ulaşmış, araştırmacı kimliğini pekiştirmiş, problemleri tespit edip, alternatif çözümler üretebilen ve uygun çözüm önerisini gerekçeleriyle savunabilen, çalışma alanıyla ilgili tartışılan sorunsallara alternatif öneriler üretebilen, alanıyla ilgili özgün ve orijinal katkı sağlayabilecek bir araştırma yapabilen akademisyen adayları yetiştirmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doktora Programı Öğrenme Çıktıları

- 1.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili doktora düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
- 2.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar,
- 3.İletişimin, gıda pazarlama ve sosyal kurumlardaki insan davranışları üzerine etkilerini öğrenir ve uygun iletişim biçimlerini uygulayabilme becerisi kazanır.
- 4.Gıdaları uygun biçimde dekore ederek sunuma hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygulama becerisi kazanır.
- 5.İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli alkollü ve alkolsüz içecekleri kullanır.
- 6.Bireysel çalışma becerisi, ekip çalışmasına uyum becerisi ve liderlik yönetimi becerisi sahibi olur.
- 7.Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değerlendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır.
- 8.Yeme içme kültürünün sanat dalları ile etkileşimini öğrenir ve yorumlar.
- 9.Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
- 10.Doktora düzeyinde Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenir ve uygular.
- 11.Restoran ve yiyecek içecek işletmelerini yönetme becerisi kazanacak doktora düzeyinde bilgi sahibi olur.
- 12.Doktora düzeyinde kültürel çalışmalar, sinema, reklam, gazetecilik, kitap ve magazin yayınları gibi iletişim araçlarını kullanarak gastronomi alanında bilgi ve uygulamalarını geliştirebilme becerisi kazanır.
- 13.İşletme biliminin temel işlevleri olan yönetim, insan kaynakları, üretim, pazarlama, muhasebe ve finans konularında yüksek lisans düzeyinde kavrama ve bu temel işlevleri başta gastronomi olmak üzere iş hayatında etkin bir şekilde uygulayabilir.
- 14.Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır.

Kanıtlar

1.2. Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift anadal, yandal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır. (Yönetmeliklere atıfta bulunarak bunlarla ilgili akış şemaları verilmeli)

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Lisans)

Farklı yükseköğretim kurumlarının diploma programları veya aynı yükseköğretim kurumu içindeki diploma programları arasında önceden ilan edilen sayı ve geçiş şartları çerçevesinde geçiş yapılabilir. Diploma programları arasında yatay/dikey geçiş başvuruları, sadece ilan edilen süre içerisinde yapılmaktadır. Yatay/Dikey Geçiş başvurularının değerlendirilmesinde kullanılacak olan kriterler ve yatay/dikey geçiş için gereken asgari koşullar, üniversitenin ilgili yönergelerinde (Balıkesir Üniversitesi Dikey Geçiş Lisans Öğrenimi Uygulama Yönergesi, Balıkesir Üniversitesi Kurum İçi ve Kurumlar Arası Yatay Geçiş Yapılması Esaslarına İlişkin Yönerge) belirtildiği şekilde uygulanmaktadır. Başvurularla ilgili ön değerlendirme, ilgili yönetim kurulu tarafından oluşturulan komisyonlar tarafından yapılmaktadır. Yatay/Dikey geçiş yapılırken öğrencinin eski programında aldığı ve başarılı olduğu bir ders yeni programındaki bir derse kapsam yönünden en az 2/3 oranında benzerlik gösterdiği ve öğrencinin yatay/dikey geçiş yapmak istediği Fakülte Yönetim Kurulu tarafından kabul edildiği takdirde bu dersler birbirine eşdeğer sayılmaktadır. Her bir diploma programına yatay/dikey geçiş için başvuran adayların değerlendirme sonuçları, ilgili kurumun internet sayfasında duyurulmaktadır.

Balıkesir Üniversitesi Kurum İçi Ve Kurumlar Arası Yatay Geçiş Yapılması Esaslarına İlişkin Yönerge kapsamında;

Kontenjan: Farklı yükseköğretim kurumlarının diploma programları veya aynı yükseköğretim kurumu içindeki diploma programları arasında ancak önceden ilan edilen sayı ve geçiş şartları çerçevesinde geçiş yapılabilir. ÖSYM tarafından yapılan yerleştirmelerde kontenjan sınırlaması bulunmayan diploma programlarına yatay geçişlerde kontenjan sınırlaması uygulanmaz.

Geçişler: Önlisans ve lisans diploma programlarının hazırlık sınıfına; önlisans diploma programlarının ilk yarıyılı ile son yarıyılına, lisans diploma programlarının ilk iki yarıyılı ile son iki yarıyılına yatay geçiş yapılamaz. Aynı yükseköğretim kurumunda aynı diploma programlarında birinci öğretimden ikinci öğretime kontenjan sınırlaması olmaksızın yatay geçiş yapılabilir. Ancak, ikinci öğretim diploma programına geçiş yapan öğrenciler ikinci öğretim ücreti öderler. Yükseköğretim kurumlarında ikinci öğretimden sadece ikinci öğretim diploma programlarına yatay geçiş yapılabilir. Ancak, ikinci öğretim diploma programlarından başarı bakımından bulunduğu sınıfın ilk yüzde onuna girerek bir üst sınıfa geçen öğrenciler birinci öğretim diploma programlarına kontenjan dahilinde yatay geçiş yapabilirler. Açık veya uzaktan öğretimden diğer açık veya uzaktan öğretim diploma programlarına yatay geçiş yapılabilir. Açık ve uzaktan öğretimden örgün öğretim programlarına geçiş yapılabilmesi için, öğrencinin öğrenim görmekte olduğu programdaki genel not ortalamasının 100 üzerinden 80 veya üzeri olması veya kayıt olduğu yıldaki merkezi yerleştirme puanının, geçmek istediği üniversitenin diploma programının o yılki taban puanına eşit veya yüksek olması gerekir. Birinci veya ikinci öğretim diploma programlarından açık veya uzaktan eğitim veren diploma programlarına yatay geçiş yapılabilir.

Başvuru ve değerlendirme: Diploma programları arasında yatay geçiş başvuruları, sadece ilan edilen süre içerisinde yapılır. (2) Yatay geçiş başvurularının değerlendirilmesinde kullanılacak olan kriterler ve yatay geçiş için gereken asgari koşullar, bu yönergede belirtildiği şekilde uygulanır. Başvurularla ilgili ön değerlendirmeyi, ilgili yönetim kurulları tarafından oluşturulan komisyonlar yapar. Öğrencilerden istenecek belgeler ve kontenjanlar, her başvuru döneminde Üniversitemiz Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın internet sayfasında ilan edilir. Diploma programına yatay geçiş yerleştirme işlemleri yükseköğretim kurumlarının ilgili yönetim kurulu kararı üzerine yapılır. Kayıt dondurmuş olmak, yatay

geçiş hakkından yararlanmak için engel teşkil etmez. Dörtlü veya yüzlü sisteme göre elde edilen başarı notlarının birbirine dönüştürülmesinde, Yükseköğretim Yürütme Kurulu tarafından belirlenen dönüştürme tabloları veya üniversitelerince düzenlenen karşılıklar kullanılabilir.

Sonuçların ilanı ve intibak programı: Her bir diploma programına yatay geçiş için başvuran adayların değerlendirme sonuçları, ilgili kurumun internet sayfasında duyurulur. Yatay geçiş hakkı kazananlara kendileri hakkındaki karar ilgili Fakülte/Yüksekokullarınca yazılı olarak tebliğ edilir. Başarı şartını taşıyan yeterli sayıda adayın olması halinde kontenjan sayısı kadar yedek aday ilan edilir. Belirlenen süre içinde asıl adaylardan başvuru yapılmaması halinde sırayla yedekler çağrılır. İlgili komisyonlar öğrencinin daha önceki dönemlerde aldığı dersler ile yatay geçiş yaptığı programın derslerini dikkate alarak, senatonun belirlediği esaslara göre öğrencinin hangi yarıyla veya sınıfa intibak ettirileceğini tespit eder, varsa öğrencinin alması gereken ilave derslerden oluşan bir intibak programı ile muaf tutulması gereken dersleri belirler. Bu Yönetmelik kapsamında geçiş yapan öğrencilerin yeni durumları, kayıt işlemi tamamlanıp, geçiş ve intibak işlemleri kesinleştikten sonra en geç 15 gün içinde Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yükseköğretim öğrenci veri tabanına (YÖKSİS) işlenir.

Erasmus/Farabi/Mevlana programları değişim süreçlerinde, program koordinatörleri; öğrencilerin kendi yükseköğretim kurumlarında aldıkları veya alacakları dersler nedeniyle ortaya çıkabilecek ders tekrarlarının önlenmesi, değişim döneminde kendi kurumlarında alacakları derslerle gidecekleri kurumda alacakları derslerin eşleştirilmesi konuları ile öğrencilerin değişim süresince kredi, ders, dönem veya yıl kaybına uğramaması için gerekli tedbirleri almaktadır. Bu amaçla kredilerin tamamlanmasında ders tekrarlarının önlenmesi amacıyla, gidilen yükseköğretim kurumunun alt ve üst sınıflarından da dersler seçilmektedir. Değişim Programı Protokolünde derslerin kredileri ile derslerin hangi derslere denk sayılacağı önceden belirlenmektedir. Denklikler, Fakülte Yönetim Kurulu tarafından onaylanmaktadır. Değişim Programından yararlanan öğrencilerin başarılı oldukları dersler, transkriptte yazılı olarak belirtilmektedir.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Tezli Yüksek Lisans ve Doktora)

Yatay geçiş yoluyla öğrenci kabulü: Yükseköğretim kurumu içindeki başka bir enstitü anabilim/anasanat dalında veya başka bir yükseköğretim kurumunun lisansüstü programında en az bir yarıyılı tamamlamış olan başarılı öğrenci, lisansüstü programlara yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir. Yatay geçiş yoluyla kabul edilme koşulları ilgili senato tarafından kabul edilen yönetmelikle belirlenir.

Kanıtlar

[BAUN TURİZM FAKÜLTESİ Komisyonlar ve Koordinatörler.pdf](#)

[YÖK Kurumlararası Öğrenci ve Öğretim Üyesi Değişim Programlarına İlişkin Yönetmelik.pdf](#)

[BAUN Lisans Dikey Geçiş Yönergesi.pdf](#)

[BAUN Lisans Yatay Geçiş Yönergesi.pdf](#)

1.3. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır. (Erasmus, Mevlana, Farabi programları gibi)

- Bölümümüz tarafından başka kurumlarla gerçekleştirilmiş olan bir anlaşma ya da ortaklık bulunmamaktadır. Öğrenci değişim programlarındaki öğrenci hareketliliği üniversitemizin, Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi Birimi tarafından gerçekleştirilmiş olan anlaşmalar ve ortaklıklar dahilinde sürdürülmektedir. Bölümümüz ise, bu programlara ilgisi olan öğrencileri; ilgili birimlere yönlendirme konusunda faaliyetler göstermektedir.

- Bölümümüzde her yıl yeni kayıt yapan öğrenciler için üniversite/fakülte ve bölüm hakkında oryantasyon eğitimi verilmektedir. Bu eğitimlerde öğrenciler; yurtiçi ve yurtdışı öğrenci değişim programları hakkında bilgilendirilmekte ve farklı perspektifler kazanabilmeleri için bu programlara

katılımları yönünde teşvik edilmektedir. Bu noktada konuya ilişkin gerekli duyuruları takip edebilecekleri platformlara (Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi ve İlgili Birim Koordinatörleri) yönlendirilmektedir. Ayrıca, Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi ve İlgili Birim Koordinatörleri tarafından yapılan duyurular (başvuru tarihleri, sınav tarihleri, sınav sonuçları vb. bilgiler) fakülte içerisinde panolarda yayınlanarak öğrencilerin erişimine sunulmaktadır.

Kanıtlar

[ERASMUS FAKÜLTE KOODİNATÖRLERİ.pdf](#)

[GMS Lisans 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Online Oryantasyon Eğitimi.png](#)

[GMS Lisans 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Oryantasyon Eğitimi.png](#)

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

- Bölümümüzde her öğrencimize öğrenim süresi boyunca bir danışman rehberlik etmektedir. İlgili danışman öğrencinin okuduğu bölümden bir öğretim elemanı olmaktadır. Öğrenciye eğitim hayatı boyunca alması gereken dersler, staj vb. durumlarda danışmanı rehberlik etmektedir. Danışman, yaşanan herhangi bir sıkıntıda ulaşılan ilk kişi olmaktadır ve yol göstericidir.

- Bölümümüzde akademik takvime uygun olarak güz ve bahar yarıyılı olmak üzere ders kayıtları yapılmaktadır. Ders kayıtları süresince, öğrencilerin almaları gereken dersler ve derslere ilişkin bilgiler akademik danışman tarafından verilmektedir. Ders kayıt haftasında, öğrenciler tarafından kesinleştirilen kayıtlar ile ilgili yapılan hatalar (eksik ya da yanlış ders seçimi vb.) akademik danışman tarafından tespit edilerek öğrenciye bildirilmektedir. Ayrıca akademik danışmanlar; eğitim öğretim süresince bölüm içerisinde gerçekleştirilmesi planlanan etkinlikler, seminerler, konferanslar vb. konularda öğrenci katılımını sağlamak için ilgi etkinliğin duyurusunu yapmaktadırlar.

- Bölümümüzde öğrencilerin mezun olabilmesi için yerine getirilmesi gereken şartlardan birisi 90 gün stajdır. Bu bağlamda fakülte tarafından organize edilen istihdam ve kariyer günleri etkinliği kapsamında turizm işletmeleri temsilcileri ve öğrenciler buluşturularak, öğrencilere staj ve çalışma imkanı yaratılmaktadır. Bu süreçte, öğrencilere atanan staj danışmaları; öğrencilere cv hazırlama, iş başvurusu esnasında görüşülmesi gereken hususlar vb. konulara bilgilendirme yapmaktadır. İşletme tarafından kabul gören öğrencileri staj başvuru evrakları ve resmi prosedürler staj danışmanları tarafından takip edilmektedir. Staj danışmanları, staj başlamadan önce staj süresince ve staj bitiminde yapılması gereken işlemler konusunda öğrencilere yol göstermektedir.

- Lisansüstü eğitim süresi boyunca her öğrenciye bir tez danışmanı atanmaktadır. Tez seviyesinde olan öğrencilere, danışmanları; belirledikleri tez çalışması ve diğer bilimsel çalışma konularında, son gelişmelerin ışığı altında araştırma ve inceleme yapmak, mevcut bilimsel yayınları takip etmek ve araştırma sonuçlarını değerlendirmek ve tartışmak konularında destek sağlamaktadır.

Kanıtlar

[Lisansüstü \(Dr\) Tez Danışmanlığı \(ÖRNEKTİR\).pdf](#)

[Lisansüstü \(YL\) Tez Danışmanlığı \(ÖRNEKTİR\).pdf](#)

[2020-2021 Eğitim öğretim Güz Yarıyılı-OBS'den Öğrenciye Ders Kaydı ile İlgili Gönderilen Danışman Mesajı.pdf](#)

[OBS'den Öğrenciye Ders Kaydı ile İlgili Gönderilen Mesajlar.pdf](#)

[TURİZM FAKÜLTESİ staj uygulama esasları.pdf](#)

[İstihdam ve Kariye Günleri.jpg](#)

[İstihdam ve Kariyer Günleri-Afiş.docx](#)

[İstihdam ve Kariyer Günleri1.jpg](#)

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

Lisans düzeyinde derslerin başarı durumu, gerçekleştirilen bir ara sınav ve bir final sınavı ile belirlenmektedir. Yarıyıl içi değerlendirmelerinin (Ara Sınav) başarı notuna katkısı %40, yarıyıl sonu değerlendirmelerinin (Final Sınavı) başarı notuna katkısı ise %60 olarak hesaplanmaktadır.

Öğretim elemanları yükümlü oldukları derslere ait, eğitim sürecinde işledikleri konulara ilişkin sorular oluşturmakta ve bunları kapalı zarf içerisinde ilgili idari birime teslim etmektedir. Sınav günü ve saatleri önceden belirlenerek fakültenin resmi web sayfasında öğrencilere duyurulmaktadır. Aynı zamanda sınavlarda görevli olacak gözetmenlere (öğretim elemanları) görevlendirme yazları iletilmektedir. Sınav günlerinde yetkili akademik öğretim üyeleri tarafından sınav evrakları, sınav salonunda görevli olan öğretim elemanlarına teslim edilmektedir. Her salonda iki gözetmen görevlendirilmektedir. Gözetmenler sınav salonuna 15 dakika öncesinde gitmekte ve sınıf içerisinde gerekli düzenlemeyi (sınav kurallarını hatırlatmak, oturma düzenini sağlamak, ders notlarının sınıf dışına çıkarılması, cep telefonlarının kapatılması vb.) sağlamaktadır. Sınav öncesi ve sınav süresince kopya çekilmesinin önüne geçmek adına gözetmenler, gerekli kontrolleri (öğrenci kimlik bilgisi kontrolü ve sınav kağıtlarının paraflanması) yapmaktadır. Sınav sonunda gözetmenler, sınav katılan öğrenci sayısını belirten bir tutanak imzalamakta ve sınav evraklarını sayarak yetkili akademik öğretim üyelerine teslim etmektedir. Sonrasında sınav evrakları ilgili öğretim elemanına teslim edilmektedir. İlgili dersin öğretim elemanı sınav değerlendirmesini tamamladıktan sonra OBS üzerinden ilan etmektedir. Öğrencilerin sınav sonuçlarına itiraz hakkı bulunmaktadır. Öğrenci, 3 iş günü içerisinde öğrenci işlerine dilekçe ile itiraz başvurusu yapabilmektedir. Dilekçede adı geçen ilgili öğretim elemanı gerekli kontrolleri yaparak geri bildirim sağlamaktadır.

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 komisyon üyeleri staj evraklarını objektif bir şekilde değerlendirip öğrencilerin stajlarında başarılı olup olmama durumlarını belirlemektedir. Tüm evraklar incelendikten sonra staj komisyon üyeleri başarılı olan ve olmayan tüm öğrencilerin listesinin yer aldığı komisyon raporu hazırlayarak yönetim kuruluna sunmaktadır. Başarılı olan öğrencilerin transkriptine “Yeterli (YT)” ibaresi işlenmektedir.

Lisansüstü düzeyde derslerin başarı durumu, ders döneminde gerçekleştirilen bir final sınavı ve bir seminer sunumu ile, tez döneminde ise tez savunması ile belirlenmektedir. Lisansüstü düzeyde sınavlar, lisans düzeyinde olduğu gibi gerçekleştirilmektedir.

Yüksek Lisans ve Doktora tez savunması aşamasına gelmiş öğrenci için bir tez savunma jürisi oluşturulur. Yüksek Lisans tez savunma jürisinde bulunan 3 üyeden birisi; Doktora tez savunma jürisinde bulunan 5 üyeden ikisi kurum dışından olmak zorundadır. Bu sayede savunma sınavının adil objektif olması sağlanmaktadır. Tez savunmalarını dışarıdan katılımcılara açıktır. Böylelikle sınavlarda şeffaflık sağlanmaktadır. Yüksek Lisans tez savunması sonrasında başarılı bulunan aday bilim uzmanı; Doktora tez savunması sonrasında başarılı bulunan aday Doktor unvanını almaya hak kazanmaktadır. Savunma sınavları bitiminde Yüksek Lisans ve Doktora Tez Sınav Tutanağı hazırlanarak Sosyal Bilimler Enstitüsü Kurulunun onayına sunulmaktadır. Uzaktan eğitim sürecinde bu sınavlar online platformlar üzerinden (Zoom) gerçekleştirilerek, kayıt altına alınmakta ve bu kayıtlar CD olarak Sosyal Bilimler Enstitüsü’ne teslim edilmektedir.

2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Ara Sınavı Microsoft Teams üzerinden gerçekleştirilecek olup ilgili sınavlara yönelik açıklama ve bilgilendirme aşağıdaki ilgili linkte yer almaktadır.

KANIT:

Kanıtlar

[DOKTORA TEZ SINAVI JÜRİ TUTANAĞI.doc](#)

[1.5. Gözetmen Görevlendirme Yazısı \(ÖRNEKTİR\).pdf](#)

[1.5. Staj Komisyonu-Staj-Değerlendirme-Raporu-\(ÖRNEKTİR\).docx](#)

[Balıkesir Üniversitesi Online Ara Sınav Açıklama.pdf](#)

[YÜKSEK LİSANS TEZ SINAVI JÜRİ TUTANAĞI.docx](#)

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

- Öğrencilerin mezuniyetleri ile ilgili değerlendirmeyi, ilgili yönetim kurulu tarafından oluşturulan mezuniyet komisyonu yapmaktadır. Mezuniyet komisyonu, öncelikle öğrencilerin transkriptlerinin çıktısını alarak 167 Kredi ve 244 AKTS şartını yerine getiren öğrencileri tespit etmektedir. Aynı zamanda bu şartları sağlayan öğrencilerin genel not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 olmasına dikkat edilmektedir. Bunun yanı sıra akademik anlamda başarı sağlayan öğrencilerin staj zorunluluğunu yerine getirip getirmediği kontrol edilmektedir. Yukarıda bahsedilen şartları sağlayan öğrenciler, birinci ve ikinci öğretim olmak üzere listelenerek mezuniyet komisyonu raporu hazırlanmakta ve yönetim kuruluna sunulmaktadır. Yönetim kurulundan geçen komisyon raporuna göre mezun öğrenciler, OBS sistemi üzerinden mezun edilmekte ve böylelikle diploma almaya hak kazanmaktadır.

Kanıtlar

[GMS 2019-2020 Yılı Mezuniyet Komisyon Raporu \(ÖRNEKTİR\).docx](#)

1.7. Öğrencilerin akademik ve kariyer gelişimini izlemek üzere tanımlı süreçler ve mevcut uygulamalar nelerdir?

- Öğrencilerin talebi doğrultusunda akademik ve kariyer gelişimi hakkında öğrenmek istedikleri ve yönelttikleri sorular akademik danışmanları ve bölüm hocaları tarafından cevaplanmaktadır.

- Bölüm öğrencilerinin mezuniyet sonrası kariyer gelişimlerini izlemek amacıyla, öğrenim süreleri boyunca akademik danışmanlığını yapan öğretim elemanı; öğrenci ile olan iletişimini devam ettirmektedir. Ayrıca akademik danışmanlar ve bölüm öğretim üyeleri, bölüm mezunlarını iş bulabilme, referans olma gibi konularda da destek sağlamaktadır.

- Yüksek lisans ve Doktora eğitimi sürecinde öğrenciye atanan tez danışmanları, öğrencilerin sınavlarda aldıkları puanlarını (ALES ve YDS) ve kadro başvurularını takip etmektedir. Kadro başvurularında kadro ilanı, kadro başvurusunda teslim edilmesi gereken evraklar, yazılı sınav ve sözlü mülakat süreci ve sınav sonucu ile ilgili süreçleri takip etmekte ve öğrencileri desteklemektedir.

Kanıtlar

[GMS Referans Mektubu \(ÖRNEKTİR\).docx](#)

1.8. Aktif ve etkileşimli öğretme yöntemlerine ilişkin gerçekleştirdiğiniz uygulamalar nelerdir?

- Bölümümüzde uzaktan/karma eğitimde öğretme süreçlerine öğrencilerimizin aktif katılımını sağlamak için teorik derslerde konuya ilişkin fikirlerini almak üzere söz hakkı verilmekte; uygulamalı derslerde

ise uygulamaya öğrencilerin aktif katılımı sağlanmaktadır.

- Uzaktan/Karma eğitimde aktif ve etkileşimli bir öğretme yöntemi ile öğrenciler, dersler esnasında ders anlatımının yanı sıra görsel çekiciliği olan powerpoint sunuları, ders içeriğine ilişkin uygulama videoları, belgeseller, yazılı kaynaklar (kitap ve makale vb.) vb. materyallerle desteklenmektedir.

-Yüksek lisans ve Doktora öğrencileri ders aldıkları iki yarıyıl boyunca, aldıkları dersler kapsamında ilgi alanlarına göre çeşitli konularda sunumlar gerçekleştirmektedir. Ayrıca öğrencilerin mezun olabilmeleri için söz konusu bu iki yılda ilgi duydukları bir konuda seminer hazırlayıp herkese açık şekilde sunum yapmaları gerekmektedir. Böylelikle, akademik hedefleri olan öğrencilerin mesleki tecrübe kazanmaları sağlanmaktadır. Bu durum uzaktan/karma eğitimde de devam etmekte ve Microsoft Teams üzerinden öğrenciler sunumlarını gerçekleştirmektedir.

Kanıtlar

[1.8. Ekmek Çeşitleri Dersi Öğrencilerin Uygulamaya Katılımı \(ÖRNEKTİR\).png](#)

1.9. Disiplinlerarası çalışmayı teşvik eden uygulamalarınız nelerdir?

- Bölümümüzde aktif, disiplinler arası çalışma, etkileşimli, araştırma/öğrenme odaklı öğretim yöntem ve teknikleri ile yürütülen lisans ve lisansüstü düzeydeki derslerde, bölüm öğrencileri, disiplinler arası çalışmalara teşvik edilmektedir. Bölüm ders programları içerisinde genel turizm, genel işletme, pazarlama, araştırma teknikleri, etkinlik planlama gibi farklı disiplinlere ait dersler ile bölüm öğrencileri, ilgi ve yetkinliklerine uygun farklı disiplinleri tanıma fırsatı elde etmektedir.

- Lisans Eğitiminde son sınıf öğrencileri kendilerine atanan bir danışman gözetiminde bitirme projesi çalışması yürütmektedir. Bitirme projesi çalışmalarında, öğrenciler; farklı disiplinler (pazarlama, yönetim, sosyoloji, turizm, vb.) gastronomi alanının ile bir araya getirerek disiplinler arası bir bakış açısı kazanmaktadır.

- Yüz yüze eğitim sürecinde, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin alan bilgisine, mesleki gelişimlerine katkıda bulunmak amacıyla gastronomi alanında uzaman şeflerin yanı sıra, akademisyen, yazarlar ve farklı sektör temsilcileri seminerler ve konferanslar aracılığıyla öğrencilerle buluşturulmaktadır. Böylelikle öğrenciler, farklı disiplinler ve teknikler konusunda bilgi sahibi olabilmektedir.

Kanıtlar

[GMS- Lisans Ders Planı.pdf](#)

[GMS-Tezli Yüksek Lisans Ders Planı.pdf](#)

[GMS-Doktora Ders Planı.pdf](#)

[Bitirme Projesi Formu.doc](#)

[“Gastronomi ve Edebiyat” söyleşisi.pdf](#)

1.10. Tanımlı öğrenci geri bildirim mekanizmaları (Kimya Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Taner Tanrısever'in Webinar programından faydalanılabilir.)

- Bölüm öğrencileri ilgili program üzerinden (Microsoft Teams ve OBS) ders öğretim elemanları ile doğrudan iletişim kurarak geri bildirim sağlayabilmektedir.

- Bölüm öğrencileri; ders öğretim elemanları ile balikesir.edu.tr uzantılı mail adresi veya kişisel mail adresleri üzerinden ya da fakültenin resmi web sayfasında yer alan kurum iletişim bilgileri (telefon/dahili numara) üzerinden iletişime geçebilmektedir.

- Bölüm öğrencileri akademik danışmanları aracılığı ile sorunlarına hızlı ve etkin bir çözüm üretebilmektedir.
- Program ile ilgili teknik problemlerinde (şifre işlemleri vb.) ise fakültenin öğrenci işleri ile iletişime geçebilmektedir.

Kanıtlar

[Microsoft Teams Öğrenci Geri Bildirim.png](#)
[Turizm Fakültesi İdari Personel \(Öğrenci İşleri\) İletişim.pdf](#)
[GMS Bölüm Öğretim Elemanları İletişim Bilgileri.pdf](#)
[OBS Sistemi Öğrenci Geri Bildirim.pdf](#)

1.11. Yıl içerisinde öğrencilere yönelik yıllık sportif, kültürel, sosyal faaliyetlerin listesi (Faaliyet türü, konusu, katılımcı sayısı vb. bilgilerle)

- Uzaktan/karma eğitim sürecinde bölümümüze kayıt yaptıran birinci sınıf öğrencileri ile akademik danışmanları tarafından ders kayıtlarının nasıl yapılacağına ilişkin Microsoft Teams üzerinden bir bilgilendirme toplantısı yapılmıştır.

Uzaktan/karma eğitim sürecinde bölümümüze gelen öğrencilere bölüm araştırma görevlileri ve öğretim üyeleri tarafından Microsoft Teams üzerinden bir oryantasyon eğitimi gerçekleştirilmiştir. Bu eğitim kapsamında öğrenciler; üniversite, fakülte ve bölüme ilişkin bilgilere sahip olmuştur.

Kanıtlar

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. Sınıf Öğrencileri Ders Kaydı Bilgilendirme.png](#)
[GMS1 bilgilendirme toplantısı katılımcı listesi.docx](#)
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Oryantasyon Eğitimi.png](#)
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Oryantasyon Eğitimi 1.png](#)
[GMS Oryantasyon Eğitimi Katılımcı Listesi.xlsx](#)

1.12. Özel yaklaşım gerektiren öğrencilerle ilgili uygulamalar (Kurullarda temsil, engelsiz üniversite uygulamaları vb.)

- Bölümümüz engelsiz uzaktan eğitim uygulamalarını kurumsal amaçlar doğrultusunda sürdürülebilir bir şekilde yönetmektedir. Bölümümüzde engelli listesinde yer alan bir %40 işitme engelli bir öğrencimiz bulunmaktadır (201612557010 numaralı İsmail ARMAĞAN- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans)
- Örgün öğretim sürecinde, yüz yüze gerçekleştirilen sınavlar esnasında, sınav girmeye engel teşkil eden durumunun olduğunu bölüm yönetimi ve fakülte idaresine bildiren öğrenciler (örneğin kolun alçıda olması vb.) için bir gözetmen eşlik etmektedir. Aynı bir sınıfa tek başına sınava alınan öğrencinin sınav kağıdı öğrencinin aktardığı şekilde gözetmen tarafından doldurulmaktadır.

Kanıtlar

[201612557010 İsmail ARMAĞAN.pdf](#)

1.13. Lisansüstü (Yüksek Lisans/ Doktora) programları

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli Yüksek Lisans)

-Başvuru Koşulları: Adayların yüksek lisans programına başvurabilmek için ilgili bir lisans derecesine (Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Yiyecek İçecek Yönetimi, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek İçecek Yönetimi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Gıda Mühendisliği, Konaklama İşletmeciliği) sahip olmaları veya o dönem sonunda mezun olabilecek durumda olmaları gerekmektedir. Ancak aday kesin kaydını yaptırabilmesi için mezuniyet belgesine veya diplomaya sahip olmalıdır. Aksi takdirde sınavda başarılı olsalar dahi bu durumdaki adayların kesin kayıtları yapılmamaktadır. Yabancı uyruklu adaylar için Türkçe yeterlilik sınavını yapmakla görevli resmi kuruluşların yaptığı sınavları C1 düzeyinde başarmaları gerekmektedir. Türkçe Yeterlik Sınavı'nda yeterli puanı alamayanlar ile Türkçe Yeterlik Sınavı'na girmemiş olan adayların kesin kayıt hakkı bir yıl saklı kalmaktadır. Bir yıl içerisinde gerekli şart olan C1 Türkçe Yeterlik Belgesini sağlayan adaylar kesin kayıt yaptırıp öğrencilik hakkı kazanmaktadırlar.

Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün tezli yüksek lisans programlarına başvurularında; adayların bir lisans diplomasına sahip olmaları ve Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından merkezi olarak yapılan ALES'ten (Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı) başvurduğu programın puan türünde en az 60 tam puan almış olmaları veya Yükseköğretim Kurulunca ilan edilen ve ALES'e eşdeğer kabul edilen bir sınavdan eşdeğer puan almış olmaları gerekmektedir. Yüksek lisans programına başvuran adayların başvurularının uygunluğu Yabancı Dil puanının en az 40 olması gerekmektedir. Yüksek lisans başarı notunun hesaplanmasında; lisans mezuniyet notuna % 20, ALES puanına % 50, mülakat sonucuna % 20, yabancı dil puanına % 10 ağırlık verilmektedir. Yüksek lisans programına başvuran adayların başvurularının uygunluğu (Yabancı Dil puanı en az 40 ve ALES puanı 60) Enstitü Müdürlüğünce onaylanana adaylar mülakat sınavına girmeye hak kazanmaktadır. Adaylar, ilanda belirtilen yer ve zamanda, başvurdukları anabilim dalında mülakat sınavına alınmaktadırlar. Sınava ilgili anabilim dalının akademik kurul üyeleri katılabilir, ancak değerlendirme sırasında salonda yalnızca değerlendirme jürisi bulunmaktadır. Başarı notu yüksek lisansta en az 65 tam puandır. Bu değerlendirmede başarılı olanlar kontenjan dâhilinde en yüksek nota göre sıralanarak belirlenmektedir. Mülakata sınavına girmeyen aday başarısız sayılmaktadır. Başarılı olanların sayısı, ilan edilen kontenjandan fazla ise, bunlar yedek olarak sıralanmaktadır. Başarı notunun eşitliği halinde ALES puanı sıralaması esas alınır. Sıralama listesi, değerlendirme jürisince tutanak biçiminde imzalandıktan sonra jüri başkanınca mülakat sınavını izleyen ilk iş günü içinde Enstitü Müdürlüğüne teslim edilmektedir.

Sınav sonuçları, Enstitü Yönetim Kurulunca onaylanır ve Enstitü Müdürlüğü tarafından ilan edilmektedir. Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre; Tezli yüksek lisans programının süresi dört yarıyıldır. Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nde belirtilen yükümlülüklerin tümünü yerine getiren öğrenciler en erken üçüncü yarıyılın sonunda mezun olabilir. Kredili derslerini ve seminer dersini başarı ile tamamlayan, ancak tez çalışmasını dördüncü yarıyılın sonuna kadar tamamlayamadığı için tez savunma sınavına giremeyen öğrenciye, danışmanın ve anabilim dalı başkanlığının önerisi ve Enstitü Yönetim Kurulu kararı ile en fazla iki yarıyıl ek süre verilebilir. Ek süre önerisi, en geç yukarıda belirtilen dördüncü yarıyla ait akademik takvimdeki yarıyıl sonu tarihine kadar yapılır. Ek süre önerisi en fazla bir kez yapılır. Bu program toplam 24 krediden az olmamak koşuluyla en az sekiz adet ders, bir seminer dersi ve tez çalışmasından oluşur. Seminer dersi ve tez çalışması kredisizdir.

-Puan Türü: Sözel (ALES) ve Yabancı Dil (KPDS, ÜDS, YDS, BAUNMYDS ve YÖKDİL, sınav sonuçlarının geçerlilik süresi sınav tarihinden itibaren 5 (beş) yıldır. TOEFL ve IBT'e 2 (iki) yıl geçerlidir).

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 2 yıl – Azami Süresi 3 yıl (İlk yıl, her iki dönem için öğrenciler en az 12 kredi almalıdırlar. Uzmanlık alan dersleri toplam krediye dahil edilmez. İkinci yılda, iki (2) dönem boyunca

tez çalışması yapılmaktadır.)

-Eğitim Yeri: Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi

-Ders Sayısı: 8 Ders, 1 Seminer, 4 Uzmanlık Alan Dersi, 2 Tez (Normal Süre İçerisinde) + 2 Uzmanlık Alan Dersi, 2 Tez (Uzatmalı)

-Kredi Sayısı: 48 (en az)

-AKTS: 120 (en az)

-Mezuniyet Koşulu: Ders aşamasını başarı ile tamamlayan yüksek lisans programına kayıtlı bir öğrenci, Enstitü Kurulu tarafından belirlenen tez eseri raporu yazım kurallarına uygun biçimde yazdığı ve danışmanının onayladığı tez eseri raporunu yüksek lisans tez savunma sınavı jürisi önünde sözlü olarak savunur. Sınavda başarılı olan öğrenci, Enstitü Kurulunca belirlenen tez eseri raporu yazım kurallarına göre yazılmış ve Enstitü tarafından belirlenmiş sayıda ciltlenmiş yüksek lisans tezini ve tezin Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen formata uygun iki elektronik kopyasını, sınava giriş tarihinden itibaren bir ay içinde danışmanının onayı ile Enstitüye teslim eder. Enstitü Yönetim Kurulunda mezuniyetine karar verilen öğrenciye yüksek lisans diploması verilir.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezsiz Yüksek Lisans)

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 1 yıl – Azami Süresi 1,5 yıl

-Staj Durumu: Var

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Doktora)

-Başvuru Koşulları: Balıkesir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'ne göre Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün doktora programlarına başvurularda; adayların ilgili bir tezli yüksek lisans diplomasına (Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Yiyecek İçecek Yönetimi, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek İçecek Yönetimi, Konaklama İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dallarında) sahip olmaları ve Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından merkezi olarak yapılan ALES'ten (Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı) başvurduğu programın puan türünde en az 65 tam puan almış olmaları veya Yükseköğretim Kurulunca ilan edilen ve ALES'e eşdeğer kabul edilen bir sınavdan eşdeğer puan almış olmaları gerekmektedir. Ayrıca adayların YDS veya YDS'ye eşdeğer kabul edilen bir sınavdan en az 55 puan almış olmaları gerekmektedir. Doktora programına öğrenci kabulünde başarı notunun hesaplanmasında; lisans derecesi ile başvuranların lisans, yüksek lisans derecesi ile başvuranların tezli yüksek lisans mezuniyet notuna %20, ALES veya temel tıp puanına %50, mülakat ve/veya yazılı sınav sonucuna %20 ve yabancı dil puanına %10 ağırlık verilir. Mülakat ve/veya yazılı sınavından 60 puanın altında alan aday başarısız sayılır. Adaylar, ilanda belirtilen yer ve zamanda, başvurdukları anabilim dalında mülakat sınavına alınır. Sınava ilgili anabilim dalının akademik kurul üyeleri katılabilir, ancak değerlendirme sırasında salonda yalnızca değerlendirme jürisi bulunur. Başarı notu doktora programında en az 70 tam puandır. Bu değerlendirmede başarılı olanlar kontenjan dâhilinde en yüksek nota göre sıralanarak belirlenir. Başarılı olanların sayısı, ilan edilen kontenjandan fazla ise, bunlar yedek olarak sıralanır. Başarı notunun eşitliği halinde ALES puanı sıralaması esas alınır. Sıralama listesi, değerlendirme jürisince tutanak biçiminde imzalandıktan sonra jüri başkanınca mülakat sınavını izleyen ilk iş günü içinde Enstitü Müdürlüğüne teslim edilir.

-Puan Türü: Sözel (ALES) ve Yabancı Dil (KPDS, ÜDS, YDS, BAUNMYDS ve YÖKDİL, sınav sonuçlarının geçerlilik süresi sınav tarihinden itibaren 5 (beş) yıldır. TOEFL ve IBT'e 2 (iki) yıl

geçerlidir).

-Eğitim Dili: Türkçe

-Eğitim Süresi: 4 yıl – Azami Süresi 6 yıl

-Eğitim Yeri: Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi

-Ders Sayısı:

-Kredi Sayısı:

-AKTS:

Doktora programı, bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç tezli yüksek lisans derecesi ile kabul edilenler için kayıt olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın sekiz yarıyıl olup azami tamamlama süresi on iki yarıyıl; lisans derecesi ile kabul edilenler için on yarıyıl olup azami tamamlama süresi on dört yarıyıldır.

Yeterlik sınavı, derslerini ve seminerini tamamlayan öğrencinin alanındaki temel konular ve kavramlar ile doktora çalışmasıyla ilgili bilimsel araştırma derinliğine sahip olup olmadığının ölçülmesidir. Bir öğrenci bir yılda en fazla iki kez yeterlik sınavına girer. Öğrencinin yeterlik sınavına ne zaman gireceği senato tarafından kabul edilen yönetmelikle belirlenir. Ancak yüksek lisans derecesi ile kabul edilen öğrenci en geç beşinci yarıyılın, lisans derecesi ile kabul edilmiş olan öğrenci en geç yedinci yarıyılın sonuna kadar yeterlik sınavına girmek zorundadır. Yeterlik sınavları, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığı tarafından önerilen ve enstitü yönetim kurulu tarafından onaylanan beş kişilik doktora yeterlik komitesi tarafından düzenlenir ve yürütülür. Komite, farklı alanlardaki sınavları hazırlamak, uygulamak ve değerlendirmek amacıyla sınav jürileri kurar. Sınav jürisi en az ikisi kendi yükseköğretim kurumu dışından olmak üzere, danışman dahil beş öğretim üyesinden oluşur. Danışmanın oy hakkı olup olmadığı hususunda ilgili yönetim kurulu karar verir. Danışmanın oy hakkı olmaması durumunda jüri altı öğretim üyesinden oluşur. Yeterlik sınavı toplantıları öğretim elemanları, lisansüstü öğrenciler ve alanın uzmanlarından oluşan dinleyicilerin katılımına açık olarak yapılır. Yeterlik sınavı yazılı ve sözlü olarak iki bölüm halinde yapılır. Yazılı sınavda başarılı olan öğrenci sözlü sınava alınır. Sınavların ağırlıkları ile notlarının hesaplanmasında yükseköğretim kurumunun yönetmeliklerine göre işlem yapılır. Sınav jürileri öğrencinin yazılı ve sözlü sınavlardaki başarı durumunu değerlendirerek öğrencinin başarılı veya başarısız olduğuna salt çoğunlukla karar verir. Bu karar, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığınca yeterlik sınavını izleyen üç gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir. Yeterlik sınavında başarısız olan öğrenci başarısız olduğu bölüm/bölmelerden bir sonraki yarıyılta tekrar sınava alınır. Bu sınavda da başarısız olan öğrencinin doktora programı ile ilişkisi kesilir.

Tez izleme komitesi: Yeterlik sınavında başarılı bulunan öğrenci için ilgili enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığının önerisi ve enstitü yönetim kurulu onayı ile bir ay içinde bir tez izleme komitesi oluşturulur.

Tez önerisi savunması: Doktora yeterlik sınavını başarı ile tamamlayan öğrenci, en geç altı ay içinde, yapacağı araştırmanın amacını, yöntemini ve çalışma planını kapsayan tez önerisini tez izleme komitesi önünde sözlü olarak savunur

Doktora tezinin sonuçlandırılması: Doktora programındaki bir öğrenci, elde ettiği sonuçları senato tarafından kabul edilen yazım kurallarına uygun biçimde yazar ve tezini jüri önünde sözlü olarak savunur. Doktora tezinin savunmasından önce ve düzeltme verilen tezlerde ise düzeltme ile birlikte öğrenci tezini tamamlayarak danışmanına sunar. Danışman tezin savunulabilir olduğuna ilişkin görüşü ile birlikte tezi enstitüye teslim eder. Enstitü söz konusu teze ilişkin intihal yazılım programı raporunu alarak danışmana ve jüri üyelerine gönderir. Rapordaki verilerde gerçek bir intihalin tespiti halinde gerekçesi ile birlikte karar verilmek üzere tez enstitü yönetim kuruluna gönderilir. Öğrencinin tezinin

sonuçlanabilmesi için en az üç tez izleme komitesi raporu sunulması gerekir. Doktora tez jürisi, danışman ve enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığının önerisi ve enstitü yönetim kurulu onayı ile atanır. Jüri, üçü öğrencinin tez izleme komitesinde yer alan öğretim üyeleri ve en az ikisi kendi yükseköğretim kurumu dışından olmak üzere danışman dahil beş öğretim üyesinden oluşur. Danışmanın oy hakkı olup olmadığı hususunda ilgili yönetim kurulu karar verir. Danışmanın oy hakkı olmaması durumunda jüri altı öğretim üyesinden oluşur. Tezi kabul edilen öğrenciler başarılı olarak değerlendirir. Bu karar, enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığınca tez sınavını izleyen üç gün içinde ilgili enstitüye tutanakla bildirilir. Tezi başarısız bulunarak reddedilen öğrencinin yükseköğretim kurumu ile ilişkisi kesilir. Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci en geç altı ay içinde gerekli düzeltmeleri yaparak tezini aynı jüri önünde yeniden savunur. Bu savunmada da başarısız bulunan öğrencinin yükseköğretim kurumu ile ilişkisi kesilir.

-Mezuniyet Koşulu: Programda gerekli olan dersleri alıp başarılı olmak, 2. Doktora yeterlik sınavında başarılı olmak, 3. Konusuyla ilgili bir alanda hazırladığı tezi jüri önünde başarılı olarak savunmak.

Kanıtlar

[LİSANSÜSTÜ EĞİTİM VE ÖĞRETİM YÖNETMELİĞİ.pdf](#)

[GMS Tezli Yüksek Lisans Program Bilgiler.pdf](#)

[GMS Tezsiz Yüksek Lisans Program Bilgiler.pdf](#)

[GMS Doktora Program Bilgiler.pdf](#)

1.14. Post-doc programlara ilişkin uygulamalar

Post-doc programlarına ilişkin uygulamalarımız bulunmamaktadır.

1.15. Uzaktan eğitim süreçlerine ilişkin öğrenci geri bildirimleri hangi yöntemlerle alınmaktadır? Bu yöntemler nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

- Bölüm öğrencileri ilgili program üzerinden (Microsoft Teams ve OBS) ders öğretim elemanları ile doğrudan iletişim kurarak geri bildirim sağlayabilmektedir.

- Bölüm öğrencileri; ders öğretim elemanları ile balikesir.edu.tr uzantılı mail adresi veya kişisel mail adresleri üzerinden ya da fakültenin resmi web sayfasında yer alan kurum iletişim bilgileri (telefon/dahili numara) üzerinden iletişime geçebilmektedir.

- Bölüm öğrencileri akademik danışmanları aracılığı ile sorunlarına hızlı ve etkin bir çözüm üretebilmektedir.

- Program ile ilgili teknik problemlerinde (şifre işlemleri vb.) ise fakültenin öğrenci işleri ile iletişime geçebilmektedir.

Kanıtlar

[Microsoft Teams Öğrenci Geri Bildirim Mesajı \(ÖRNEKTİR\).png](#)

[OBS Sistemi Öğrenci Mesajı \(ÖRNEKTİR\).pdf](#)

[Turizm Fakültesi İdari Personel \(Öğrenci İşleri\) İletişim Bilgiler.pdf](#)

[GMS Bölüm Öğretim Elemanları İletişim Bilgiler.pdf](#)

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

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

- Programımız alanında uzman akademisyenlerden oluşur ve gerekli uygulama çalışmaları derslerle

birlikte yürütülmektedir Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümün amacı, turizm sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu nitelikli şeflerin yetiştirilmesini sağlamaktadır.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı'nın amacı; sürekli gelişme anlayışı, gerçekleştirdiği bilimsel ve uygulamalı araştırma yaklaşımı rehberliğinde gastronomi ile ilgili gelişmeleri inceleyecek, yeni sistemler geliştirecek, geleceğe ışık tutacak uygulamaları gerçekleştirebilecek ve bu birikimle aldığı yüksek lisans eğitimiyle Türkiye'yi temsil edecek düzeyde kaliteli ve donanımlı Gastronomlar yetiştirmek gibi temel hedefin yanı sıra; ülkemizde toplumun gastronomi ve mutfak sanatları konusunda bilgilendirilmesini sağlayacak, konferanslar, seminerler ve paneller düzenleyerek bu alandaki bilimsel birikime katkılar sağlamaktır.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans Programı ile gastronomi alanında akademik ve mesleki bilgi düzeyinin maksimizasyonunu hedefleyen, öğrencilerin mesleki hayatlarında gerek duyacakları bilimsel bilgiyi elde etmek ve pratiğe dönüştürerek kullanabilmek için gerekli araştırma çalışmalarını gerçekleştirmesini amaçlamaktadır.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora programının amacı; öğrenciye bağımsız araştırma yapma, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli adımları belirleme yeteneği kazandırmaktır.

Kanıtlar

[GMS Tezli Yüksek Lisans Amaç.pdf](#)

[GMS Doktora Amaç.pdf](#)

[GMS Bölüm Lisans Amaç.pdf](#)

2.2. Programların eğitim amaçları, programların mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

- Aşçılığın bir sanat iddiası olduğunu taşıyan programda temel gastronomi ve mutfak eğitimi yanında Türk yiyecek içecek kültürünün ve genç Türk mutfağının tüm dünyaya tanıtılması ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programımızın en temel makro hedefidir.

- Tezli Yüksek Lisans programımız Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans eğitimi almış kişilerin akademik olarak daha ileri seviyede çalışmalar yaparak, gastronominin içeriğinde yer alan, moleküler gastronomi, jel yapıların incelenmesi, duyu analizi biliminin detaylarını aynı zamanda sosyoloji, iletişim ve ekonomi dallarıyla gastronominin ilişkilendirilmesini sağlamak amaçlanmaktadır.

- Doktora programımız araştırma (gastronomi) alanıyla ilgili analitik ve bağlamsal düşünce pratiğine ulaşmış, araştırmacı kimliğini pekiştirmiş, problemleri tespit edip, alternatif çözümler üretebilen ve uygun çözüm önerisini gerekçeleriyle savunabilen, çalışma alanıyla ilgili tartışılan sorunsallara alternatif öneriler üretebilen, alanıyla ilgili özgün ve orijinal katkı sağlayabilecek bir araştırma yapabilen akademisyen adayları yetiştirmektir.

Kanıtlar

[GMS Tezli Yüksek Lisans Hedef.pdf](#)

[GMS Doktora Hedef.pdf](#)

[GMS Bölüm Lisans Hedef.pdf](#)

2.3. Programların dersleri ve ders içerikleri, çeşitli iç ve dış paydaşlar sürece dâhil edilerek belirlenmelidir.

Program eğitim amaçlarının belirlenmesi sürecinde, iç paydaş olarak bölüm öğretim elemanları ile görüşülerek bir fikir birliği sağlanmıştır. Dış paydaşlar ile görüşme ve mülakat yöntemiyle fikir alınmaktadır.

Kanıtlar

[GMS Dış Paydaş Toplantı.pdf](#)

2.4. Programların dersleri ve ders içerikleri herkes tarafından kolayca erişilebilecek şekilde yayınlanmış olmalıdır.

- Lisans ve lisansüstü programlarımızın tanımlanmış olan eğitim amaçları, dersler ve ders içerikleri üniversitemizin resmi web sayfasında “Bilgi Paketi /Ders Kataloğu” sekmesinde kamuoyuna açık bir şekilde ilan edilmiştir.

KANIT:

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=40&curSunit=5179#> (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Bologna)

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=25&curSunit=5231#> (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı Bologna)

<https://obs.balikesir.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=25&curSunit=14597#> (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı Bologna)

Kanıtlar

[GMS Tezsiz Yüksek Lisans Program Hakkında Bilgiler.pdf](#)

[GMS Doktora Program Hakkında Bilgiler.pdf](#)

[GMS Lisans Program Bilgiler.pdf](#)

[GMS Tezli Yüksek Lisans Program Hakkında Bilgiler.pdf](#)

2.5. Programların dersleri ve ders içerikleri iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

- Program eğitim amaçlarının güncellenmesine ilişkin tanımlı bir sürecimiz bulunmamaktadır. Çünkü belirlenmiş olan mevcut program öğrenme amaçları iç ve dış paydaşların gereksinimlerini karşılamakta olup, gündemi ve günceli kapsadığından dolayı böyle bir sürece gereksinim duyulmamaktadır.

2.6. Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçler.

- Program eğitim amaçlarının izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı bir sürecimiz bulunmamaktadır. Çünkü belirlenmiş olan mevcut program öğrenme amaçları iç ve dış paydaşların gereksinimlerini karşılamakta olup, gündemi ve günceli kapsadığından dolayı böyle bir sürece gereksinim duyulmamaktadır.

2.7. Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçlerYapılan iyileştirmeler ve değişiklikler konusunda tüm paydaşların bilgilendirildiği uygulamalar.

- Program eğitim amaçlarının izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı bir sürecimiz

Program eğitim amaçlarının izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin çalışmalar bulunmadığından dolayı herhangi bir değişiklik ya da iyileştirme durumu söz konusudur değildir. Bu bağlamda ilgili paydaşların bilgilendirilmesi gerekliliği bulunmamaktadır.

2.8. Program izleme ve güncelleme çalışmalarının toplumsal katkısını gösteren kanıtlar (İstihdam verileri vb.)

Program eğitim amaçlarının izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin çalışmalarımız bulunmadığından dolayı herhangi bir toplumsal katkı gösteren kanıtlarımız mevcut değildir. Bu maksatla bölüm bazında bir mezun takip sistemi oluşturulacaktır.

2.9. Programın eğitim amaçlarına ulaşip ulaşmadığını, mezunlarının ve iş dünyasının görüşlerini içerecek şekilde gösteren kanıtlar.

- Bölümümüz öğrencilerin büyük çoğunluğu, mezuniyet sonrası yiyecek içecek ve turizm sektörü içerisinde kariyerlerine devam etmektedirler. Bunun yanı sıra bölümümüzden mezun olduktan sonra akademik olarak kariyerlerine devam eden mezunlarımızda bulunmaktadır. Yoluna akademik kariyer ile devam eden bölüm mezunlarımız ile ortak çalışmalar da yürütülmektedir. Yüksek lisans ve doktora eğitimi devam eden veya mezun öğrencilerimizden bazıları akademisyen olarak görev almışlardır. Yoluna akademik kariyer ile devam eden bölüm mezunlarımız ile ortak çalışmalar da yürütülmektedir.

Kanıtlar

[TURİZM FAKÜLTESİ Akademisyen Mezunlarımız.pdf](#)

3. PROGRAM ÇIKTILARI

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

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Lisans)

Bölümde eğitim öğretim süresi 4 yıldır ve bölümde hazırlık sınıfı okutulmamaktadır. Bölümde eğitim dili Türkçe olmakla birlikte eğitim süreleri boyunca İngilizce yabancı dil eğitimi zorunlu ders olarak verilmektedir. Dört yıllık lisans programı süresince adaylara temelden en ileri seviyeye kadar yiyecek-içecek işletmeciliğinin ve yemek sanatının tüm incelikleri öğretilmesi planlanmaktadır. Lisans programı süresince öğrencilere restoran, yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve uluslararası mutfaklar hakkında eğitim verilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Programı Öğrenme Çıktıları

1.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.

2.Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.

3.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olur.

4.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir; bu sorunları irdeleyebilir; tartışmalar gerçekleştirebilir; sorunlara analizci yaklaşımla bilimsellik çerçevesinde çözümler üretebilir.

5.Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.

- 6.Gastronomide meydana gelen değişmeleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.
- 7.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili edindiği bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sözlü ya da yazılı aktarabilir.
- 8.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili projelerde bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır.
- 9.Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.
- 10.Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.
- 11.Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili iş etiğine sahip olur, işini mesleğinin gerektirdiğı yasalar çerçevesinde yerine getirir.
- 12.Sosyal, doğal ve kültürel çevrenin korunması, sosyal haklar, iş sağlığı ve güvenliği konularında sahip olduğu bilinç ile hareket eder.
- 13.İnsan sağlığı ve hijyeni, dış görünüş konularına dikkat eder.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli Yüksek Lisans)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı'nın amacı; sürekli gelişme anlayışı, gerçekleştirdiğı bilimsel ve uygulamalı araştırma yaklaşımı rehberliğinde gastronomi ile ilgili gelişmeleri inceleyecek, yeni sistemler geliştirecek, geleceğe ışık tutacak uygulamaları gerçekleştirebilecek ve bu birikimle aldığı yüksek lisans eğitimiyle Türkiye'yi temsil edecek düzeyde kaliteli ve donanımlı Gastronomlar yetiştirmek gibi temel hedefin yanı sıra; ülkemizde toplumun gastronomi ve mutfak sanatları konusunda bilgilendirilmesini sağlayacak, konferanslar, seminerler ve paneller düzenleyerek bu alandaki bilimsel birikime katkılar sağlamaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans eğitimi almış kişilerin akademik olarak daha ileri seviyede çalışmalar yaparak, gastronominin içeriğinde yer alan, moleküler gastronomi, jel yapıların incelenmesi, duyu analizi biliminin detaylarını aynı zamanda sosyoloji, iletişim ve ekonomi dallarıyla gastronominin ilişkilendirilmesini sağlamak amaçlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tezli Yüksek Lisans Programı Öğrenme Çıktıları

- 1.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
- 2.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar,
- 3.İletişimin, gıda pazarlama ve sosyal kurumlardaki insan davranışları üzerine etkilerini öğrenir ve uygun iletişim biçimlerini uygulayabilme becerisi kazanır.
- 4.Gıdaları uygun biçimde dekore ederek sunuma hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygulama becerisi kazanır.
- 5.İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli alkollü ve alkolsüz içecekleri kullanır.
- 6.Bireysel çalışma becerisi, ekip çalışmasına uyum becerisi ve liderlik yönetimi becerisi sahibi olur.

7.Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değeriendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır.

8.Yeme içme kültürünün sanat dalları ile etkileşimini öğrenir ve yorumlar.

9.Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafiik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.

10.Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenir ve uygular.

11.Süt ve süt ürünleri temelli gıdalara yönelik yüksek lisans düzeyinde bilgi sahibi olur. Bu ürünleri kullanarak farklı gıda reçeteleri uygular.

12.Restoran ve yiyecek içecek işletmelerini yönetme becerisi kazanacak yüksek lisans düzeyinde bilgi sahibi olur.

13.Moleküler gastronomi ve moleküler mutfak konularında bilgi sahibi olarak yiyecek-içeceklerde farklı yöntemler ve ürünleri bir araya getirip yeni formlar oluşturabilme deneyimi kazanır.

14.Yüksek lisans düzeyinde kültürel çalışmalar, sinema, reklam, gazetecilik, kitap ve magazin yayınları gibi iletişim araçlarını kullanarak gastronomi alanında bilgi ve uygulamalarını geliştirebilme becerisi kazanır.

15.İşletme biliminin temel işlevleri olan yönetim, insan kaynakları, üretim, pazarlama, muhasebe ve finans konularında yüksek lisans düzeyinde kavrama ve bu temel işlevleri başta gastronomi olmak üzere iş hayatında etkin bir şekilde uygulayabilir.

16.Gastronomi alanında edindiğı bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır.

-Program Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Doktora)

Doktora programının amacı; öğrenciye bağımsız araştırma yapma, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli adımları belirleme yeteneğı kazandırmaktır.

Araştırma alanıyla ilgili analitik ve bağlamsal düşünce pratiğine ulaşmış, araştırmacı kimliğini pekiştirmiş, problemleri tespit edip, alternatif çözümler üretebilen ve uygun çözüm önerisini gerekçeleriyle savunabilen, çalışma alanıyla ilgili tartışılan sorunsallara alternatif öneriler üretebilen, alanıyla ilgili özgün ve orijinal katkı sağlayabilecek bir araştırma yapabilen akademisyen adayları yetiştirmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doktora Programı Öğrenme Çıktıları

1.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili doktora düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.

2.Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar,

3.İletişimin, gıda pazarlama ve sosyal kurumlardaki insan davranışları üzerine etkilerini öğrenir ve uygun iletişim biçimlerini uygulayabilme becerisi kazanır.

4.Gıdaları uygun biçimde dekore ederek sunuma hazırlama tekniklerini öğrenir ve uygulama becerisi kazanır.

- 5.İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli alkollü ve alkolsüz içecekleri kullanır.
- 6.Bireysel çalışma becerisi, ekip çalışmasına uyum becerisi ve liderlik yönetimi becerisi sahibi olur.
- 7.Gıda kimyası, gıda teknolojisi, gıda güvenliği, beslenme ve duyuşal değeriendirme alanlarında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır.
- 8.Yeme içme kültürünün sanat dalları ile etkileşimini öğrenir ve yorumlar.
- 9.Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değışimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafiik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
- 10.Doktora düzeyinde Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenir ve uygular.
- 11.Restoran ve yiyecek içecek işletmelerini yönetme becerisi kazanacak doktora düzeyinde bilgi sahibi olur.
- 12.Doktora düzeyinde kültürel çalışmalar, sinema, reklam, gazetecilik, kitap ve magazin yayınları gibi iletişim araçlarını kullanarak gastronomi alanında bilgi ve uygulamalarını geliştirebilme becerisi kazanır.
- 13.İşletme biliminin temel işlevleri olan yönetim, insan kaynakları, üretim, pazarlama, muhasebe ve finans konularında yüksek lisans düzeyinde kavrama ve bu temel işlevleri başta gastronomi olmak üzere iş hayatında etkin bir şekilde uygulayabilir.
- 14.Gastronomi alanında edindiğı bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır.

Kanıtlar

[GMS Lisans Program Çıktıları.pdf](#)

[GMS Tezli Yüksek Lisans Program Çıktıları.pdf](#)

[GMS Doktora Program Çıktıları.pdf](#)

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

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans program öğrenme çıktılarının sağlanma düzeyi, gerçekleştirilen bir ara sınav ve bir final sınavı ile belirlenmektedir.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans programı öğrenme çıktılarının sağlanma düzeyi ise, ders döneminde gerçekleştirilen bir final sınavı ve bir seminer sunumu ile, tez döneminde ise tez savunması ile belirlenmektedir.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı öğrenme çıktılarının sağlanma düzeyi ise, ders döneminde gerçekleştirilen bir final sınavı ve bir seminer sunumu ile; tez dönemine geçmeden önce doktora öğrencisinin yeterlik sınavını, yeterlik sınavını başarılı şekilde gerçekleştiren öğrenci, tez önerisi savunması yapması ve tez savunmasına kadar her 6 ayda bir tez izleme komitesi toplantısı yapılması ve tez savunması ile belirlenmektedir.

Kanıtlar

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

- Bölüm öğrencilerimiz eğitim sürecinde almış oldukları araştırma teknikleri dersi ile mezun olabilmek için gerekli olan Bitirme Projesini tamamlamalarına olanak sağlamaktadır. (**Madde 2.** *Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.*)

- Anabilim dalımızdaki öğrencilerimiz eğitim sürecinde bilimsel araştırma yöntemleri dersi kapsamında teoride almış oldukları bilgileri pratikte uygulamaya dökerek bilimsel yayınlar yapmaktadır. Böylelikle öğrencilerimiz, hem program öğrenme çıktısını yerine getirmekte hem de akademik kariyerine ilişkin ilerleme sağlamaktadır. (**Madde 10.** *Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenir ve uygular.*)

Kanıtlar

[Makale\(ÖRNEKTİR\).pdf](#)

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

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

- 2020-2021 yılı Eğitim- Öğretim programının uzaktan gerçekleşmesi sebebiyle bölümümüzde yer alan akademisyen hocalarımız öğrencilerimizi, ölçme değerlendirme sisteminden elde edilen sonuçlar dahilinde özellikle uygulama dersleri kapsamında eksik görüldükleri konularda ödevlendirmektedir. Öğrenci tarafından yapılan bu ödevler aracılığıyla, hem öğrencinin eksik olduğu konuda gerekli bilgi ve beceriye sahip olunmasını sağlanmakta, hem de öğrenciye artı puan (not) olarak dönmektedir.

Kanıtlar

[2020-2021 Eğitim Öğretim Güz Yarıyılı- Online Microsoft Teams Ödevler \(ÖRNEKTİR\).png](#)

4.2. Bölümün misyon, vizyon ve stratejik amaçları tanımlanmış mıdır?

- Bölümümüzde, fakültenin misyonu ve stratejik amaçları uygulanmakta ve bu misyon ve stratejik amaçlar doğrultusunda bölüm faaliyetlerine devam edilmektedir.

Turizm Fakültesi Misyonu

Turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu eğitim, araştırma ve hizmeti geliştirmek için bilgi, program ve hizmet üreten evrensel bir eğitim kurumu olarak; turizmde çalışacak nitelikli işgücünün yetiştirilmesini sağlamak, sektörünün gelişmesine katkıda bulunmak, turizmin ülke ekonomisindeki yerini ve önemini anlatmak, eğitim sayesinde teoriyi pratiğe dönüştürmek, turizm bilincinin geliştirilmesi için çaba göstermek, turizm işletmelerinde çalışanların bilgi ve becerilerini artırmaya çalışmaktır.

Turizm Fakültesi Stratejik Amaçları

- Akademik ve İdari Mükemmellik

- Dürüstlük
- Adalet
- Liderlik
- Sorumluluk bilincini geliştirmek
- Yenilikçilik, Katılımcılık
- Sosyal sorumluluk
- Sürekli Eğitim-Öğretim
- Etik değerlere bağlı kalmak
- Liyakat
- Kurum kültürüne bağlı olmak
- Hoşgörölü olmak
- İdealist olmak
- Fırsat eşitliği
- İfade özgürlüğü
- Hukukun üstünlüğü
- İnsan hakları
- Yaratıcı düşünce
- Katılımcı yönetim anlayışı
- Çalışanlar, Öğrenciler ve diğer paydaşların memnuniyeti
- İş ve yaşam çevresine duyarlı
- Bilgi üreten bireyler yetiştirmektir.

Kantlar

[Turizm Faköltesi Misyonu ve Stratejik Amaçları.pdf](#)

4.3. Bölüm kalite komisyonunun organizasyon yapısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kalite Komisyonu

Kalite Komisyonu Başkanı

Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Üye

Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN

Üye

Arş. Gör. Dr. Sami Sonat ÖZDEMİR

Üye	Arş. Gör. Dr. Gülhan YALIN
Üye	Arş. Gör. Dr. Selin İLSAY
Üye	Arş. Gör. Dr. Nilgün KARAMAN

Kanıtlar

[Toplantı.pdf](#)
[2020 yılı öz değerlendirme Komisyonu.pdf](#)
[Kalite Komisyon Toplantısı.png](#)

4.4. Bölüm iç ve dış paydaşlarının katılımını gösteren kanıtlar (toplantılar, etkinlikler, anketler ve raporlar vb.)

- Bölümümüzde yüz yüze eğitim sürecinde iç ve dış paydaş katılımıyla birçok toplantı, konferans, seminer, kongre, panel, söyleşi, workshop vb. etkinlikler düzenlenmiştir. Ancak 2020-2021 Eğitim Öğretim Güz yarıyılı uzaktan/karma eğitim sürecine geçilmesi ile birlikte yüz yüze gerçekleştirilen bu eğitimler sekteye uğramıştır. Uzaktan/karma eğitim sürecinde öğrenciler ile yalnızca Microsoft Teams üzerinden iki adet toplantı gerçekleştirilmiştir. Kurum içerisinde akademik personele ilişkin bazı toplantılar da gerçekleştirilmiştir.

Kanıtlar

[GMS Oryantasyon Eğitimi Katılımcı Listesi1.xlsx](#)
[Microsoft Teams Kurum İçi Eğitim Toplantısı \(7\).jpeg](#)
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. Sınıf Öğrencileri Ders Kaydı Bilgilendirme Toplantısı.png](#)
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Oryantasyon Eğitimi Toplantısı.png](#)
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Oryantasyon Eğitimi Toplantısı1.png](#)
[GMS Lisans 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Online Oryantasyon Eğitimi Toplantısı.png](#)
[GMS Lisans 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılı Oryantasyon Eğitimi Toplantısı1.png](#)

4.5. İç ve dış paydaş listesi

İç Paydaş

Bölüm Öğretim Elemanları

Bölüm Dışı Öğretim Elemanları

Öğrenciler

Dış Paydaş

Mezunlar

Diğer Üniversite Öğretim Elemanları

Sektör Çalışanları (Chefler, Yöneticiler)

Balıkesir Aşçılar ve Pastacılar Derneği

Kanıtlar

[Balıkesirli Chef Alattin ÖZ- Dünya Mutfakları Workshop.jpg](#)
[İklimli Baklavaları Workshop.jpg](#)
[Balıkesir Çağrı Kasabı- Balıkesir Kuzusu Parçalama Workshop.jpg](#)
[GMS Dış Paydaş Toplantısı.pdf](#)
[GMS Bölüm Öğretim Elemanları \(İç Paydaş\).pdf](#)
[Öğr. Gör. Emrah Yıldız \(Anadolu Üniversitesi\) – Workshop.jpg](#)
[Bölüm Dışı Öğretim Elemanları \(Rekreasyon Yönetimi\).pdf](#)
[Bölüm Dışı Öğretim Elemanları \(Turizm İşletmeciliği\).pdf](#)
[Bölüm Dışı Öğretim Elemanları \(Turizm Rehberliği\).pdf](#)

4.6. İç ve dış paydaş listesiÖğrenci geri bildirimleri kapsamında gerçekleştirilen iyileştirmelere ilişkin uygulamalar

- Uzaktan/karma eğitim sürecinde kullanılan Microsoft Teams programında yaşanan bazı teknik sıkıntılar nedeniyle öğrenciler derse katılım göstermemiştir. Öğrenciler tarafından danışman veya ilgili öğretim üyelerine aktarılan bu aksaklıklar çözüme kavuşturulmuştur.
- Uzaktan/karma eğitim sürecinde öğrencilerin en çok geri bildirim yaptıkları konulardan biri şifre işlemleridir. Bu konunun iyileştirilmesine yönelik şifre işlemleri yetkileri fakülte öğrenci işleri birimine devredilmiştir. Böylelikle bölüm öğrencilerimiz, şifre işlemleri ile ilgili sorunlu hızlı ve kolay bir şekilde çözmektedir.
- Öğrencilerin geri bildirim sağladığı önemli sorunlardan biri olan, uzaktan/karma eğitim sürecinde ara sınavların nasıl gerçekleştirileceği konusuna ilişkin sorularında, öğrenciler; üniversitenin uzaktan eğitimin biriminin sınav süreci ile ilgili yayınlamış oldukları eğitim videolarına yönlendirilmektedir.
- Öğrenciler; almış oldukları dersler doğrultusunda, ilgili ders öğretim üyelerinden derse ilişkin önerebilecekleri kaynaklar listesi talep etmektedirler. Bu doğrultuda bölüm öğretim elemanları, öğrencilere ders kapsamında kaynaklar tavsiye etmektedir.
- Öğrenciler; talep etmiş oldukları evraklar (öğrenci belgesi, transkript vs.) ve eğitim sürecine dair işlemler (ders kaydı, harç yatırma, kayıt dondurma, kayıt sildirme vs.) konusunda akademik danışmanlarına geri bildirimde bulunmaktadır. Akademik danışmanlar; öğrencileri, süreçler hakkında bilgilendirerek ilgili birimlere yönlendirmektedir.

KANIT:

<http://www.balikesir.edu.tr/site/duyuru/4231> (Ara Sınavlarla İlgili Açıklama)

https://www.youtube.com/watch?v=w1QCI9MKE_c&feature=youtu.be (Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi Sınav Uygulama)

Kanıtlar

[Balıkesir Üniversitesi Online Ara Sınav Açıklaması.pdf](#)
[BAUZEM Forms Sınavara Nasıl Giriş Yapılır Videolu Anlatım.png](#)

4.7. Öğrencilerin karar alma mekanizmalarına katılım örnekleri

Yüz yüze eğitim sürecinde, bölümde gerçekleştirilmesi planlanan etkinlikler doğrultusunda bölüm öğrencilerine görüşleri sorularak, yapılacak etkinlikler hususunda kararlara katılımları sağlanmaktadır. Örneğin, bölüm içi düzenlenen uygulamalı workshop programları, panel ve seminerler bölüm

hocalarının çabasıyla (sektörel iletişim yoluyla) gerçekleştirebildiği gibi bölüm öğrencilerimizin çabasıyla da gerçekleşmektedir. Örneğin, Mehmet Butcher lakaplı Chef Uygulamalı Worksop Etkinliği- Öğrenci Sektör İletişimi Sonucu Bölümümüz o dönem (2019) 3. Sınıf Öğrencileri tarafından hazırlanmıştır.

- Öğrencilerimizin üniversite bünyesinde bulunan akademik danışmanlığını bölüm hocalarımızdan Selin İLSAY'ın yapmış olduğu Gastronomi Topluluğu etkinlikleri kapsamında çeşitli fuar ve organizasyonlara katılım amacıyla gerçekleştirilen gezi programlarının belirlenmesi noktasında öğrencilerimizin fikirleri sorulmaktadır. Gezi programları; öğrencilerin talebi ve katılımı doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

- Son sınıfa gelen öğrencilerin, bitirme projesi konusunu belirleme noktasında fikirleri alınmaktadır. Öğrenciler; ilgi alanlarına göre çalışmak istedikleri konuyu ve istedikleri çalışma yöntemini (nitel veya nicel) seçebilmektedir.

- Öğrenciler; staj yapacakları işletmeleri (turizm işletme belgesi olması şartıyla), işletmenin yerini ve çalışmak istediği departmanını kendi istediği doğrultusunda seçebilmektedir.

Kanıtlar

[Gastronomi Topluluğu- SİRHA İstanbul Gastronomi Fuarı.jpeg](#)

[Mehmet Butcher lakaplı Chef Uygulamalı Worksop Etkinliği.jpg](#)

[Gastronomi Topluluğu- ODTÜ Mutfak Günleri1.jpeg](#)

[Gastronomi Topluluğu- ODTÜ Mutfak Günleri2.jpeg](#)

4.8. Bölümün yaptığı toplumsal katkı faaliyetleri

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde, 2014-2015 eğitim-öğretim döneminde öğrenci kabul ederek, faaliyetlerine başlayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kuruluş amaçlarından birisi de, bu gelişimin sağlanmasında gerek planlayıcı gerekse de yönlendirici olarak etkin bir rol almaktır. Bu kapsamda 17-19 Kasım 2016 tarihleri arasında “Gastronomi Turizmi Kongresi” düzenlenmiştir. Bölümümüzce ilki düzenlenen “Gastronomi Turizmi Kongresi” ile de, alanında uzman birçok değerli sektör temsilcisi ve akademisyen bir araya getirilerek, ülkemizin gastronomi alanındaki gelişimini tetikleyecek ve mevcut varlıkların ekonomik değer yaratan unsurlara dönüştürülmesini sağlayacak yeni fikir ve düşüncelerin geliştirilmesi hedeflenmiştir. Böylece hem yerel yiyecek-içecek unsurlarının korunması ve geliştirilmesi, hem de sahip olunan söz konusu varlıkların dünya gastronomisinde söz sahibi olmasının gerekleri tartışılacak ve müşterek hedeflerinin başarılmasında önemli bir mesafe kat edilebileceği düşünülmüştür.

Balıkesir Valisi Hasan Şıldak başkanlığında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Balıkesir'in Gastronomi Şehri olarak markalaşmasını sağlamak ve Balıkesir Halk Kültürü Araştırmalarını başlatmak amacıyla gerçekleştirilen değerlendirme toplantısına üniversitemizden Rektör Prof. Dr. İlter Kuş ve Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Cevdet Avcıkurt'un yanı sıra Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Murat Doğdubay ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Öğretim Üyesi Doç. Dr. Mehmet Sarioğlu katıldı. Toplantıda; UNESCO'dan gastronomi şehri unvanı alınması için üyelik süreci noktasında gerçekleştirilecek başvuru süreci hakkında bilgilendirme sunumu yapıldı. Çalışmaların Valiliğin koordinasyonu altında güçlü bir şekilde yürütülebilmesi için fikir alışverişinde bulunuldu. Yapılacak faaliyetler değerlendirildi. Projelerle ilgili çalışmalar, yol haritalarının belirlenmesi noktasında tüm katılımcılar görüş bildirdi.

Kanıtlar

[UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Balıkesir Toplantı.jpg](#)

[Balıkesir UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Değerlendirme Toplantısı.pdf](#)

4.9. Yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu olarak gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetleri

Yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu olarak bölümümüz öğretim üyeleri danışmanlıklarında gerçekleştirilen bilimsel araştırmalar bulunmaktadır.

Kanıtlar

[Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması Balıkesir ili Edremit körfezi örneği.pdf](#)

[Yiyecek ve içecek işletmecilerinin ekolojik ayak izi farkındalığı Balıkesir ilinde bir araştırma.pdf](#)

[Stratejik yönetim yaklaşımının menü planlamada uygulanabilirliği Bir model önerisi .pdf](#)

4.10. Bölgesel kurumlardan sosyal sorumluluk projeleri için sağlanan kaynaklar

- Mutfaklarda atık yönetimine yönelik sosyal sorumluluk proje çalışmaları devam etmekle birlikte bölümümüzün henüz aktif halde bir sosyal sorumluluk projesi bulunmamaktadır. Bu nedenle herhangi bir kaynak kullanımında bulunmamıştır.

4.11. Programınız hangi eğitim programına akreditedir?

- [Yükseköğretim Kurulu ve Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından “Turizm” alanı için yetkilendirilmiş tek akreditasyon kuruluşu olan TURAK \(Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu\) için çalışmalar devam etmekle birlikte, bölümümüz, henüz herhangi bir eğitim programına akredite değildir.](#)

4.12. Bölüm kalite belgeleri (iş akışları, görev tanımları, organizasyon şeması vb.) hazırlanmış ve Web’den paylaşıma açılmış mı?

Bölüm kalite belgeleri (iş akışları, görev tanımları, organizasyon şeması vb.) ön hazırlık çalışmaları devam etmektedir.

4.13. Kalite kültürünü yaygınlaştırma amacıyla biriminizce düzenlenen faaliyet (toplantı, çalıştay vb.) sayısı

- Bölümümüzde, kalite kültürünü yaygınlaştırmak amacıyla düzenlenen herhangi bir faaliyet bulunmamaktadır.

4.14. Bölümünüzün kendi yürüttüğü sosyal sorumluluk projelerinin sayısı

- Bölümümüzün mutfaklarda atık yönetimine yönelik sosyal sorumluluk proje çalışmaları 2020 yılı pandemi sebebiyle kısa süreliğine ertelenmiş olup, bölümümüzde hali hazırda yürütülmekte olan ya da daha önce gerçekleştirilen herhangi bir sosyal sorumluluk projesi bulunmamaktadır.

-Fakültemiz tarafından 2020 yılında 1 adet sosyal sorumluluk projesi yapılmıştır. Bu proje ile bütçesi fakültemiz akademik ve idari personeli tarafından sağlanan "Şehitlerimize Vefa Bahçesi" adı ile bir meyve bahçesi oluşturmak için üniversitemiz arazisinde fidan dikimi gerçekleştirilmiştir.

Kanıtlar

[Şehitlere Vefa Meyve Bahçesi \(5\).jpeg](#)
[Şehitlere Vefa Meyve Bahçesi \(1\).jpeg](#)
[Şehitlere Vefa Meyve Bahçesi \(2\).jpeg](#)
[Şehitlere Vefa Meyve Bahçesi \(3\).jpeg](#)
[Şehitlere Vefa Meyve Bahçesi \(4\).jpeg](#)

4.15. Kurumun (Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu) uzaktan/karma eğitim etkinliklerinin iyileştirilmesine dönük stratejik amaç ve hedefleri bulunmakta mıdır? Bu amaç ve hedeflerin belirlenme yöntemleri nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

- Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (BAUZEM) tarafından uzaktan/karma eğitim etkinliklerinin iyileştirilmesine dönük stratejik amaç ve hedefleri bulunmaktadır. BAUZEM amacı; iletişim ve bilgi teknolojilerine dayalı olarak uzaktan eğitim ile ön lisans, lisans, lisans tamamlama, lisansüstü dersleri ve bu kapsamda kurs, seminer, sertifika programları ile konferansları gerçekleştirmek, bu konuda ilgili kurum-kuruluş ve kişilerle işbirliği ve koordinasyonu sağlamaktır.

Kanıtlar

[BAUZEM-Yonetmelik-2009.pdf](#)

4.16. Kurumun (Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/Meslek Yüksekokulu) bir uzaktan/karma eğitim politikası bulunmakta mıdır? Uzaktan eğitim politikası geliştirme etkinlikleri nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir? Uzaktan eğitim politikası yoksa mevcut politika belgelerinde uzaktan eğitimle ilişki kurulmakta mıdır?

- Üniversitemiz misyon olarak, başta Balıkesir olmak üzere ülkemizin gelişmişlik düzeyi ve yaşam kalitesinin artmasına katkı sağlamayı ve toplumsal değerlere bağlı, insan haklarına saygılı, bilgi ve teknoloji üreten, Atatürk İlke ve İnkılâplarına bağlı bireyler yetiştirmeyi görev edinmiştir. Ayrıca uluslararası standartlarda eğitim-öğretim kalitesi, bilimsel üretimi ve üniversite-kent-sanayi işbirliğini sağlamış, tercih edilen bir üniversite olmak üniversitemizin vizyonunu oluşturmaktadır.

Kanıtlar

[Balıkesir Üniversitesi Misyon&Vizyon.pdf](#)

4.17. Kurumsal performans yönetiminde uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için bir yapı planlanmış mıdır? Uygulanmakta mıdır? Nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

- Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (BAUZEM) tarafından uzaktan eğitim performansının kontrol edilebilmesini sağlayan Microsoft Teams alt yapısını kullanmaktadır. 2020-2021 Eğitim Öğretim Güz Yarıyılında dersler Microsoft Teams alt yapısı üzerinden online şekilde gerçekleştirilmektedir. Online (Canlı) gerçekleştirilen dersler kayıt altına alınmakta ve denetimi yapılabilmektedir.

Kanıtlar

[23.11.2020- Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri Dersi Katılımcı Listesi \(ÖRNEKTİR\).xlsx](#)
[23.11.2020- Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri Dersi Kaydına Ait Ekran Görüntüsü \(ÖRNEKTİR\).png](#)

4.18. Uzaktan/karma eğitim süreçlerine ilişkin engelsiz üniversite uygulamaları nelerdir? Bunlar nasıl

izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi(BAUZEM) tarafından gerekli çalışmalar hakkında planlama yapılmaktadır.

4.19. Kurumda uzaktan/karma eğitim hizmetlerine ilişkin süreçler tanımlanmış mıdır? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından üniversitenin kalite politikası çerçevesinde uzaktan/karma eğitim hizmetlerine ilişkin süreçler aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır.

Öğrenciler öncelikli olmak kaydıyla tüm paydaşlarımızın ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak için eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme süreçlerinin gelişimini sürekli iyileştirme yaklaşımı ile sağlamak,

Farklı bilgi kaynaklarını, tek yerde birleştiren ve bu bilgilere hızlı erişim imkanı sağlayan bir yönetim bilgi sistemi kurmak,

Üniversite personelinin donanımlı hale gelmesi için hizmet içi eğitimler uygulayarak ve ekip çalışmasına önem vererek kalite düzeyini sürekli yükseltmek.

Kanıtlar

[Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı 2015_2016_faaliyet_raporu.pdf](#)

[ÖĞRENCİ İŞLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI Süreçler ve İş Akış Şemaları.pdf](#)

[Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı 2017_2018_faaliyet_raporu.pdf](#)

[Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı2014_2015_faaliyet_raporu.pdf](#)

[Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı 2016_2017_faaliyet_raporu.pdf](#)

4.20. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde bilgi güvenliği ve etik boyutları sağlamaya dönük faaliyetler nelerdir? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

- Bölüm öğretim elemanları, normal öğretim sürecinde devam ettirilen müfredatı uygulamaktadır. Ders materyalleri olarak kullanılan görsel destekli power point sunular etik ve intihal kuralları kapsamında yeniden düzenlenmiştir.

- Bölüm öğretim elemanları, erişime açık olmayan kitapları doğrudan öğrencilerle paylaşmamaktadır.

- Uzaktan/karma eğitim sürecinde, ders öğretim elemanları; bilgi güvenliğini sağlamak amacıyla her kodu alıp paylaşmaktan ziyade her ders için ekipler oluşturmuştur ve dersi alan öğrencileri bu ekiplere eklemiştir. Böylelikle, dersi almadığı halde bu koda ulaşabilecek kişilerin önüne geçilmeye çalışılmıştır.

- Bölüm öğretim elemanları, ders materyali olarak kullandığı power point sunusunda yer alan bilgilileri atıfları ve kaynakçalarıyla birlikte paylaşmaktadır.

- Gerek görülmesi halinde bölüm öğretim elemanları üniversitemiz sosyal ve beşeri bilimler etik kurulundan gerekli izinleri almaktadır.

Kanıtlar

[Ders Veren Öğretim Elemanı Ders Ekipleri \(ÖRNEKTİR\).png](#)

5. EĞİTİM PLANI

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

içermelidir.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yer alan programların eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen ve disipline özgü bileşenleri içeren bir eğitim planı mevcuttur.

Kanıtlar

[amaçhedef.jpg](#)

[yeterlilik.jpg](#)

[GAST.VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)

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

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yer alan programlarda kullanılan eğitim yöntemleri program düzeyine göre , mesleki bilgi ve mesleki uygulama düzeyini artırmak ve sözlü iletişim becerilerini geliştirme odaklıdır.

Kanıtlar

[eğitimyöntemleri \(6\).jpg](#)

[eğitimyöntemleri \(4\).jpg](#)

[eğitimyöntemleri \(5\).jpg](#)

[eğitimyöntemleri \(1\).jpeg](#)

[eğitimyöntemleri \(1\).jpg](#)

[eğitimyöntemleri \(2\).jpg](#)

[eğitimyöntemleri \(3\).jpg](#)

5.3. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır. (MÜDEK, FEDEK şartlarından)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yürütülen derslere ilişkin olarak hazırlanan ders planı, eğitim öğretimin ihtiyaçları özelinde düzenli olarak kontrol edilmekte ve güncellenebilmektedir.

Kanıtlar

[GASTRON. VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)

[Gastron_bölümkurulkarar1..jpg](#)

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. (Mühendislik için)

Eğitim planı içerisinde 4 yıllık süreç içerisine dağıtılmış temel bilim eğitimi ile ilgili dersler/ders bölümleri bulunmaktadır.

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

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders planları Sosyal

Bilimler temel alanı ve Turizm alanı ile ilişkili dersleri ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları disiplinine uygun mesleki eğitime ilişkin kredileri yeterli oranda içermektedir.

Kanıtlar

[GASTRONOMİ VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)

5.6. Genel eğitim, eğitim programının amaçları doğrultusunda ve teknik içeriğini bütünleyecek şekilde olmalıdır.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilgili ders planı dahilinde teknik içeriğe sahip olan derslerin yanı sıra program amaçlarını destekleyen genel eğitime ilişkin dersler de yer almaktadır.

Kanıtlar

[GASTR VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)

[programyeterliliği.jpg](#)

[amaçhedefler.jpg](#)

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.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders planı dahilinde, öğrencilerin önceki veya eşzamanlı derslerden elde edecekleri bilgi ve becerilerini belitilen standartlarda kullanmalarını sağlamak üzere ana uygulama/ tasarım deneyimi sağlayan "Mutfak Uygulamalar 1,2,3,4" dersleri yer almaktadır. Bununla birlikte Turizm Fakültesi öğrencileri için zorunlu olan staj uygulaması ile de söz konusu kazanımların garanti altına alınması sağlanmaktadır.

Kanıtlar

[GASTR. VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)

5.8. Program tasarımı ve onayı için kullanılan tanımlı süreçler nelerdir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde program tasarımı ve onayı süreçleri Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen aşamalardan geçerek onaylanmıştır.

Kanıtlar

[bölümaçılma.jpg](#)

[bölümaçılma2.jpg](#)

[bölümaçılma1.jpg](#)

5.9. Ders planı oluşturulması/ güncellenmesi aşamasına ait paydaş katılımına ilişkin kanıtlar.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders planı oluşturulması ve güncellenmesi öğretim üyelerinin katılımıyla bölüm ve fakültenin ilgili kurulları aracılığıyla gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

[bölümkurulkarar1.jpg](#)

5.10. Program ve ders bilgi paketlerinin güncel halleri ilgili Web sayfasında duyuruluyor mu?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Program ve ders bilgi paketleri web sitesinde yer almaktadır.

Kanıtlar

[webdersplanı.jpg](#)

[webbilgi paketi.jpg](#)

5.11. Programa ilişkin yeterlilikler ve ders öğrenme çıktıları arasındaki ilişki yapılandırılmış mıdır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Program yeterlilikleri ve ders öğrenme çıktıları arasındaki ilişki yapılandırılmıştır.

Kanıtlar

[dersçıktılarıyeterlilikleştirmesi.jpg](#)

[yeterlilikle.jpg](#)

5.12. Her seviyedeki programda öğrenci iş yükü kredileri tanımlanarak, paydaşlarla paylaşılmış mıdır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürütülen her seviyedeki programlar için iş yükü kredileri tanımlanmış ve paydaşlarla paylaşılmıştır.

Kanıtlar

[derspakertilisans.jpg](#)

[derspaketiyl.jpg](#)

[derspaketidoktora.jpg](#)

5.12. Her seviyedeki programda öğrenci iş yükü kredileri tanımlanarak, paydaşlarla paylaşılmış mıdır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürütülen her seviyedeki programlar için iş yükü kredileri tanımlanmış ve paydaşlarla paylaşılmıştır.

Kanıtlar

[derspakertilisans...jpg](#)

[derspaketidoktora. \(1\).jpg](#)

[derspaketidoktora. \(2\).jpg](#)

5.13. Öğrenci iş yükü kredisi mesleki uygulamalar, değişim programları, staj ve projeler için tanımlanmış mıdır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenci işyükü

kredisi mesleki uygulamalarla birlikte değişim programları, staj ve projeler için tanımlanmıştır.

Kanıtlar

[Not Dönüşüm Tablosu.docx](#)

5.14. Programlarda öğrenci iş yükünün belirlenmesinde öğrenci katılımının sağlandığına ilişkin belgeler var mıdır? (Bölümler tarafından uygulanan anket var mı?)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde ders planlarında ders yüklerine ilişkin olarak gerçekleştirilen düzenlemeler ve geliştirmeler bölüm ve fakültenin ilgili kurullarının düzenli olarak gerçekleştirdikleri toplantılar aracılığıyla, paydaşların geri bildirimleri de dikkate alınarak gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

[değerlendirme anketi.pdf](#)

5.15. İş yükü temelli kredilerin geri bildirimler doğrultusunda güncellendiğine ilişkin kanıtlar var mıdır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde ders planlarında ders yüklerine ilişkin olarak gerçekleştirilen düzenlemeler ve geliştirmeler bölüm ve fakültenin ilgili kurullarının düzenli olarak gerçekleştirdikleri toplantılar aracılığıyla, paydaşların geri bildirimleri de dikkate alınarak gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

[bölümkurulkarar1.jpg](#)

5.16. İş yükü temelli kredilerin transferi ve tanınmasına ilişkin tanımlı süreçleri içeren belgeler var mıdır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde kredi transferlerinin sağlanması, "Yükseköğretim kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar Arasında Kredi Transferi Yapılmasına İlişkin Yönetmelik" şartları doğrultusunda gerçekleştirilir.

Kanıtlar

[kreditransferiyönetmelik.pdf](#)

5.17. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrenme çıktılarının ve gerekli öğretim süreçlerinin yapılandırılmasında bölüm bazında dikkate alınan ilke ve kurallar nelerdir? Bunlar doğrultusunda ne gibi faaliyetler yürütülmektedir? Bu durum nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde yürütülen uzaktan/karma eğitim süreçlerine ilişkin bölüm bazında dikkate alınan ilke ve kurallar ilgili Fakülte ve Bölüm öğretim elemanlarının katılımıyla düzenli olarak gerçekleştirilen toplantılar aracılığıyla

duyurulan ve kontrol edilen, ders verimliliğinin sağlanması,, kaynak aktarımı, sınav güvenliğinin sağlanması ile diğer eğitim-öğretim ve ölçme-değerlendirme hususlarını kapsamaktadır. Ayrıca söz konusu ilke ve kurallar Balıkesir Üniversitesi Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi aracılığıyla uzaktan/karma eğitim süreçlerinin kalitesinin artırılmasına yönelik olarak düzenlenen seminer serileriyle tüm birimlerle paylaşılmaktadır. Ayrıca Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü'nce duyurulan uzaktan eğitim esasları da tüm birimlerde dikkate alınacak ilke ve esaslar konusunda belirleyici olmaktadır.

5.18. Programların tasarımı ve onayı süreçleri ile uzaktan eğitim sistemi, alanlar/bölümler arasında ortaya çıkabilecek yüz yüze ve uzaktan eğitim gereksinimi farklılıklarını karşılayabilecek esnekliğe sahip midir? Bu durum nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program tasarımı ve onayı süreçleri hazırlanma sürecinden itibaren yüzü yüze ve uzaktan eğitim gereksinimlerini ve sektör ile eğitimin gerekelerini karşılayacak nitelikte güncellenmekte olup, söz konusu süreç içerisindeki gereksinimlerin izlenmesi ve gerekli düzenlemelerin gerçekleştirilmesine yönelik olarak gerçekleştirilen faaliyetler Fakülte ve Bölüm öğretim elemanlarının katılımıyla düzenli olarak gerçekleştirilen toplantılar aracılığıyla planlanmaktadır.

Kanıtlar

[GASTRO.VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)

[uzaktaneğitimplanlama \(3\).jpg](#)

[uzaktaneğitimplanlama \(2\).jpg](#)

[uzaktaneğitimplanlama \(1\).jpg](#)

[uzaktaneğitimplanlama \(5\).jpg](#)

[uzaktaneğitimplanlama \(4\).jpg](#)

[Gastrobölümkurulkarar1..jpg](#)

5.19. Kurumsal performans yönetiminde uzaktan eğitim performansının irdelenmesi için bir yapı planlanmış mıdır? Uygulanmakta mıdır? Nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi tüm bölüm ve programlarında uzaktan eğitim süreçlerinin planlanması, takibi ve iyileştirilmesine yönelik faaliyetler Dekanlık ve Bölüm Başkanlığınca takip edilmekte olup, bu sürecin verimliliğinin artırılması adına gerek Fakülte ve gerekse de Bölüm bazında düzenli olarak gerçekleştirilen ve ilgili öğretim elemanlarının katılımını içeren toplantılar düzenlenmektedir..

Kanıtlar

[uzaktaneğitimsüreci \(4\).jpg](#)

[uzaktaneğitimsüreci \(3\).jpg](#)

[uzaktaneğitimsüreci \(2\).jpg](#)

[uzaktaneğitimsüreci \(1\).jpg](#)

[uzaktaneğitimsüreci \(5\).jpg](#)

5.20. Uzaktan eğitim sistemi yeterlik temelli bir ölçme ve değerlendirme alt sistemine sahip midir? Bu sistem nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uzaktan eğitim süreçleri içerisinde kullanılan Microsoft Teams uygulaması gerek ders esnasında soru-cevap etkinliklerine olanak tanıma ve öğrencileri sunum sürecine dahil edebilme, gerekse de arasınava ve dönem sonu sınavı için bağlantılı uygun platformları kullanma imkanı tanıması açısından ders

yeterliliği bazlı ölçme ve değerlendirme kapasitesine sahiptir. Söz konusu sistemlerin sınav odaklı kullanımında verimliliğin sağlanmasına ilişkin Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından ilke ve kuralları içeren bildirimler hazırlanmaktadır. Ayrıca ilgili Fakülte ve Bölüm bazında düzenlenen düzenli toplantılar aracılığıyla da sistemin ölçme ve değerlendirmede kullanılmasına ilişkin ilke ve düzenlemeler ele alınmakta ve öğretim elemanlarıyla paylaşılmaktadır.

Kanıtlar

[ölçmedeğerlendirmetoplantı11.jpg](#)
[ölçmedeğerlendirmetoplantı \(5\).jpg](#)
[ölçmedeğerlendirmetoplantı \(1\).jpg](#)
[ölçmedeğerlendirmetoplantı \(3\).jpg](#)
[ölçmedeğerlendirmetoplantı \(2\).jpg](#)
[ölçmedeğerlendirmetoplantı \(4\).jpg](#)
[forms.jpg](#)
[Sınav-Oluşturma.pdf](#)
[ölçmedeğerlendirmetoplantı.jpg](#)

5.21. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde sınav güvenliğini sağlamak için (uzaktan ve örgün sınavlarda) ne gibi tedbirler alınmaktadır? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde gerçekleştirilecek sınavlarda Üniversitenin tüm birimleriyle birlikte gerçekleştirilecek çevrimiçi sınavlarda "Microsoft Forms" uygulaması kullanılacaktır. İlgili uygulamanın sahip olduğu özellikler kapsamında, sınav güvenliğini garanti altına alması beklenen, sınava ilişkin başlangıç ve bitiş saati zamanlayıcısı, her öğrenciye tek katılım hakkı verilmesi, ilgili sınav formlarının kayıt altına alınması vb gibi özellikler bulunmaktadır. Ayrıca Fakülte binasında yüzyüze gerçekleştirilecek sınavlarda Fakülte sınav yönetmeliğinde yer alan kurallar eksiksiz olarak uygulanacaktır. Uzaktan gerçekleştirilecek sınavlara ilişkin sınav güvenliği süreci,, gerek Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi, gerekse de Fakülte ve Bölüm bazında gerçekleştirilen düzenli toplantılar aracılığıyla değerlendirilmekte ve iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

[Sınav-şartlar.pdf](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(6\).jpg](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(7\).jpg](#)
[forms1.jpg](#)
[forms2.jpg](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(5\).jpg](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(1\).jpg](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(4\).jpg](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(3\).jpg](#)
[çevrimiçi sınav güvemiği \(2\).jpg](#)

5.22. Uzaktan/karma eğitim yoluyla elde edilmiş diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına ilişkin kriterler ve süreçler belirlenmiş midir? İzleme ve iyileştirme faaliyetleri nasıl yürütülmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları dahilindeki programlarda, yükseköğretim kurumlarında Uzaktan eğitime İlişkin olarak düzenlenen "Yükseköğretim Kurumlarında Uzaktan Öğretime İlişkin Usul ve Esaslar" Yönetmeliği gereğince uygulamalar gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

[yuksekogretim_kurumlarinda_uzaktan_ogretime_iliskin_usul_ve_esaslar.pdf](#)

5.23. Uzaktan/karma eğitim süreçlerine özgü olarak belirlenen öğrenme yöntem ve yaklaşımları nelerdir? Bu yöntemler bireysel farklılıkları, engelleri ya da erişim kısıtlarını gözetmekte midir? Bunları izlemek ve iyileştirmek için neler yapılmaktadır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde gerçekleştirilen derslerin uzaktan/karma eğitim yoluyla aktarılması süreçlerinde balıkesir Üniversitesi'nin tüm birimleri ile birlikte "Microsoft teams" uygulaması kullanılmaktadır. İlgili uygulama özellikleri içerisinde yer alan dersi kaydederek derse anlık olarak katılım sağlayamayan katılımcıların daha sonra izlemesine veya tekrar izlemeye olanak verecek düzenlemeler yer almaktadır. Bununla birlikte ilgili program her düzeyde elektronik veri paylaşım cihazı (Masaüstü bilgisayar, dizüstü bilgisayar, tablet, akıllı telefon vb.) ile bağlantıya olanak tanımaktadır.

Kanıtlar

[katilimtekrarizleme \(2\).jpg](#)

[katilimtekrarizleme \(1\).jpg](#)

[katilimtekrarizleme \(4\).jpg](#)

[katilimtekrarizleme \(3\).jpg](#)

[katilimtekrarizleme \(5\).jpg](#)

5.24. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde kullanılmak üzere belirlenen ölçme-değerlendirme yöntem ve yaklaşımları nelerdir? Değerlendirme biçim ve araçları öğrencilerin erişim farklılıklarını kapsayacak biçimde çeşitlendirilmiş midir? Bunları izlemek ve iyileştirmek için neler yapılmaktadır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uzaktan eğitim süreçleri içerisinde kullanılan Microsoft Teams uygulaması gerek ders esnasında soru-cevap etkinliklerine olanak tanıma ve öğrencileri sunum sürecine dahil edebilme, gerekse de arasınava ve dönem sonu sınavı için bağlantılı uygun platformları kullanma imkanı tanıması açısından ders yeterliliği bazlı ölçme ve değerlendirme kapasitesine sahiptir. Söz konusu sistemlerin sınav odaklı kullanımında verimliliğin sağlanmasına ilişkin Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından ilke ve kuralları içeren bildirimler hazırlanmaktadır. Ayrıca ilgili Fakülte ve Bölüm bazında düzenlenen düzenli toplantılar aracılığıyla da sistemin ölçme ve değerlendirmede kullanılmasına ilişkin ilke ve düzenlemeler ele alınmakta ve öğretim elemanlarıyla paylaşılmaktadır.

Kanıtlar

[sınavyöntemtoplantı4.jpg](#)

[sınavyöntemtoplantı3.jpg](#)

[sınavyöntemtoplantı2.jpg](#)

[sınavyöntemtoplantı1.jpg](#)

[BAUZEM SINAV OLUŞTURMA.pdf](#)

[sınavyöntemtoplantı6.jpg](#)

[sınavyöntemtoplantı5.jpg](#)

5.25. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde içerik geliştirmeye özgü olarak belirlenen ilkeler nelerdir?

Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yürütülen derslere ilişkin uzaktan eğitimle uyumlu içerik geliştirilmesi hususunda, Balıkesir üniversitesi Uzaktan Eğitim Araştırma ve uygulama Merkezin tarafından gerçekleştirilen seminer dizileri aracılığıyla sağlanan bilgiler ışığında öğretim elemanları tarafından hazırlanan eğitim öğretim materyalleri kullanılmaktadır. Fakülte ve Bölüm bazında gerçekleştirilen düzenli toplantılar aracılığıyla söz konusu süreçler değerlendirilmekte ve iyileştirilmektedir.

Kanıtlar

[ders planlamaları \(4\).jpg](#)

[ders planlamaları \(3\).jpg](#)

[ders planlamaları \(2\).jpg](#)

[ders planlamaları \(1\).jpg](#)

5.26. Uzaktan eğitim yoluyla yürütülen program ve derslerin izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin tanımlı süreçler nelerdir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi tüm bölüm ve programlarında uzaktan eğitim süreçlerinin planlanması, takibi, güncellenmesi ve iyileştirilmesine yönelik faaliyetler Dekanlık ve Bölüm Başkanlığınca takip edilmekte olup, bu sürecin verimliliğinin artırılması adına gerek Fakülte ve gerekse de Bölüm bazında düzenli olarak gerçekleştirilen ve ilgili öğretim elemanlarının katılımını içeren toplantılar düzenlenmektedir..

Kanıtlar

[uzaktaneğitimdeğerlendirme3.jpg](#)

[uzaktaneğitimdeğerlendirme.jpg](#)

[uzaktaneğitimdeğerlendirme1.jpg](#)

[uzaktaneğitimdeğerlendirme2.jpg](#)

[uzaktaneğitimdeğerlendirme4.jpg](#)

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.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde görev yapan 2 Profesör Doktor, 3 Doçent Doktor, 4 Araştırma Görevlisi Doktor ve 1 Araştırma Görevlisi mevcuttur.

Kanıtlar

[ogretimkadrosu.jpg](#)

[ogretimkadrosu01.jpg](#)

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

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde görev yapan 2 Profesör Doktor, 3 Doçent Doktor, 4 Araştırma Görevlisi Doktor ve 1 Araştırma

Görevlisinden oluşan akademik kadro programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlayacak niteliklere sahiptir.

Kanıtlar

[mehmetsarioğlancv.pdf](#)
[gülhanyalıncv.pdf](#)
[samisonatozdemirev.pdf](#)
[selinilsaycv.pdf](#)
[şimalaymankuyev.pdf](#)
[muratdoğdubaycv.pdf](#)
[talhaserdarsezencv.pdf](#)
[gökselkemalgirgincv.pdf](#)
[düriyebozokcv.pdf](#)
[nilgünkaramancv.pdf](#)

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

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda öğretim üyesi atama ve yükseltme, "Balıkesir Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Başvuru ve Atanma/Yeniden Atanma Kriterleri" doğrultusunda gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar

[atanmaveyükselme.pdf](#)

6.4. Öğretim elemanlarının öğrenci merkezli öğretim konusunda sertifika ve belgeleri

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda bulunan öğretim elemanlarının öğrenci merkezli öğretim konusunda sertifika ve belgeleri bulunmamakla birlikte ilerleyen süreçte söz konusu eğitimlerin gerçekleştirilmesi için Balıkesir Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi ile iletişim kurulması planlanmaktadır

6.5. Eğitimcilerin eğitimi program içeriğinde öğrenci merkezli öğrenme-öğretme yaklaşımına ilişkin uygulamalar.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'na ait ders planında yer alan teorik ve uygulamalı dersler bünyesinde öğrenci merkezli öğrenme-öğretme yaklaşımları benimsenmektedir. Bu kapsamda, Balıkesir Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü tarafından hazırlanan öğretim elemanları ve ders değerlendirme anketi aracılığıyla öğrencilerden toplanan veriler geribildirim amacıyla kullanılmaktadır. Bununla birlikte uygulamalı dersler başta olmak üzere, yürütülen derslerde öğrencilerin ders kazanımlarını maksimize etmek için, bireysel sunumlar gerçekleştirmeleri teşvik edilmektedir. Ayrıca Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde her yıl gerçekleştirilen "İstihdam ve Kariyer Günleri" etkinliği ile öğrenciler sektörün önde gelen firmalarıyla buluşmakta ve zorunlu staj uygulamalarını bu işletmelerde gerçekleştirerek mesleki bilgi düzeylerini artırma olanaklarına sahip olmaktadır.

Kanıtlar

[öğrencimerkezlilik \(4\).jpg](#)
[öğrencimerkezlilik \(7\).jpg](#)

[ögrencimerkezlilik \(6\).jpg](#)
[ögrencimerkezlilik \(5\).jpg](#)
[ögrencimerkezlilik \(3\).jpg](#)
[ögrencimerkezlilik \(1\).jpeg](#)
[değerlendirme anketi.pdf](#)
[ögrencimerkezlilik \(3\).jpeg](#)
[ögrencimerkezlilik \(2\).jpg](#)
[ögrencimerkezlilik \(1\).jpg](#)
[ögrencimerkezlilik \(4\).jpeg](#)

6.6. Akademik kadronun uzmanlık alanı ile yürüttükleri ders arasında uyumun sağlanmasına yönelik uygulamalar.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yer alan teorik ve uygulamalı dersleri yürüten öğretim elemanları, ilgili derslerin yürütülmesi konusunda, örgün veya yaygın eğitim kurumlarında aldıkları eğitimler ve katıldıkları sertifika programları itibariyle donanımsal yeterliliğe sahiptir.

Kanıtlar

[sertifika \(10\).jpg](#)
[sertifiika \(5\).pdf](#)
[sertifiika \(4\).pdf](#)
[sertifiika \(3\).pdf](#)
[sertifiika \(2\).pdf](#)
[Kopya GAST.VE MUT.SAN.2020-2021 DERS PLANLARI.xlsx](#)
[sertifiika \(6\).pdf](#)
[sertifika \(4\).pdf](#)
[sertifika \(12\).jpg](#)
[sertifika \(4\).jpg](#)
[sertifika \(1\).jpeg](#)
[sertifika \(3\).pdf](#)
[sertifika \(13\).jpg](#)
[sertifika \(4\).jpeg](#)
[sertifika \(1\).jpg](#)
[sertifika \(1\).pdf](#)
[sertifika \(2\).jpeg](#)
[sertifika \(2\).jpg](#)
[sertifika \(2\).pdf](#)
[sertifika \(3\).jpeg](#)
[sertifika \(3\).jpg](#)
[sertifika \(9\).jpg](#)
[sertifika \(8\).jpg](#)
[sertifika \(7\).jpg](#)
[sertifika \(6\).jpg](#)
[sertifika \(5\).jpg](#)
[sertifiika \(1\).pdf](#)
[sertifiika \(1\).jpeg](#)
[sertifika \(11\).jpg](#)

6.7. Eğitimcilerin eğitimi uygulamalarına ilişkin kanıtlar. (kapsamı, veriliş yöntemi, katılım bilgileri vb.)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görev yapan

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görev yapan öğretim elemanları, kapsam itibariyle eğitimcilere veya profesyonellere yönelik olarak verilen eğitimlerde, gerek kurs/sertifika programı katılımı, gerekse de düzenlenen bilimsel toplantılar aracılığıyla bulunmuşlardır.

Kanıtlar

[sertifika0\(10\).jpg](#)
[sertiifika \(1\).pdf](#)
[sertiifika \(2\).pdf](#)
[sertiifika \(3\).pdf](#)
[sertiifika \(4\).pdf](#)
[sertiifika \(5\).pdf](#)
[sertiifika \(6\).pdf](#)
[sertifika0\(13\).jpg](#)
[sertifika0\(4\).jpeg](#)
[sertifika0\(1\).jpg](#)
[sertifika0\(1\).pdf](#)
[sertifika0\(2\).jpeg](#)
[sertifika0\(2\).jpg](#)
[sertifika0\(2\).pdf](#)
[sertifika0\(3\).jpeg](#)
[sertifika0\(3\).jpg](#)
[sertifika0\(3\).pdf](#)
[sertifika0\(4\).jpg](#)
[sertifika0\(12\).jpg](#)
[sertifika0\(4\).pdf](#)
[sertifika0\(5\).jpg](#)
[sertifika0\(6\).jpg](#)
[sertifika0\(7\).jpg](#)
[sertifika0\(8\).jpg](#)
[sertifika0\(9\).jpg](#)
[sertiifika \(1\).jpeg](#)
[sertifika0\(11\).jpg](#)
[sertifika0\(1\).jpeg](#)

6.8. Öğretim elemanlarının süreçlerin planlanması ve iyileştirilmesine katılımına ilişkin kanıtlar

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde gerçekleştirilen etkinlikler, sektör temsilcilerinin öğrencilerle buluşturulmasına ilişkin planlamalar, derslere ve öğretim elemanlarına ilişkin geribildirimlerin değerlendirilmesi, görevli öğretim elemanlarının mesleki ve akademik gelişimleri ile ilgili hususların takibi, uygulama laboratuvarlarına ilişkin geliştirmelerin planlanması, ders planlarında yer alan derslere ait görevlendirmelerin öğretim elemanı yeterlilikleri göz önünde bulundurularak gerçekleştirilmesi ve benzeri hususlar, düzenli olarak gerçekleştirilen bölüm kurul toplantılarında ele alınmaktadır. Ayrıca anabilim dalında görevli tüm öğretim elemanları belirli periyotlarla bir araya gelerek, ilgili hususlarda fikir alışverişlerine dahil olmaktadır.

Kanıtlar

[bölümtoplantı.jpg](#)

6.9. Araştırma performans göstergeleri (öğretim elemanlarının yıl içerisindeki yayın künyeleri)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli, öğretim elemanlarının araştırma performans göstergeleri olarak 2020 yılı süresince gerçekleştirdikleri yayınları içeren künyeleri mevcuttur.

Kanıtlar

[nilgünkaramancv..pdf](#)
[düriyebozokcv..pdf](#)
[gülhanyalıncv..pdf](#)
[mehmetsarioğlancv..pdf](#)
[muratdoğdubaycv..pdf](#)
[samisonatozdemircv..pdf](#)
[selinilsaycv..pdf](#)
[şimalaymankuycv..pdf](#)
[talhaserdarsezencv..pdf](#)
[gökselkemalgirgincv01.pdf](#)

6.10. Kalkınma hedefleriyle uyumlu araştırma faaliyetleri

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanları gerçekleştirdikleri akademik araştırma faaliyetlerinde, kalkınma planları doğrultusunda Turizm ve Gastronomi sektörlerine yönelik hedeflerin gerçeğe dönüştürülmesi doğrultusunda katkı vermesi açısından uyum teşkil eden konuları ele almaktadır.

Kanıtlar

[gülhanyalıncv...pdf](#)
[mehmetsarioğlancv...pdf](#)
[nilgünkaramancv\(1\).pdf](#)
[muratdoğdubaycv...pdf](#)
[samisonatozdemircv...pdf](#)
[selinilsaycv...pdf](#)
[şimalaymankuycv...pdf](#)
[talhaserdarsezencv...pdf](#)
[düriyebozokcv. \(1\).pdf](#)
[gökselkemalgirgincv..pdf](#)

6.11. Yürütülen projeler ve araştırmalar kapsamında yapılan stratejik ortaklıklar nelerdir? (Kamu veya özel)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanları gerçekleştirdikleri akademik araştırma faaliyetlerinde Balıkesir Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi başta olmak üzere stratejik ortaklıklar geliştirmektedirler.

Kanıtlar

[muratdoğdubaycv....pdf](#)
[DÜRIYE_BOZOK.pdf](#)
[gökselkemalgirgincv....pdf](#)
[mehmetsarioğlancv....pdf](#)
[şimalaymankuycv....pdf](#)

6.12. Ortak araştırmalardan üretilen çalışmalar (projeler, yayınlar, raporlar vb.)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakóltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görev yapan öğretim elemanları gerek ilgili bölüm ve fakólte dahilinde gerekse de diğer yurt içi ve yurt dışı yükseköğretim kurumlarında görevli akademisyenler ile işbirliği içerisinde ortak yayın, araştırma ve projeler geliştirilmesine yönelik faaliyetler yürütmektedirler.

Kanıtlar

[talhaserdarsezencv11.pdf](#)
[nilgünkaramancv\(.pdf](#)
[düriyebozokcv1.pdf](#)
[gökselkemalgirgincv11.pdf](#)
[gülhanyalıncv11.pdf](#)
[mehmetsarioğlancv11.pdf](#)
[muratdoğdubaycv11.pdf](#)
[samisonatozdemircv11.pdf](#)
[selinilsaycv11.pdf](#)
[şimalaymankuycv11.pdf](#)

6.13. Yıl içinde yürütölen eř/ ortak danışmanlık (unvan, isim, soy isim, tez adı, tez danışmanı bilgileri ile beraber)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakóltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanlarının yıl içerisinde yönettikleri tezler kapsamında eř danışmanlık faaliyetleri yürütmemişlerdir.

6.14. Sonuçlanan patent, faydalı model, tasarım ve yazılım sayısı ve bilgileri (Künye bilgisi)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakóltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanlarına ait patent, faydalı model ve yazılım bulunmamaktadır.

6.15. Tamamlanan dış destekli proje sayısı ve bilgileri (Künye bilgisi) (BAP projeleri hariç)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakóltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanları BAP projeleri hariç olmak üzere tamamlanan dış destekli projelerde görev almamış olup, öğretim elemanları tarafından gelecek dönemde söz konusu projelere yönelik planlamalar gerçekleştirilmektedir.

6.16. TÜBA ve TÜBİTAK ödöllu öğretim üyesi sayısı ve bilgileri (Unvan, İsim, (TÜBA eviri ödöllu hariç) (TÜBİTAK yayın teşvik hariç)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakóltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli TÜBİTAK yayın teşvikleri haricinde TÜBA ve TÜBİTAK ödöllu öğretim elemanı bulunmamaktadır.

6.17. Uluslararası ödöller (kurumsal bazda, kurum adına ya da resmi olarak kurum ile bağlantılı olarak alınan ödöller)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakóltesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanlarının öncölüğünde öğrencilerin katıldığı gastronomi konseptli uluslararası yarışmalarda alınan çeşitli ödöller mevcuttur.

Kanıtlar

[uluslararasıödüller \(2\).jpg](#)
[uluslararasıödüller \(3\).jpg](#)
[uluslararasıödüller \(1\).jpg](#)

6.18. Öğretim elemanlarının uzaktan/karma eğitim süreçlerine dönük teknik ve pedagojik yetkinliklerini arttırmak için neler yapılmaktadır? Yetkinlik geliştirmede süreklilik sağlanabilmekte midir? Bu etkinlikler nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürütülen uzaktan/karma eğitim faaliyetlerinin yürütülmesindeki teknik ve pedagojik yetkinliklerin artırılması ve izlenmesine yönelik olarak gerek ilgili üniversite bünyesinde faaliyet gösteren Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi gerekse de ilgili fakülte ve bölüm yönetimlerinin konuya ilişkin olarak düzenli aralıklarla gerçekleştirdikleri çevrimiçi ve yüzyüze toplantılar aracılığıyla yürütülmektedir.

Kanıtlar

[uzaktaneğitimgeliştirme \(2\).jpg](#)
[uzaktaneğitimgeliştirme \(1\).jpg](#)
[uzaktaneğitimgeliştirme \(7\).jpg](#)
[uzaktaneğitimgeliştirme \(6\).jpg](#)
[uzaktaneğitimgeliştirme \(5\).jpg](#)
[uzaktaneğitimgeliştirme \(4\).jpg](#)
[uzaktaneğitimgeliştirme \(3\).jpg](#)

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.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan 17 sınıf, 2 uygulama laboratuvarı, 1 konferans salonu, 1 kütüphane, 1 bilgisayar laboratuvarı, tüm bölümlerin kullanımına sunulmuştur. Bununla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları'na yönelik olarak öğrencilerin kullanımı için dizayn edilmiş 3 adet uygulama mutfakı mevcuttur. İlgili unsurlar, öğrenci ve akademik personel kullanımına sunulmuş 103 masaüstü ve 52 dizüstü bilgisayar ile 30 projeksiyon cihazı, 1 baskı makinesi, 1 fotokopi makinesi, 1 kamera, 7 tarayıcı ve 60 yazıcı ile donatılmıştır.

Kanıtlar

[fotograf \(6\).jpg](#)
[fotograf \(7\).jpg](#)
[fotograf \(8\).jpg](#)
[fotograf \(9\).jpg](#)
[teknolojik kaynaklar.jpg](#)
[derslikler.jpg](#)
[fotograf \(1\).jpg](#)
[fotograf \(10\).jpg](#)
[fotograf \(2\).jpg](#)
[fotograf \(3\).jpg](#)
[fotograf \(4\).jpg](#)
[fotograf \(5\).jpg](#)

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim

üyeleri ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim gören öğrencilerin ders faaliyetleri dışında düzenli olarak fakülte bünyesine davet edilen sektör temsilcileriyle buluşmaları sağlanmakta ve bu yolla mesleki gelişimlerine katkı sunmak amaçlanmaktadır. Bununla birlikte öğrenci topluluklar ve kulüpleri aracılığıyla düzenlenen gezilere katılmaları teşvik edilerek, öğrencilerin mesleki gelişimi desteklenmekte, ayrıca öğretim elemanı öğrenci iletişiminin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Kanıtlar

[etkinlikler örnek.docx](#)

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.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan 17 sınıf, 2 uygulama laboratuvarı, 1 konferans salonu, 1 kütüphane, 1 bilgisayar laboratuvarı, tüm bölümlerin kullanımına sunulmuştur. Bununla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları'na yönelik olarak öğrencilerin kullanımı için dizayn edilmiş 3 adet uygulama mutfağı mevcuttur. İlgili unsurlar, öğrenci ve akademik personel kullanımına sunulmuş 103 masaüstü ve 52 dizüstü bilgisayar ile 30 projeksiyon cihazı, 1 baskı makinesi, 1 fotokopi makinesi, 1 kamera, 7 tarayıcı ve 60 yazıcı ile donatılmıştır.

Kanıtlar

[unsurlar \(1\).jpg](#)
[unsurlar \(12\).jpg](#)
[unsurlar \(11\).jpg](#)
[unsurlar \(10\).jpg](#)
[unsurlar \(9\).jpg](#)
[unsurlar \(8\).jpg](#)
[unsurlar \(7\).jpg](#)
[unsurlar \(6\).jpg](#)
[unsurlar \(5\).jpg](#)
[unsurlar \(4\).jpg](#)
[unsurlar \(3\).jpg](#)

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

Balıkesir Üniversitesi Merkez Kütüphanesi bünyesinde öğrenci ve öğretim elemanlarının eğitim amaçlarına ve ihtiyaçlarına cevap verebilecek yeterlilikte olmak üzere, basılı kaynaklar ve elektronik kaynaklarla donatılmış bir yapı yer almaktadır. Bununla birlikte Turizm Fakültesi bünyesinde ayrıca bir kütüphane yer almakta ve öğrenci sayısına uygun olarak ayrılmış bölümler ve mesleki gelişime olanak tanıyacak kitap, ansiklopedi,, tez ve diğer süreli yayınlarla donatılmış olan bu bölüm de öğrenci ve öğretim elemanlarının kullanımına açıktır.

Kanıtlar

[kütüphaneler \(1\).jpg](#)

[kütüphaneler \(8\).jpg](#)
[kütüphaneler \(7\).jpg](#)
[kütüphaneler \(6\).jpg](#)
[kütüphaneler \(5\).jpg](#)
[kütüphaneler \(4\).jpg](#)
[kütüphaneler \(3\).jpg](#)
[kütüphaneler \(2\).jpg](#)

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

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde eğitim için ayrılan derslik ve laboratuvarlarda öğrenci ve öğretim elemanlarının güvenliğini sağlamaya yönelik önlemler alınmış olup, söz konusu önlemler ilgili uyarı tabelaları ve donanımlarıyla desteklenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfakları da ayrıca gerekli önlem ve tedbirler doğrultusunda donatılarak öğrenci ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulmuştur. Bununla birlikte uygulama mutfaklarına ulaşım için zemine açılan bir giriş kapısı bulunmakta ve bu kapı gerekli durumlarda engellilerin ulaşımı için kullanılabilir. Turizm Fakültesinin diğer unsurlarına ulaşım olanağı yaratan, engellilerin kullanımına tahsis edilmiş bir asansör de mevcuttur.

Kanıtlar

[güvenlikveengelliler \(11\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(3\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(2\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(1\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(4\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(5\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(6\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(7\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(8\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(9\).jpg](#)
[güvenlikveengelliler \(10\).jpg](#)

7.6. Araştırma-geliştirme altyapısı ve gelişimine ilişkin kanıtlar.

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde faaliyet gösteren "Turizm Araştırma ve Uygulama Merkezi" çalışmaları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesindeki araştırmalar için de gelişim olanağı yaratmaktadır. Ayrıca uygulama laboratuvarlarında öğrencilerin yaratıcılıklarını ön plana çıkarmalarını sağlayacak Türk mutfağı ve dünya mutfağı ürünlerine yönelik uygulama ve çalışmalar teşvik edilmektedir. Bununla birlikte öğrencilerin çeşitli yarışmalara katılmaları sağlanmakta ve elde ettikleri farklı düzeylerdeki ödüller söz konusu gelişimlerinin kanıtı olarak değerlendirilmektedir.

Kanıtlar

[tabak2.jpg](#)
[kupa01.jpg](#)
[kupa.jpg](#)
[kupa2.jpg](#)
[kupa3.jpg](#)
[tabak4.jpg](#)

[tabak3.jpg](#)

[turua.jpg](#)

[tabak1.jpg](#)

7.7. Uzaktan/karma eğitim süreçlerine yararlanılan öğrenme yönetim sisteminin (LMS: Moodle, BlackBoard, kurumların kendi geliştirdiği sistemler vb.) bileşenleri, özellikleri ve bunların niteliği nedir? Bu sistemi izlemek ve iyileştirmek için neler yapılmaktadır?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi (UZEM) tarafından uzaktan/karma eğitimde kullanılması planlanan "Microsoft Teams" uygulaması kullanılmaktadır. Söz konusu program öğretim elemanları ve öğrencilerin toplu bir şekilde ve eşzamanlı olarak sesli ve görüntülü toplantılar gerçekleştirmesine olanak tanımaktadır. Bununla birlikte ilgili program kaynak paylaşımı ve diğer materyal etkileşimleri için uygun arayüzlere sahiptir. Bahsi geçen programda yürütülen dersler ve etkinliklerin niteliği ve geliştirilmesine yönelik geribildirimlerin toplanması noktasında Turizm Fakültesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yöneticilerinin düzenlediği ve öğretim elemanlarının katılımıyla gerçekleştirilen düzenli toplantılar gerçekleştirilmektedir. Toplantılarda alınan geribildirimlerin sonucunda geliştirilmesi gereken noktaların tespiti yapılmakta ve UZEM ile koordinasyon halinde söz konusu geliştirmeler planlanmaktadır.

Kanıtlar

[teamss \(6\).jpg](#)

[teamss \(9\).jpg](#)

[teamss \(8\).jpg](#)

[teamss \(1\).jpg](#)

[teamss \(2\).jpg](#)

[teamss \(3\).jpg](#)

[teamss \(4\).jpg](#)

[teamss \(5\).jpg](#)

[teamss \(7\).jpg](#)

7.8. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrencilere öğrenme kaynağı ve materyalleri hangi yollarla sağlanmaktadır? Bu süreç nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi (UZEM) tarafından uzaktan/karma eğitimde kullanılması planlanan "Microsoft Teams" uygulaması kullanılmaktadır. Söz konusu program öğretim elemanları ve öğrencilerin toplu bir şekilde ve eşzamanlı olarak sesli ve görüntülü toplantılar gerçekleştirmesine olanak tanımaktadır. Bununla birlikte ilgili program kaynak paylaşımı ve diğer materyal etkileşimleri için uygun arayüzlere sahiptir. Bahsi geçen programda yürütülen dersler ve etkinliklerin niteliği ve geliştirilmesine yönelik geribildirimlerin toplanması noktasında Turizm Fakültesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yöneticilerinin düzenlediği ve öğretim elemanlarının katılımıyla gerçekleştirilen düzenli toplantılar gerçekleştirilmektedir. Toplantılarda alınan geribildirimlerin sonucunda geliştirilmesi gereken noktaların tespiti yapılmakta ve UZEM ile koordinasyon halinde söz konusu geliştirmeler planlanmaktadır.

Kanıtlar

[temaskanıtlar \(6\).jpg](#)

[temaskanıtlar \(4\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(3\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(2\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(7\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(5\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(1\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(9\).jpg](#)
[temaskanıtlar \(8\).jpg](#)

7.9. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrenci ve öğretim elemanlarının öğrenme ortam ve kaynaklarına erişimini garanti altına almak için ne gibi tedbirler alınmaktadır? Bu tedbirler nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkezi (UZEM) tarafından gerek uzaktan/karma eğitimde kullanılması planlanan "Microsoft Teams" uygulamasına yönelik olarak hazırlanan gerekse de uzaktan eğitimde dikkat edilmesi gereken pedagojik hususları içeren düzenli seminer serileri düzenlenmekte ve çevrimiçi olarak tüm öğretim elemanlarının katılımı sağlanarak duyurulmaktadır. Süreç içerisinde Fakülte ve Anabilim Dalı bünyesinde yapılan toplantılarda elde edilen geri bildirimlerin ilgili merkeze iletilmesiyle kaynağa erişim konusunda meydana gelebilecek muhtemel aksaklıkların ortadan kaldırılmasına yönelik tedbirler alınmaktadır. Ayrıca gerçekleştirilen çevrimiçi dersler esnasında internet bağlantısı sorunu başta olmak üzere meydana gelebilecek aksaklıkların önlenmesine yönelik önlemler doğrultusunda, öğretim elemanlarının sistem üzerinden verdikleri derslerde dikkat etmeleri gereken hususlara yönelik bilgilendirilmeleri sağlanmaktadır.

Kanıtlar

[uzaktaneğitimesaslar.pdf](#)
[bauzemseminerserisi.jpg](#)

7.10. Uzaktan/karma eğitim süreçlerinde öğrencilerin motivasyonları ve öğrenme etkinliklerine katılımlarını artırmaya yönelik olarak sunulan destek hizmetleri nelerdir? Bunlar nasıl izlenmekte ve iyileştirilmektedir?

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde gerçekleştirilen uzaktan/karma eğitim faaliyetleri doğrultusunda eşzamanlı olarak gerçekleştirilen dersler esnasında öğrencilerin motivasyonları ve öğrenme etkinliklerine katılımlarını garanti altına almak için, söz konusu derslerde tüm öğretim elemanı ve öğrencilerin mümkün olduğunca ses ve görüntülerinin paylaşılması sağlanmaktadır. Ayrıca söz konusu dersler bünyesinde öğrenci odaklı birtakım uygulamalar ile (sunum hazırlama, araştırma, var olan bilgi ve deneyimlerini sınıf ortamında paylaşmasını teşvik etme) öğrenciler motive edilmekte ve öğrenme etkinliklerine katılımları sağlanmaktadır. Bununla birlikte Balıkesir Üniversitesi genelinde uzaktan eğitimde kullanılan "Microsoft Teams" uygulaması özelliklerinden biri olan "el kaldırma" uygulamasıyla öğrencilerin derse dahil olduklarına dair anlık fiziksel kanıtlar elde edilebilmektedir.

Kanıtlar

[temas05.jpg](#)
[teams01.jpg](#)
[teamseğitim1.jpg](#)
[temas02.jpg](#)
[temas03.jpg](#)
[temas04.jpg](#)

[temaseğitim2.jpg](#)

[temaseğitim3.jpg](#)

[temaseğitim4.jpg](#)

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 kaynakları dağıtımını hususunda izlenen stratejiler, üniversitemizin ilgili birimleri tarafından belirlenmektedir. Bölümümüz öğretim elemanları, bilimsel etkinliklere katılım için yolluk-yevmiye taleplerini bölüm üzerinden yapmaktadır. İlgili evrakların teslimi sonrasında (fatura, fiş, harcamalara ilişkin kanıtlar) ödemeler fakülte muhasebe birimi tarafından yapılmaktadır. Bölüm öğretim elemanları BAP destekli araştırmalar gerçekleştirerek, araştırma için kullanılacak olan unsurların (anket hizmeti, çeviri hizmeti, malzeme talebi, yolluk-yevmiye vb.) sağlanmasına ilişkin gerekli parasal desteği Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü biriminden temin edebilmektedir. Bölüm içerisinde gerçekleştirilen etkinliklerde parasal destek Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı biriminde sağlanmaktadır. Yüz yüze eğitim sürecinde, yüksek lisans ve doktora programları tez jüriilikleri, yeterlilik jürileri, tez izleme jüriilik için kurum dışından gelen öğretim elemanlarının masrafları Balıkesir Üniversitesi bünyesinde yer alan enstitüler tarafından karşılanmaktadır.

Kanıtlar

[ÖYP-Ödenek-İsteme-Dilekçesi.docx](#)

[yolluk yevmiye dilekçe.jpeg](#)

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

Bölüm öğretim elemanları, kişisel ve mesleki gelişimlerine katkıda bulunması amacıyla il içinde ve dışında ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum, seminer, konferans, workshoplar gibi etkinliklere katılmaktadır. Bu bağlamda üniversite bütçesi doğrultusunda, öğretim elemanlarına parasal kaynak sağlamaktadır. Fakülte ve bölüm içinden gerçekleştirilen toplu etkinliklerde (fuar vb. etkinliklere katılım) ihtiyaç duyulan ulaşım imkanını sağlama konusunda yeterli kaynak desteği sağlamaktadır.

Kanıtlar

[yolluk-yevmiye dilekçesi.docx](#)

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

Fakülte ve bölüm içerisinde ihtiyaç duyulabilecek alt yapı hizmetleri konusunda parasal kaynak üniversite tarafından sağlanmaktadır.

Kanıtlar

[malzeme talep formu.jpeg](#)

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

Bölümümüz dahilinde gerçekleştirilen dersler ve etkinliklerde ihtiyaç duyulması halinde (ses düzeninin sağlanması, teknik arızaların giderilmesi, aydınlatma, elektrik vb.) teknik ve idari personel tarafından kurumsal hizmetler bağlamında destek sağlanmaktadır. Bu teknik ve idari ekip bölüm ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte ve sayıdadır.

Kanıtlar

[idari personel.pdf](#)

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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde alınan tüm kararlar önce bölüm kurulu kararı alındıktan sonra ilgili karar gereği ya fakülte kuruluna ya da fakülte yönetim kuruluna bağlı olarak karar alma süreci işlemektedir.

Kanıtlar

[organizasyon yapısı.docx](#)

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa özgü ölçütler sağlanmalıdır.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, işletme ve iktisat konuları ile tarih, coğrafya, kültür konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olmaları sağlanır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında araştırma yöntemlerini bilirler ve uygularlar. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, hak ve yükümlülükler hakkında bilgi sahibi olmaktadırlar. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mevcut sorunları bilir; bu sorunları irdeleyebilir; tartışmalar gerçekleştirebilir; sorunlara analizci yaklaşımla bilimsellik çerçevesinde çözümler üretebilir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular. Gastronomide meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili edindiği bilgileri ilgili ya da ilgisiz taraflara sözlü ya da yazılı aktarabilir. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili projelerde bağımsız ya da başkalarıyla birlikte sorumluluk alır ve verimli bir şekilde çalışır. Yaşamboyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir. Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili iş etiğine sahip olur, işini mesleğinin gerektirdiği yasalar çerçevesinde yerine getirir. Sosyal, doğal ve kültürel çevrenin korunması, sosyal haklar, iş sağlığı ve güvenliği konularında sahip olduğu bilinç ile hareket eder.

Kanıtlar

[program ölçütleri.docx](#)

11. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

11.1. Biriminizde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı ve bütçesi?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen projelerin bütçeleri Yüksek lisans programı için 8 bin, Doktora programı için 18 bin ve Araştırmalar için ise 20 bin olarak ayrılmaktadır. Birimimizde 2020 yılında devam eden 4 adet BAP projesi bulunmaktadır.

Kanıtlar

[bap_projesi.jpeg](#)

11.2. Biriminizde 2020 yılında Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenip tamamlanan proje sayısı?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında 2020 yılında BAP Koordinatörlüğü tarafından desteklenen ve tamamlanan 4 adet proje bulunmaktadır.

Kanıtlar

[tamamlanan BAP projeleri.jpeg](#)

[SELİN_İLSAY cv.pdf](#)

11.3. Biriminizde 2020 yılında BAP Koordinatörlüğü dışında diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı ve bütçesi?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanları BAP projeleri hariç olmak üzere diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenen ve devam eden proje bulunmamaktadır.

11.4. Biriminizde 2020 yılında BAP Koordinatörlüğü dışında diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenip tamamlanan proje sayısı ve bütçesi?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanları BAP projeleri hariç olmak üzere diğer ulusal kurumlar tarafından desteklenip tamamlanan proje bulunmamaktadır.

11.5. Biriminizde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen ve devam eden proje sayısı ve bütçesi?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında 2020 yılı uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen ve devam eden proje bulunmamaktadır.

11.6. Biriminizde 2020 yılında tamamlanmış ve yürütücünün Balıkesir Üniversitesi dışındaki kurumlarda olduğu proje sayısı ve bütçesi?

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenip tamamlanan proje bulunmamaktadır.

11.7. Biriminizde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenip tamamlanan proje sayısı ve bütçesi?

Birimimizde 2020 yılında uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenip tamamlanan proje

bulunmamaktadır.

11.8. Biriminizde 2020 yılında SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki dergilerde yayınlanan makaleler?

Birimimizde 2020 yılında SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki dergilerde yayınlanan makaleler henüz bulunmamaktadır.

11.9. Biriminizde 2020 yılında ulusal dergilerde (Alan indeksi, Ulakbim veya TR dizini tarafından taranan dergiler dâhil) yayımlanan toplam makale sayısı?

2020 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında ulusal dergilerde (Alan indeksi, Ulakbim veya TR dizini dergiler dahil) yayımlanan toplam 1 adet makale bulunmaktadır.

Kanıtlar

[ŞİMAL_AYMANKUY.pdf](#)

11.10. Biriminizde 2020 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan (Sözlü veya yazılı) bildiriler?

Birimimizde 2020 yılında uluslararası bilimsel kongrelerde sunulan,

1. Aslan Bükre,GİRGİN GÖKSEL KEMAL (2020). Glokal Mutfak Akımının Ödüllü Restoranları Çerçevesinde İncelenmesi. I. International Aşçı Dede Ateşbaz-1 Veli Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6603483)
 2. DEMİR ŞULE,GİRGİN GÖKSEL KEMAL (2020). Türk Mutfak Kültüründe Ekmek. International Aşçı Dede Ateşbaz-1 Veli Symposium (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6603590)
 3. SARIOĞLAN MEHMET,AVCIKURT CEVDET,BOZOK DÜRİYE (2020). Mutfak Çalışanlarının Doğrama Tekniklerine Yönelik Kavramsal Değişim Süreçlerinin İncelenmesi. MTCON'20 Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6582499)
- toplam 3 çalışma mevcuttur.

Kanıtlar

[GÖKSEL KEMAL_GİRGİN.pdf](#)

11.11. Biriminizde 2020 yılında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan (Sözlü veya yazılı) bildiriler?

2020 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında ulusal bilimsel kongrelerde sunulan bildiriler bulunmamaktadır.

11.12. Biriminizde 2020 yılında SCI, SCI-E, SSCI ve AHCI kapsamında alınan toplam atıf sayısı.

Birimimizde 2020 yılında SCI, SCI-E, SSCI ve AHCI kapsamında toplam 153 atıf bulunmaktadır.

11.13. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitap yazarlığı, editörlük sayısıBiriminizde 2020 yılında ulusal, alan indeksli veya TR dizini vb. kapsamında alınan toplam atıf sayısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında 2020 yılında uluslararası kitap yazarlığı ve editörlük henüz bulunmamaktadır.

11.14. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı (aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır) Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitap yazarlığı, editörlük sayısı.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında görevli öğretim elemanlarının 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlıkları henüz bulunmamaktadır.

11.15. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen uluslararası kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı (aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır.)

2020 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında gerçekleştirilen uluslararası kitap yazarlığı ve editörlüğü bulunmamaktadır.

11.16. Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı (aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır) Biriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitap yazarlığı, editörlüğü sayısı.

2020 yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında 9 adet ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı mevcuttur.

1. HİZMET KALİTESİ EL KİTABI: Ölçekler ve Modeller Üzerine Çalışmalar, Bölüm adı:(HOLSA (Tatil Memnuniyeti Ölçüm Modeli)) (2020)., BOZOK DÜRİYE, GÜLEÇ EMİN, Detay Yayıncılık Editör: Murat AKSU, Oğuz DİKER, Erdem TEMELOĞLU, Özge GÜDÜ DEMİRBULAT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 384, ISBN:978-605-254-295-8, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6602356)
2. Gastronomi Sözlüğü, Bölüm adı:(Decanter) (2020)., BOZOK DÜRİYE, Detay Yayıncılık, Editör:Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 792, ISBN:9786052542538, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 6606553)
3. Temel Kavramları ve Örneklerle Modern Otel İşletmeciliği, Bölüm adı:(Yiyecek İçecek Departmanı Mutfak) (2020)., BOZOK DÜRİYE, KARAMAN NİLGÜN, PARADİGM AKADEMİ YAYINLARI, Editör:Mesut Bozkurt, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 300, ISBN:9786057691354, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6607227)
4. Gastronomi Sözlüğü, Bölüm adı:(Edevat) (2020)., BOZOK DÜRİYE, Detay Yayıncılık, Editör:Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 792, ISBN:9786052542538, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 6606540)
5. Mutfak Sanatı / Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar, Bölüm adı:(Çorba Hazırlama Metodları) (2020)., BOZOK DÜRİYE, ÖZDEMİR SAMİ SONAT, Detay Yayıncılık, Editör:Serkan Şengül Mehmet Sarıışık, Oğuz Türkay, Şevki Ulema, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 345, ISBN:978-605-254-221-7, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6601912)
6. Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım, Bölüm adı:(Yiyecek İçecek Sektörü) (2020)., BOZOK DÜRİYE, Detay Yayıncılık, Editör:Serkan ŞENGÜL, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 308, ISBN:978-605-254-309-2, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6602432)
7. Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar, Bölüm adı:(Somut Olmayan Kültürel Miras Tanıtım Günleri'nin Sunulan Gastronomik Ürünler Açısından Değerlendirilmesi) (2020)., BOZOK DÜRİYE, ASLAN ELİF, Detay Yayıncılık, Editör:Şule Aydın, Ömer Çoban, Yusuf Karakuş, Nurgül Çalışkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 342, ISBN:9786052542651, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6606487)
8. Gastronomi Sözlüğü, Bölüm adı:(Casserole) (2020)., BOZOK DÜRİYE, Detay Yayıncılık, Editör:Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 792, ISBN:9786052542538, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 6606527)
9. Dünya Mutfak Kültürleri, Bölüm adı:(Meksika Mutfağı) (2020)., BOZOK DÜRİYE, ARDIÇ YETİŞ ŞULE, Beta Yayın Dağıtım AŞ., Editör:N.Şahin

11.17. Biriminizde 2020 yılında sonuçlanan patent sayısıBiriminiz öğretim elamanları tarafından 2020 yılında gerçekleştirilen ulusal kitaplarda bölüm yazarlığı sayısı. (Aynı kitapta aynı yazar tarafından yazılan bölümler, tek bir bölüm olarak yazılmalıdır.)

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında 2020 yılında sonuçlanan patent bulunmamaktadır.

11.18. Biriminizde 2020 yılında sonuçlanan patent sayısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2020 yılı için sonuçlanan patent bulunmamaktadır.

11.19. Biriminizde 2020 yılında sonuçlanan faydalı model veya tasarım sayısı.

Birimimizde 2020 yılında sonuçlanan faydalı model veya tasarım bulunmamaktadır.

11.20. Biriminiz öğretim elemanlarının 2020 yılında görev aldığı faal teknolojik şirketi sayısı.

Birimimizde öğretim elemanlarımızın 2020 yılında görev aldığı herhangi bir faal teknolojik şirket bulunmamaktadır.

11.21. Biriminiz öğretim elemanlarının 2020 yılında aldığı TÜBA veya TÜBİTAK ödül sayısı (TÜBA çeviri ödülü ve yayınlara alınan para ödülleri hariç)

Birimimizde görevli öğretim elemanlarımızın TÜBA veya TÜBİTAK ödülleri bulunmamaktadır.

11.22. Biriminiz öğretim elemanlarının 2020 yılında aldığı uluslararası ödül sayısı.

Birimimiz öğretim elemanlarının 2020 yılında aldığı uluslararası ödül bulunmamaktadır.

Kanıtlar

[MEHMET_SARIOĞLAN.pdf](#)

11.23. Biriminiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan yüksek lisans tez sayısıBiriminiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan doktora / tıpta uzmanlık tez sayısı.

Birimimiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan 6 adet yüksek lisans tezi bulunmaktadır.

Kanıtlar

[mehmet sarioğlan.pdf](#)
[göksel kemal girgin.pdf](#)
[düriye bozok.pdf](#)
[murat doğdubay.pdf](#)

11.24. Biriminiz öğretim elemanları tarafından 2020 yılında tamamlanan yüksek lisans tez sayısı.

Birimimizde 2020 yılında öğretim elemanları tarafından tamamlanan 3 adet doktora tezi bulunmaktadır.

SONUÇ
SONUÇ

Ölçüt maddeleri özelinde sonuç şu şekilde çıkarılabilir:

(1) Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün, lisans, tezli yüksek lisans ve doktora programları bulunmakta olup, aktif olarak eğitim öğretime devam etmektedir. Bölümde tezsiz yüksek lisans eğitimi açılmış olup programa henüz öğrenci kaydı alınmamıştır.

(2) Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı alanında uzman akademisyenlerden oluşmakta ve gerekli uygulama çalışmaları derslerle birlikte yürütülmektedir. Bölümde verilen lisans eğitimi ile turizm sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu nitelikli şeflerin yetiştirilmesini sağlamak; tezli yüksek lisans eğitimiyle sürekli gelişme anlayışı, gerçekleştirdiği bilimsel ve uygulamalı araştırma yaklaşımı rehberliğinde gastronomi ile ilgili gelişmeleri inceleyerek Türkiye'yi temsil edecek düzeyde kaliteli ve donanımlı Gastronomlar yetiştirmek; doktora eğitimi ile ise bağımsız araştırma yapma, bilimsel olayları geniş ve derin bir bakış açısı ile irdeleyerek yorum yapma ve yeni sentezlere ulaşmak için gerekli adımları belirleme yeteneği kazanmış akademisyen adayları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

(3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans programı mezunları öğrencilere restoran, yiyecek-içecek yönetimi, yemek pişirme teknikleri ve uluslararası mutfakların yanı sıra pazarlama, işletme ve iktisat konuları ile tarih, coğrafya, kültür konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olmaktadır.

(4) Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı iç ve dış paydaş katılımıyla öğrencilerin ve toplumun gastronomi ve mutfak sanatları konusunda bilgilendirilmesini sağlayacak, toplantı, konferans, seminer, kongre, panel, söyleşi, workshop vb. etkinlikler düzenleyerek bu alandaki bilimsel birikime katkılar sağlamaktır. Ayrıca yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu olarak bölümümüz öğretim üyeleri danışmanlıklarında gerçekleştirilen bilimsel araştırmalar bulunmaktadır.

(5) Balıkesir Üniversitesi Turizm fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde yer alan ders planları, gerek paydaşlardan alınan geri bildirimler, gerekse de uzaktan eğitim sürecinde ortaya çıkan gereksinimler dikkate alınarak, ayrıca sektör ve eğitime ilişkin gereksinimler de göz önünde bulundurularak güncellenmekte ve geliştirilmektedir. Söz konusu süreçler Bölüm ve Fakültenin ilgili kurullarında değerlendirilmekte ve izlenmektedir.

(6) Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda görevli öğretim elemanları 2 Profesör, 3 Doçent, 4 Araştırma Görevlisi Doktor ve 1 Araştırma Görevlisi'nden oluşmakta olup, sayıca yeterlidir. Bununla birlikte öğretim elemanları gerek görev aldıkları projeler ve akademik araştırma faaliyetleri, gerekse de mesleki gelişime yönelik olarak katıldıkları sertifika programları ve bilimsel toplantılar itibarıyla yüzyüze ve çevrimiçi dersleri yürüterek bölümün çalışmalarını destekleme kabiliyet ve yeterliliğine de sahiptirler.

(7) Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi, bünyesinde bulunan öğretim elemanları ile öğrencilerin araştırma-geliştirme kapasitelerini karşılayacak altyapı, üstyapı ve donanıma sahiptir. Bununla birlikte bölüm özelinde öğrenci ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan donanımlı 3 uygulama mutfağı da ayrıca bölüm kapsamındaki derslerin kalitesini artıran unsurlardan bir diğer olarak belirtilebilir.

(8-9-10-11) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yürütülen araştırma faaliyetlerinin desteklenmesinde Balıkesir Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi (BAP) ön plana çıktığı görülmektedir. Birimimizde öğretim elemanlarının yayınları irdelendiğinde yayınların çoğunluğu uluslararası dergiler, uluslararası bilimsel kongreler ve kitap bölümlerinde yapıldığı görülmektedir.

(12) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğretim elemanı başına düşen yayın sayısı 7,333; endeksli dergilerde yayımlanmış yayın sayısı ise 0,111'dir. Bölümde başvuru alan ya da sonuçlanan model tasarımı; teşvik ve sanat ödülü bulunmamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda

kayıtlı öğrenciler henüz tez aşamasında oldukları için halen mezun verilememiştir. THE, QS ve ARWU dünya, bölgesel ve ulusal üniversite sıralamalarında ve Yeşil çevreci üniversite sıralamalarında Balıkesir Üniversitesi yer almamaktadır. 12. Madde Üniversite İzleme ve Değerlendirme olduğu için bir çok alt maddenin yanıtları YÖK, Yöksis, Üniversite Kütüphanesi ve Uluslararası İlişkiler Birimi'nden elde edileceğinden bölüm tarafından doldurulmamıştır.

Kanıtlar

[öğretilemanları \(1\).pdf](#)
[Gastronomidersplanı.xlsx](#)
[dersliklerveteknoloji \(12\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(11\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(10\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(9\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(8\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(7\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(6\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(4\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(3\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(2\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(1\).jpg](#)
[toplantıkanıtlar \(3\).jpg](#)
[toplantıkanıtlar \(4\).jpg](#)
[dersliklerveteknoloji \(5\).jpg](#)
[bölümkurulkarar.jpg](#)
[toplantıkanıtlar \(2\).jpg](#)
[toplantıkanıtlar \(1\).jpg](#)
[öğretilemanları \(10\).pdf](#)
[öğretilemanları \(9\).pdf](#)
[öğretilemanları \(8\).pdf](#)
[öğretilemanları \(7\).pdf](#)
[öğretilemanları \(6\).pdf](#)
[öğretilemanları \(5\).pdf](#)
[öğretilemanları \(4\).pdf](#)
[öğretilemanları \(3\).pdf](#)
[öğretilemanları \(2\).pdf](#)

deneme

undefined