



**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ**

**2023 YILI
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

*Bu rapor şablonu Balıkesir Üniversitesi Akademik Birimleri için Yükseköğretim Kalite Kurulu
– Kurum İç Değerlendirme Raporu Hazırlama Kılavuzu (Sürüm 3.2) örnek alınarak
hazırlanmıştır.*

İÇİNDEKİLER

BİRİM HAKKINDA BİLGİLER	1
1. İletişim Bilgileri	1
2. Tarihsel Gelişimi	1
3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri	2
A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE	3
A.1. Liderlik ve Kalite.....	3
A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı.....	3
A.1.2. Liderlik.....	4
A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi	5
A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları	5
A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik.....	6
A.2 Misyon ve Stratejik Amaçlar	7
A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar	7
A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler	8
A.2.3. Performans Yönetimi.....	9
A.3. Yönetim Sistemleri	9
A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi.....	9
A.3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi.....	10
A.3.3. Finansal Yönetim	11
A.3.4. Süreç Yönetimi	11
A.4. Paydaş Katılımı	12
A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı.....	12
A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri.....	13
A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi.....	14
A.5. Uluslararasılaşma.....	14
A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi.....	14
A.5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları	15
A.5.3. Uluslararasılaşma Performansı	16
B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM	18
B.1. Programların Tasarımı, Değerlendirilmesi ve Güncellenmesi.....	18
B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı.....	18
B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi.....	18
B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktıları ile Uyumu.....	19
B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı	20
B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi.....	21

B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi.....	22
B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)	
.....	23
B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri	23
B.2.2. Ölçme ve Değerlendirme.....	23
B.2.3. Öğrenci Kabulü, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve Kredilendirilmesi.....	24
B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma	25
B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri	25
B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları	26
B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri.....	26
B.3.3 Tesis ve Altyapılar	27
B.3.4. Dezavantajlı Gruplar	28
B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sanatsal, Sportif Faaliyetler	29
B.4. Öğretim Kadrosu.....	29
B.4.1 Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri*	30
B.4.2 Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi	31
B.4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme*	32
C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME.....	33
C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları	33
C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi	33
C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar.....	33
C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar	34
C.2. Araştırma Yetkinliği, İşbirlikleri ve Destekler	35
C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi	35
C.2.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri	36
C.3. Araştırma Performansı.....	36
C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi	36
C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi*	37
D. TOPLUMSAL KATKI	40
D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları.....	40
D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi	40
D.1.2. Kaynaklar	40
D.2 Toplumsal Katkı Performansı.....	41
D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi.....	41
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	43

PROGRAM HAKKINDA BİLGİLER

1.İletişim Bilgileri

Program Adı			
	Unvanı, Adı, Soyadı	Telefon	e-posta
Bölüm Başkanı	Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	0266 612 13 40 Dahili: 161198	dogdubay@balikesir.edu.tr
Sorumlu Bölüm Başkan Yardımcısı	Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN	0266 612 13 40 Dahili: 161176 Dahili: 161098	selin_diner@hotmail.com nilgunetiz@hotmail.com
Birim Adresi:	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Çağış Kampüsü Balıkesir		

2.Tarihsel Gelişimi

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 2014-2015 Eğitim Öğretim yılından itibaren lisans düzeyinde örgün eğitim verilmektedir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde 2016-2017 Eğitim Öğretim yılı Güz Yarıyılı itibariyle Tezli Yüksek Lisans ve 2018-2019 Eğitim Öğretim yılı Güz Yarıyılı itibariyle Doktora düzeyinde öğrenci kabul edilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde ayrıca 2019-2020 Eğitim Öğretim yılı itibariyle Tezsiz Yüksek Lisans eğitimi açılmış olup programa henüz öğrenci kaydı alınmamıştır. Birimimizde eğitimler kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları disiplininin bir uygulama alanı olarak ihtiyaç duyduğu gereksinimleri karşılama kapasitesine ve donanımsal yeterliliklere sahip 3 adet uygulama mutfak, malzeme ve soğuk hava depoları ile bulaşıkhaneyi içeren bir uygulama katı, öğrenci ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulmuştur. Ayrıca Turizm Fakültesi bünyesinde tüm birimlerin kullanımına sunulan bilgisayar laboratuvarları, kütüphane ve derslikler de eğitim öğretim kalitesini desteklemektedir. Farklı düzeylerdeki programlardan mezun olan öğrencilerimiz hem sektörde yer alan alanında öncü işletmelerde mesleki bilgi düzeylerini artırarak kariyer basamaklarını tırmanmakta hem de akademik düzeyde bilgi birikimlerini artırarak akademik kariyer yolunda ilerleme imkânlarına sahip olmaktadır. Türkiye'nin öncü turizm eğitim kurumlarından biri olan Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi mezunlarının turizmin her alanında olduğu gibi yiyecek-içecek sektöründe de yönetici ve işletmeci düzeyinde yer alıyor oluşu, mezuniyet sonrası istihdam hususunda mezunlarımıza ayrıca önemli bir avantaj sağlamaktadır.

Tablo1 . 2023 Yılı Birim Akademik Personel Sayıları*

Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör. Dr.	Araş. Gör. Dr.	Öğr. Gör.	Araş. Gör.	Toplam
4	2	3	0	0	0	0	9

Tablo 2. 2023 Yılı Yabancı Uyruklu Akademik Personel*

Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör. Dr.	Araş. Gör. Dr.	Öğr. Gör.	Araş. Gör.	Toplam
0	0	0	0	0	0	0	0

Tablo 3. 2023 Yılı İdari Personel Sayıları

Hizmet Sınıfı	Sayı
Genel İdari Hizmetler	6
Teknik Hizmetler	2
Toplam	8

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyon: Sahip olduğumuz donanımlı ve deneyimli akademik personel ve üstyapı unsurlarıyla uluslararası standartlarda eğitim veren bölümümüz, ulusal hedefler dahilinde mesleki ve akademik bilgisi yüksek mezunlar yetiştirmeyi ve bunu gerçekleştirirken içinde bulunulan bölgeye hizmet etmeyi hedefler.

Vizyon: Öğrencilerimizi uluslararası standartlarda yetiştirmek ve mesleki bilgi birikimlerini en üst düzeye çıkarmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ortaya çıkan ve çıkma potansiyeline sahip yöntem, teknik, malzeme, akım ve eğilimler ve uygulamaları gerek ders içi planlamalar gerekse de ders dışı etkinliklere dahil ederek eğitimde kalitenin sürdürülebilirliğini sağlamak.

Temel Değerler*:

- Atatürk İlkeleri ve İnkılaplarına Bağlılık
- Eğitimde Mükemmeliyet ve Kalite
- Bilimsellik
- Yaşam Boyu Öğrenme
- Kalifiye İşgücü Yetiştirmek
- Sosyal Sorumluluk, Topluma ve Ülkeye Hizmet
- Şeffaflık, Katılımcılık ve Hesap Verilebilirlik
- Ehliyet ve Liyakat
- Hukukun Üstünlüğüne, İnsan Haklarına, Toplumsal Değerlere, Etik Kurallara ve Çevreye Saygı
- Paydaşlar ile İşbirliğinin Sağlanması

Amaç ve Hedefler :

Üniversitemizin Amaçlarına yönelik birim Hedefleri aşağıda yer almaktadır.

Amaç 1- Eğitim – öğretim faaliyetlerinin geliştirilmesi

H.1.1 Öğrencilere sektörün de ihtiyaç duyduğu nitelikte bilgi kazandırılmasının sağlanması

H.1.2 Öğrencilere yenilikçi ve yaratıcı düşünme ve eleştirel yaklaşabilme becerisinin kazandırılması

H.1.3 Öğrencilerin çevrelerine duyarlı, toplum yararını gözetken bireyler olarak yetişmelerine katkı sağlanması

Amaç 2- Kurumsal kapasitenin geliştirilmesi

H.2.1 Fakültemizin bina ve fiziki altyapısının güçlendirilmesinin sağlanması

H.2.2 Fakültemizin bilgi yönetim sistemlerinin ve teknik donanımlarının güçlendirilmesinin sağlanması

H.2.3 Fakültemizin insan kaynakları açısından nitelik ve nicelik yönünden geliştirilmesinin sağlanması

H.2.4 Öğrencilerin fiziksel ve bedensel gelişmelerine de katkı sağlayacak aktiviteleri gerçekleştirebilecekleri alanların artırılması

Amaç 3- Bölgenin ve ülkenin kalkınmasını sağlayacak araştırma – geliştirme faaliyetlerinin iyileştirilmesi

H.3.1 Fakültemizde uluslararası ve ulusal alanlarda gerçekleştirilen yayınların ve bilimsel çalışmaların nitelik ve nicelik açısından artırılması

H.3.2 Uluslararası eğitim kurumları ile işbirliğinin ve ortak çalışma ve projelerin geliştirilmesi

H.3.3 Fakültemizde gerçekleştirilen bilimsel araştırma ve projelerin sayısının artırılması

Amaç 4- Üniversitenin belirlemiş olduğu temel yetkinlikler çerçevesinde seçilen Eğitim alanlarında (Turizm İşletmeciliği, Mühendislik, Eğitim, Tarım – Hayvancılık Girişimciliği) öğrencilerde ve paydaşlarda girişimcilik motivasyonunu sağlayacak Eğitim-Öğretim müfredatı ve sertifika programları gerçekleştirmek

H.4.1 Turizm sektörü ile yakın işbirliği çerçevesinde sektörde yaşanan gelişmelerinin yakından takip edilmesi

H.4.2 Eğitimi destekleyen kültürel, sportif faaliyetlerin geliştirilmesi ve sürdürülmesi

H.4.3 Fakültemizde gerçekleştirilen tüm faaliyetlerin ilgili kurum ve kişilerin ve kamuoyunun bilgisine sunulması

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Fakültemizin bir organizasyon şeması ((3)A.1.1.1) ile iş akış şemaları ((3)A.1.1.2) bulunmaktadır. Fakülte yönetimi, Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulu bilgilerine ((3)A.1.1.5) ekinde güncel olarak ulaşılabilir. Ayrıca görev tanımları ve Komisyon ve Koordinatörlere (Eğitim Öğretim Komisyonu, Kalite Komisyonu, Bologna Komisyonu vb.) ilişkin bilgiler de Balıkesir Üniversitesi resmî web sayfasında yer alan akademik birimler sekmesinde Turizm Fakültesinin resmî web sayfasında bulunmakta ve kamuoyu ile paylaşılmaktadır ((3)A.1.1.3, (3)A.1.1.4). Benzer şekilde bölümümüz web sayfasından organizasyon şeması ve bölüm yönetimine ilişkin bilgilerine ulaşılabilir ((2)A.1.1.6). Birimdeki programlar kendi yapılanmasını oluşturmuştur ve süreçler tanımlanan yapılanma doğrultusunda yürütülmektedir.

Kanıtlar:

(3) A.1.1.1. [Organizasyon Şeması](#)

(3) A.1.1.2. [İş Akış Şeması](#)

(3) A.1.1.3. [Komisyonlar ve Koordinatörler](#)

(3) A.1.1.4. [Görev Tanımları](#)

(3) A.1.1.5. [Fakülte Yönetimi](#)

(2) A.1.1.6. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Kadro](#)

A.1.2. Liderlik

Liderlik anlayışı kapsamında yürütülen faaliyetler; Dekanlık ve Bölüm Başkanlığı düzeyinde görev alan öğretim üyeleri tarafından gerçekleştirilmektedir ((2)A.1.2.1., A.1.2.3.) Bölümlerde

yer alan alt komisyonlar tarafından belirli periyotlarda yapılan toplantılar ile kurum içinde kalite güvencesi kültürü adına çalışmalar yürütülmektedir ((3)A.1.2.2). Bölümümüzde liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü etkin bir şekilde sürdürülmektedir. Birim ve bölüm liderleri akademik kadro içerisinde dengeli ve şeffaf iş dağılımı yapılmasına özen göstererek kurumsal motivasyonu ve kurum aidiyetini güçlenmeye çalışmaktadır ((2)A.1.2.1, (2)A.1.2.2).

Kanıtlar:

- (2) A.1.2.1. [EBYS Kalite Komisyonu Görevlendirme Yazısı](#)
- (3) A.1.2.2. [2023 Akademik Kurul Toplantısı Davet Yazısı](#)
- (4) A.1.2.3. [Kalite Komisyonu Toplantı Tutanağı](#)

A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi

Kurumsal dönüşüm sürecine ilişkin bilgiler birimlerde hazırlanan birim iç değerlendirme raporları ve fakülte bülteni aracılığıyla kamuoyuyla paylaşılmaktadır ((3)A.1.3.7, (3)A.1.3.8, (4)A.1.3.9.). İlgili belgeler Fakülte internet sitesinde yayınlanmaktadır. İç ve dış paydaşların yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılımını sağlamak amacıyla öğrenci, mezun ve dış paydaş anketleri hazırlanmıştır ((2)A.1.3.1., (3)A.1.3.2., (2)A.1.3.3., (3)A.1.3.4., (3)A.1.3.5.). Hazırlanan anketler periyodik olarak uygulanmaktadır. Bu anketlerin sonuçlarına göre düzenlenen toplantılarda iyileştirmeler planlanmaktadır ((4)A.1.3.6.).

Kanıtlar:

- (2) A.1.3.1. [Dış Paydaş Anket Örneği](#)
- (3) A.1.3.2. [Mezun Öğrenci Anket](#)
- (2) A.1.3.3. [Bölüm Değerlendirme Anketi](#)
- (3) A.1.3.4. [Akademik Danışman Değerlendirme Anketi](#)
- (3) A.1.3.5. [Fakülte Değerlendirme Anketi](#)
- (4) A.1.3.6. [Anket Sonuçları](#)
- (3) A.1.3.7. [Turizm Fakültesi Bülteni 1](#)
- (3) A.1.3.8. [Turizm Fakültesi Bülteni 2](#)
- (4) A.1.3.9. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları

Bölümümüzün kalite komisyonu bulunmaktadır ((2)A.1.4.1). Bölümümüzde iç kalite güvencesine yönelik işleyiş, görev tanımları ve üyeler belirlenmiştir. Çalışmalar, kalite yönetimine uygun olarak Rektörlüğümüzce belirtilen işleyiş ve takvime uygun olarak yürütülmektedir. Komisyonlar düzenli aralıklarla toplanmaktadır. Bu toplantılar için tutanaklar oluşturulmaktadır ((3)A.1.4.2).

Kanıtlar:

- (2) A.1.4.1. [Kalite Komisyonu](#)
- (3) A.1.4.2. [Kalite Komisyon Toplantı Tutanağı](#)

A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

Kamuoyunu bilgilendirmek adına kurum web sayfası ve sosyal medya hesapları aktif olarak kullanılmaktadır ((2)A.1.5.1). Erişilebilir olan bu kanallarda doğru ve güncel bilgiler verilmektedir ((3)A.1.5.2). Kurum içerisinde gerçekleştirilen faaliyetler şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır. Yılda iki kere hazırlanan fakülte bültenleri ile kurum etkinlikleri kamuoyu ile paylaşılmaktadır ((3)A.1.5.3).

Kanıtlar:

- (2) A.1.5.1. [Fakülte Web Sayfası](#)
- (3) A.1.5.2. [Birim Faaliyet Raporları](#)
- (3) A.1.5.3. [Fakülte Bülteni](#)

A.2 Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar

Bölümümüzün misyon ve vizyonu fakültemizin resmi web sayfasında bulunmakta ve kamuoyu ile paylaşılmaktadır ((2)A.2.1.2). Misyon ve vizyonumuz kurum çalışanlarınca bilinmektedir ve yol göstericidir. Üniversitemizin misyon, vizyon, temel değerler ve hedeflerine bağlı kalmak koşuluyla oluşturulan kalite politikası ve stratejik planı bulunmaktadır ((2)A.2.1.1., (3)A.2.1.3).

Kanıtlar:

(2) A.2.1.1. [Kalite Politikası](#)

(2) A.2.1.2. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Misyon ve Vizyon](#)

(3) A.2.1.3. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler

Fakültemizde kalite politikaları çerçevesinde benimsenen misyon, vizyon ve hedeflerini gerçekleştirebilmek amacıyla stratejik amaçlar ve hedefler belirlenmiştir. Stratejik amaç ve hedefleri içeren Birim Faaliyet Raporu fakültenin web sayfasında kamuoyu ile paylaşılmıştır ((2)A.2.2.1.). Akademik ve idari personelin çalışmalarını, bu amaç ve hedefler doğrultusunda yürütmeleri sağlanmaktadır ((3)A.2.2.2., (3)A.2.2.3.).

Kanıtlar:

(2) A.2.2.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(3) A.2.2.2. [Turizm Fakültesi Bülteni 1](#)

(3) A.2.2.3. [Turizm Fakültesi Bülteni 2](#)

A.2.3. Performans Yönetimi

Fakültemizde her bölüm için öğretim üyelerimizin ders içi performanslarını değerlendirmek amacıyla Rektörlüğümüzce öğrencilere uygulanan anketler bulunmaktadır. Anket sonuçlarını Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden ilgili öğretim üyeleri görebilmektedir. Bu anketler, personelin performansını değerlendirerek ileriye dönük iyileştirmeler yapmalarına fırsat tanımaktadır. Ayrıca kurum içerisinde öğrencilere, dış paydaşlara ve mezunlara yönelik yapılan memnuniyet anketleri de bölümlerin performanslarını değerlendirmelerini sağlamaktadır ((3)A.2.3.1., (3)A.2.3.2., (2)A.2.3.3., (3)A.2.3.4.).

Kanıtlar:

(3) A.2.3.1. [Dış Paydaş Anket Örneği](#)

(3) A.2.3.2. [Mezun Öğrenci Anket](#)

(2) A.2.3.3. [Bölüm Değerlendirme Anketi](#)

(3) A.2.3.4. [Akademik Danışman Değerlendirme Anketi](#)

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemleri

Birimin önemli etkinlikleri ve süreçlerine ilişkin veriler toplanmakta ve analiz edilmektedir. Akademik ve idari birimlerin kullandıkları Bilgi Yönetim Sistemi (OBS ve EBYS vb.) kalite yönetim süreçlerini beslemektedir ((2)A.3.1.2.). Bilgi Yönetim Sistemi güvenliği, gizliliği ve güvenilirliği sağlanmıştır. Birimimizde bilgi yönetimi, belirtilen amaç ve hedefler çerçevesinde yürütülen etkinlik ve süreçleri bildirmek, belgelemek ve analiz etmek için kullanılır hale getirmek üzere çalışmaktadır. Birimin önemli etkinlikleri ve süreçlerine ilişkin verilerin toplanması, analiz edilmesi ve raporlanmasına yönelik 2023 Birim Faaliyet Raporu'nun "Faaliyetlere İlişkin Bilgi ve Değerlendirmeler" kısmında akademik ve idari personelden toplanan veriler "Mali Bilgiler" ve "Performans Bilgileri" olarak iki başlık altında düzenlenip analiz edilmiş ve raporlanmıştır. Raporda yer alan veriler doğrultusunda "Kurumsal Kabiliyet ve Kapasitenin Değerlendirilmesi" başlığı altında birim etkinlikleri ve süreçlerine ilişkin üstünlükler ve zayıflıklar belirtilmiştir. Fakültenin teknoloji ve bilişim altyapısını oluşturan

yazılımlar, bilgisayarlar, diğer bilgi ve teknolojik kaynaklar ilişkin veri dökümü de 2023 Birim Faaliyet Raporunda belirtilmiştir ((4)A.3.1.1.). Ayrıca, fakültemizin yılda iki kez yayınlamış olduğu bültenler aracılığıyla bilgi akışı sağlanmaktadır ((3)A.3.1.3., (3)A.3.1.4.).

Kanıtlar:

(4) A.3.1.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(2) A.3.1.2. [Öğrenci Bilgi Sistemi](#)

(3) A.3.1.3. [Turizm Fakültesi Bülteni 1](#)

(3) A.3.1.4. [Turizm Fakültesi Bülteni 2](#)

A.3.1. İnsan Kaynakları Yönetimi

Üniversitemizin akademik yükseltme ve atanma kriterleri doğrultusunda nitelikli araştırmacı kadrosunun güçlendirilmesi ve araştırma geliştirme faaliyetlerini yürütmek üzere personel görevlendirmesinin yapılması insan kaynaklarının yönetimine yönelik belirlenmiş hedeflerdir. Ulusal ve uluslararası işbirlikli projelerin gerçekleştirilmesine, bilimsel etkinliklere uluslararası bilim insanlarının katılımının sağlanmasına ve öğretim elemanlarının faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme sistemlerinin geliştirilmesine yönelik faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Ayrıca kurum çalışanlarının memnuniyet ve şikayetlerini belirlemek ve izlemek amacıyla akademik ve idari personele dönük memnuniyet anketlerinin düzenlenmesi planlanmaktadır. Akademik ve idari personelin insan kaynakları yönetimi belirlenmiş olan görev tanımlarına göre yapılmaktadır. Fakülte akademik personelinin sayısı ve bölümlere göre kadro dağılımı, idari personelinin sayısı ve görev dağılımı, fakülte bünyesindeki öğrencilerin sayısı, yabancı uyruklu öğrencilerin sayısı, fakülte bünyesinde kurulmuş olan komisyonlar ve koordinatörlükler 2023 Birim Faaliyet Raporunda belirtilmiştir ((2)A.3.2.1). Öğretim elemanlarının ve idari personelin faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme sistemleri YÖK ve Balıkesir Üniversitesi tarafından sağlanmaktadır, ancak bölüme ait bir teşvik ödülü bulunmamaktadır ((3)A.3.2.2., (3)A.3.2.3., (3)A.3.2.4.)

Kanıtlar:

(2) A.3.2.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(3) A.3.2.2. [Akademik Teşvik Ödülü](#)

(3) A.3.2.3. [Akademik Personel Ödül Yönergesi](#)

(3) A.3.2.4. [İdari Personel Ödül Yönergesi](#)

A.3.3. Finansal Yönetim

Kurumda finansal kaynakların yönetimine ilişkin süreçler fakülte mali hizmetler birimi tarafından yürütülmektedir. Gider kalemlerine göre Fakültemizin 2023 yılı bütçe harcamaları, 2023 Birim Faaliyet raporunda tablolastırılarak verilmiştir ((2)A.3.3.1.).

Kanıtlar:

(2) A.3.3.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

A.3.4. Süreç Yönetimi

Tüm etkinliklere ait süreçler ve alt süreçler (uzaktan eğitim dâhil) tanımlıdır. Süreçlerdeki sorumlular, iş akışı ve yönetim belirlenmiştir. Tanımlı süreç bilgileri iş akış şemaları ile sağlanmaktadır ((2)A.3.4.1). Görev ve sorumlulukları belirten hizmet envanteri tablosu hazırlanmıştır ((2)A.3.4.2.).

Birim genelinde ve bölümleri kapsayacak şekilde yönetim, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı süreçlerine ilişkin alt süreçler tanımlanmıştır. Fakültenin eğitim öğretim hedefleri, araştırma-geliştirme hedefleri, toplumsal katkı hedefleri, kalite politikası, eğitim ve araştırma politikası, insan kaynakları politikası, çevre politikası, tanıtım politikası ve öğrenci politikası 2023 Birim Faaliyet Raporunda alt başlıkları içerecek şekilde detaylı olarak

verilmektedir ((3)A.3.4.3.).

Birimde yer alan programların eğitim-öğretim açısından tasarımları, programların sürekli izlenmesi ve güncellenmesi, öğrenci merkezli öğrenme, öğretme ve değerlendirme, öğrencinin kabulü, sertifikalandırma, eğitim-öğretim kadrosu, öğrenme kaynakları vb. yönetim süreçlerine ilişkin bilgiler Ders Bilgi Paketi aracılığı ile verilmektedir ((3)A.3.4.4.).

Kanıtlar:

- (2) A.3.4.1. [İş Akış Şemaları](#)
- (2) A.3.4.2. [Hizmet Envanteri Tablosu](#)
- (3) A.3.4.3. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)
- (3) A.3.4.4. [Bologna Bilgi Paketi](#)

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı

İç ve dış paydaşların yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılımını sağlamak üzere öğrenci, dış paydaş ve mezun öğrenci işveren anketleri hazırlanmıştır. Bölümümüze yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizin profilini ve beklentilerini belirlemek için her yıl eylül ve ekim ayları içerisinde yeni kayıt öğrenci anketi yapılmaktadır. Ayrıca bölüm öğrencilerinin bölüm memnuniyetlerini ve danışman memnuniyetlerini tespit etmek için de anketler uygulanmaktadır. Program öğrenim çıktılarının karşılanıp karşılanmadığının anlaşılabilmesi için de sekizinci yarıyıl sonunda son sınıf öğrencilerine yönelik anket uygulaması yapılmaktadır ((2)A.4.1.3, (2)A.4.1.4, (3)A.4.1.5).

İşbirliği içerisinde olduğumuz dış paydaşlarımızın ve mezunlarımızın kalite süreçlerine katılımına yönelik hazırlanan uygulamaları da bulunmaktadır ((3)A.4.1.1, (2)A.4.1.2). Birimimizde mezunlarımız, sektörde yer alan işletmeler ve mesleki örgütlenme hususunda önem taşıyan birlik ve meslek odaları temsilcileri ile öğrencilerimizin çeşitli etkinlikler aracılığıyla bir araya getirilmesi sağlanmaktadır ((4)A.4.1.6.). Paydaş katılımlarının işleyişi anket sonuçları ile izlenmektedir.

Kanıtlar:

- (3) A.4.1.1. [Dış Paydaş Anket Örneği](#)
- (2) A.4.1.2. [Mezun Öğrenci Anketi](#)
- (2) A.4.1.3. [Bölüm Değerlendirme Anketi](#)
- (2) A.4.1.4. [Akademik Danışman Değerlendirme Anketi](#)
- (3) A.4.1.5. [Fakülte Değerlendirme Anketi](#)
- (4) A.4.1.6. [Dış Paydaş İstihdam ve Kariyer Günleri](#)

A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimi

Kalite çalışmaları sürecinde gerçekleştirilen birim toplantılarına, fakültemiz öğrenci temsilcisinin katılımı sağlanarak, öğrencilerin sürece aktif katılımı sağlanmıştır. Öğrencilerin kalite süreçlerine katılımını sağlamaya yönelik öğrenci anketleri hazırlanmıştır. Bölümümüze yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizin profilini ve beklentilerini belirlemek için her yıl eylül ve ekim ayları içerisinde yeni kayıt öğrenci anketi yapılmaktadır ((2)A.4.2.3.). Ayrıca öğrencilerimizin bölüm memnuniyetlerini ve danışman memnuniyetlerini tespit etmek için de anketler uygulanmaktadır ((2)A.4.2.1, (2)A.4.2.2.). Program öğrenim çıktılarının karşılanıp karşılanmadığının anlaşılabilmesi için de sekizinci yarıyıl sonunda son sınıf öğrencilerine yönelik anket uygulaması yapılmaktadır ((3)A.4.2.4.). Anketler, öğrencilerin genel memnuniyet seviyesinin yanı sıra, birimde yer alan lisans eğitim programlarındaki tüm derslere yönelik görüş ve önerilerini elde etmek üzere düzenlenmiştir ((2)A.4.2.1.).

Kanıtlar:

- (2) A.4.2.1. [Bölüm Değerlendirme Anketi](#)
- (2) A.4.2.2. [Akademik Danışman Değerlendirme Anketi](#)

- (2) A.4.2.3. [Yeni Kayıt Anketi](#)
- (3) A.4.2.4. [Öğrenim Çıktılarının Değerlendirilmesi](#)

A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi

Mezunlarımıza yönelik anket uygulamaları gerçekleştirilmektedir ((3)A.4.3.1). Mezun memnuniyet anketi hem mezun öğrencilerimizin aldıkları eğitimden memnuniyet düzeylerini ölçmekte hem de mezun öğrencilerin mesleki gelişimlerini takip etmeyi sağlamaktadır ((4)A.2.3.4.). Birimimizde mezunlarımız, sektörde yer alan işletmeler ve mesleki örgütlenme hususunda önem taşıyan birlik ve meslek odaları temsilcileri ile öğrencilerimizin çeşitli etkinlikler aracılığıyla bir araya getirilmesi sağlanmaktadır ((3)A.4.3.2.). Fakülte ve mezunlar derneği işbirliği sağlanmaktadır ((3)A.4.3.3). Antalya merkezli olan ve İstanbul'da şubesi bulunan BTİÖYO Mezunlar Derneği, her yıl Antalya'da ve İstanbul'da olmak üzere okul mezunları ve öğrencilerini yapılan gala ile bir araya getirmektedir. Mezuniyet galaları beş yılda bir okulumuzda gerçekleşmektedir. Mezuniyet galası ile mezunların ve öğrencilerin birbirini tanıması ve birbirleriyle kaynaşması sağlanmaktadır.

Kanıtlar:

- (2) A.4.3.1. [Mezun Öğrenci Anketi](#)
- (3) A.4.3.2. [Dış Paydaş İstihdam ve Kariyer Günleri](#)
- (3) A.4.3.3. [Fakülte Mezunlar Derneği İşbirliği](#)
- (4) A.4.3.4. [Mezun Anket Sonuçları](#)

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi

Öğrenci değişim programlarındaki öğrenci hareketliliği üniversitemizin, Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi Birimi tarafından gerçekleştirilmiş olan anlaşmalar ve ortaklıklar dahilinde sürdürülmektedir. Bölümümüz bu programlara ilgisi olan öğrencileri; ilgili birimlere yönlendirme konusunda faaliyetler göstermektedir. Bu noktada öğrenciler, konuya ilişkin gerekli duyuruları takip edebilecekleri platformlara (Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi ve İlgili Birim Koordinatörleri) yönlendirilmektedir. ((2)A.5.1.1, (3)A.5.1.2).

Kanıtlar:

- (2) A.5.1.1. [Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi](#)
- (3) A.5.1.2. [Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü](#)

A.5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları

İlgili planlamalar ve uluslararası anlaşmalar Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından yürütülmektedir ((2)A.5.2.1.) Uluslararasılaşma sürecine katkıda bulunacak olan projelerin (Tübitak destekli yurt dışı eğitimleri ve projeleri, Avrupa Birliği projeleri vb.) gerçekleştirilebilmesini sağlamak amacıyla ilgili olanaklardan yararlanma teşvik edilecektir. İlgili fonların ve olanakların kapsamı ve kullanımıyla ilgili fakülte bünyesinde eğitici seminer düzenlenmiştir ((3)A.5.2.2., (2)A.5.2.3., (4)A.5.2.4.).

Kanıtlar:

- (2) A.5.2.1. [Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi](#)
- (3) A.5.2.2. [TÜBİTAK-Eğitim-Semineri](#)
- (2) A.5.2.3. [Balıkesir Üniversitesi BAP Koordinasyon Birimi](#)
- (4) A.5.2.4. [Balıkesir Üniversitesi Proje Koordinasyon Ofisi](#)

A.5.3. Uluslararasılaşma Performansı

Uluslararasılaşma faaliyetlerine ilişkin göstergelerin izlenmesi ve değerlendirilmesi, her eğitim öğretim yılında gerçekleştirilen fakülte akademik kurulunda düzenli olarak yapılmaktadır ((2)A.5.3.1.). Bu faaliyetlerin detaylı bilgileri, 2023 Birim Faaliyet Raporu'nda yer almaktadır ((4)A.5.3.2.). Fakültemiz öğretim üyelerinin uluslararasılaşma süreçlerini destekleyecek ve geliştirecek olan AB destekli projeler ve ERASMUS hareketliliği kapsamında gerçekleştirebileceği eğitim-öğretim faaliyetleri bulunmaktadır ((3)A.5.3.3.).

Kanıtlar:

(2) A.5.3.1. [2023 Akademik Kurul Toplantısı Davet Yazısı](#)

(4) A.5.3.2. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(3) A.5.3.3. [Uluslararası İlişkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi](#)

Tablo 4. 2023 yılında yurtdışına görevlendirilen öğretim elemanları*

39. Madde Kapsamında Görevlendirme			
Unvan	Bağlı Bölüm	Olduğu	Görevlendirildiği Ülke
Erasmus Hareketliliği			
Unvan	Bağlı Bölüm	Olduğu	Görevlendirildiği Kurum

B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Programların Tasarımı, Değerlendirilmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı

Birimimizde yürütülen programların tasarımı, öğretim programlarının amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yapılmış, programların yeterlilikleri, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesini esas alacak şekilde tamamlanmıştır. Ayrıca öğrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde periyodik olarak güncellenmektedir. Programların amaçları ve öğrenme çıktıları (kazanımları) oluşturulmuş, TYYÇ ile uyumu belirtilmiş BOLOGNA Bilgi Paketinde kamuoyuna ilan edilmiştir ((3)B.1.1.1., (3)B.1.1.2.).

Kanıtlar:

(3) B.1.1.1. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bologna Sayfası](#)

(2) B.1.1.2. [Lisans Programı Ders Tanıtım Formu](#)

B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi

Birimde tüm programların derslerinin yapısı ve ders dağılım dengesi, alan ve meslek bilgisi ile genel kültür dersleri dengesi, farklı disiplinleri tanıma imkânları vb. gözetilerek hazırlanmıştır. Programların ders dağılımları programlara ait web sayfalarında yer almaktadır. Birimlerde programların ders sayısı ve haftalık ders saatleri farklılık göstermekle birlikte, öğrencilerin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmeye çalışılmaktadır ((2)B.1.2.3.). Ancak yoğun eğitim programı, özellikle uygulamalı ders saatleri nedeniyle 1 / 2 yarım gün yada 1 tam gün boş bırakılabilmektedir. Programların haftalık ders programları programlara ait web sayfalarında duyurulmaktadır ((3)B.1.2.1., (3)B.1.2.2.).

Kanıtlar:

(3) B.1.2.1. [Haftalık Ders Programı Websitesinde İlanı](#)

(3) B.1.2.2. [Ders Planı](#)

(2) B.1.2.3. [Lisans Programı Ders Tanıtım Formu](#)

B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktıları ile Uyumu

Bölümümüzde tüm derslerin öğrenme kazanımları tanımlanmış, program çıktıları ile ders kazanımları eşleştirmesi oluşturulmuş ve ilan edilmiştir ((3)B.1.3.1., (2)B.1.3.2.).

Kanıtlar:

(3) B.1.3.1. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bologna Sayfası](#)

(2) B.1.3.2. [Lisans Programı Ders Tanıtım Formu](#)

B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı

Bölümümüzde öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı yapılmaktadır. Bölüm derslerinin AKTS kredisi, hedeflenen öğrenme çıktılarına ulaşılması için gerekli iş yüküne göre belirlenmektedir. Bu iş yükü öğrencinin dersle ilgili olarak yaptığı teorik dersleri, ödev, proje, ara sınav ve yarıyıl sonu sınavını içermektedir. Programda tanımlanan öğrenci iş yükü kredileri üniversitemizin resmî web sayfasında “Bilgi Paketi /Ders Kataloğu” sekmesinde kamuoyuna açık bir şekilde ilan edilmiştir ((2)B.1.4.1).

Bölüm öğrencilerinin mezuniyeti için gerekli olan şartlardan biri, 90 gün staj yapmaktır. Staj eğitim planında kredi olarak tanımlanmamış, AKTS olarak belirlenmiştir. Staj, yaz döneminde öğrenciler tarafından uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir ((3)B.1.4.3.).

Bölüm son sınıf öğrencileri, güz ve bahar döneminde olmak üzere iki kere bitirme projesi dersi almaktadır. Bitirme projesi dersleri, bölümlerin eğitim planlarında 1 kredi ve 3 AKTS olarak tanımlanmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders planında yer alan dersler uygulama ağırlıklıdır. Bu nedenle, öğrenci iş yükü kapsamında mesleki uygulamalar bulunmaktadır ((3)B.1.4.2.).

Kanıtlar:

(2) B.1.4.1. [Ders İş Yükü Hesaplama BOLOGNA](#)

(3) B.1.4.2. [Gastronomi-ve Mutfak Sanatları Ders İş Yükü Hesaplama BOLOGNA](#)

(3) B.1.4.3. [Staj Ders İş Yükü Hesaplama BOLOGNA](#)

B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

Bölümümüz ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumunun izlenmesi ve iyileştirilmesi için bölüm öğretim üyelerinin gözlemleri ve öğrencilere yapılan anketler aracılığı ile elde edilmektedir. Elde edilen bilgiler bölüm değerlendirme toplantılarında istişare edilmektedir ((2)B.1.5.1.).

Kanıtlar:

(2) B.1.5.3. [Bölüm Değerlendirme Anketi](#)

B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi

Bölümümüzün kendi eğitim ve öğretim komisyonları bulunmaktadır ((2)B.1.6.1.). Eğitim ve öğretim süreçleri üst yönetimin koordinasyonunda yürütülmekte olup bu süreçlere ilişkin görev ve sorumluluklar tanımlanmıştır. Böylece birim tarafından koordine edilen eğitim öğretim süreçleri bölümler tarafından izlenmektedir. Programlarda öğrenme kazanımı, öğretim programı (müfredat), eğitim hizmetinin verilme biçimi (örgün, uzaktan, karma) ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu üst yönetim tarafından takip edilmektedir.

Kanıtlar:

(2) B.1.6.1. [Komisyonlar ve Koordinatörler](#)

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri

Birimimizde yürütülen dersler teorik ve uygulamalı derslerden oluşmakta ve dersler, yüz yüze ve uzaktan eğitim ile çevrimiçi (karma yöntem) olarak işlenmektedir. Dersler, belirlenen ders programları çerçevesinde ilgili gün ve saatte gerçekleştirilmektedir ((2)B.2.1.3.). Öncelikli olarak uzaktan eğitimde öğrencilerin internet erişimi sorunu olabileceği düşüncesi ile çevrimiçi gerçekleştirilen her ders kayıt altına alınmakta ve öğrencilerin bu videolara ulaşımı sağlanmaktadır. Birimimizde aktif, disiplinlerarası çalışma, etkileşimli ve araştırma/öğrenme odaklı öğretim yöntem ve teknikleri ile yürütülen derslerde öğrenciler, disiplinlerarası çalışmalara teşvik edilmektedir. Öğrenciler, ilgi ve yetkinliklerine uygun farklı disiplinleri tanıma fırsatı elde etmektedir. Birimimizde öğretme süreçlerine öğrencilerimizin aktif katılımını sağlamak için konuya ilişkin fikirlerini almak üzere söz hakkı verilmekte ve sınıf içi tartışma konuları belirlenmektedir. Ayrıca öğrencilere ders kapsamında powerpoint sunumları yaptırılarak sınıf içi etkin öğrenme süreçlerine dahil olmaları sağlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mesleki gelişimlerine katkıda bulunmak amacıyla yüz yüze ve online workshoplar düzenlenerek alanında uzman şefler tarafından eğitimler gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar:

(3) B.2.1.1. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Etkinliklerimiz](#)

(2) B.2.1.2. [Haftalık Ders Programı Websitesinde İlanı](#)

B.2.2. Ölçme ve Değerlendirme

Bölümümüzde Balıkesir Üniversitesi'nin ilgili yönetmeliklerine göre öğrenci başarıları ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Ayrıca derslerde öğrenci başarısının nasıl ölçüleceği ve değerlendirileceğini içeren bilgilendirmeler dönem başında öğretim üyeleri tarafından yapılmakta ve “Ders Bilgi Paketleri” aracılığıyla da öğrencilere duyurulmaktadır. Aynı zamanda dönem başında öğrenci yönelik gerçekleştirilen oryantasyon eğitimlerinde öğrencilere ölçme ve değerlendirme yöntemleri hakkında bilgilendirme yapılmaktadır ((2)B.2.2.3., (2)B.2.2.4.).

Birimimizde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavları yüz yüze sınıf ortamında yapılmaktadır. Öğrencilere sınav takvimi, sınavdan yaklaşık iki hafta önce duyurulmaktadır ((3)B.2.2.1.). Öğrencilere yönelik hazırlanan sınav kağıtları klasik (açık uçlu sorular), boşluk doldurmalı ya da şıklı test soruları formatında düzenlenmektedir. Sınav sonrasında öğrencilerin notları OBS üzerinden ilan edilmektedir. Ayrıca öğrencilere sınav uygulaması dışında ders kapsamında ödevler ve projeler de verilmektedir. Öğrenciler hazırladıkları ödev ve projelerini powerpoint sunu şeklinde sınıf ortamında aktarmaktadır. Öğrencilerin gerçekleştirmiş oldukları sunum ödevleri, ilgili dersin öğretim elemanı tarafından notlandırılmaktadır ((2)B.2.2.2.).

Kanıtlar:

(3) B.2.2.1. [Final Dönemi Sınav Programı](#)

(2) B.2.2.2. [BAUN Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

(2) B.2.2.3. [Bölüm Oryantasyonları](#)

(2) B.2.2.4. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bologna Sayfası](#)

B.2.3. Öğrenci Kabulü, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve Kredilendirilmesi

Öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kurallar tanımlanmış ve ilan edilmiştir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Diploma, sertifika gibi belge talepleri titizlikle takip edilmektedir. Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır ((3)B.2.3.4.).

Birimdeki lisans programına öğrenci kabulü ÖSYM tarafından belirlenen kabuller doğrultusunda yapılmaktadır. Bir diğer kabul ise başka bir üniversiteden yatay geçiş ve dikey geçiş şeklinde olmaktadır. Her bir kabul şekli ile ilgili kuralların tanımlanması ve yayınlanması Kurum bünyesinde çıkarılan yönergelerle yapılmaktadır. Bu yönergelere kurumsal internet sayfasından ulaşılabilir ((2)B.2.3.1., (2)B.2.3.2.)

Birimde öğrenim görmeye hak kazanmadan önce başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenci olmuş öğrencilerin, daha önce öğrenci oldukları kurumdaki aldıkları dersler karşılığında intibaklarının nasıl belirleneceği, “Balıkesir Üniversitesi Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi”ne göre Bölüm İntibak Komisyonlarınca yapılmaktadır. Birimde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin tanımlı kriterler ve süreçler tüm programlarda uygulanmaktadır ((2)B.2.3.3.).

Kanıtlar:

(2) B.2.3.1. [BAUN Ön Lisans ve Lisans Programları Yatay Geçiş Yönergesi](#)

(2) B.2.3.2. [BAUN Dikey Geçiş Lisans Öğrenimi Uygulama Yönergesi](#)

(2) B.2.3.3. [BAUN Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi](#)

(3) B.2.3.4. [Ders Muafiyeti Dilekçesi](#)

B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık ve anlaşılır şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile Ders Bilgi Paketi aracılığıyla paylaşılmıştır ((2)B.2.4.1.). Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı süreçte uygun olarak yürütülmektedir ((2)B.2.4.2.). Kurumda diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin ilke ve kurallar bulunmaktadır. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için 8 yarıyıldaki tüm dersleri başarıyla en az 240 AKTS kazanmış olmaları ve Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nde belirtilen koşulları sağlaması gerekmektedir ((2)B.2.4.4.). Ayrıca mezuniyet koşulu olarak 90 günlük staj süresini tamamlamış olmaları gerekmektedir ((3)B.2.4.3.).

Kanıtlar:

(2) B.2.4.1. [Ders Bilgi Paket Sayfası](#)

(2) B.2.4.2. [BAUN Diploma, Diploma Defteri, Mezuniyet Belgesi İle Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge](#)

(3) B.2.4.3. [BAUN Turizm Fakültesi Öğrenci Staj Yönergesi](#)

(2) B.2.4.4. [BAUN Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları

Sınıf, bilgisayar laboratuvarı, kütüphane, uygulama mutfakları, servis bar laboratuvarı; ders kitapları, çevrimiçi (online) kitaplar/belgeler/videolar vb. kaynaklar erişilebilir ve öğrencilerin kullanımına sunulmuştur. Birimde eğitim-öğretim ihtiyaçlarına tümüyle cevap verebilen bir öğrenme yönetim sistemi bulunmaktadır ((2)B.3.1.1.).

Turizm Fakültesi’nin mevcut Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrenci sayıları göz önünde bulundurulduğunda uygulama mutfaklarının yetersizliği, uygulama yapılması için

gerekli olan teçhizat ve malzeme eksikliği bulunmaktadır. Öğrenme ortam ve kaynaklarında fiziksel yapıya ilişkin sayısal veriler 2023 Birim Faaliyet Raporu'nda verilmiştir ((4)B.3.1.3). Öğrencilerin öğrenme ortam ve kaynaklara erişimini kolaylaştırıcı planlamalar yapılmıştır. Merkez kütüphaneye çevrimiçi erişim sağlanmaktadır. Merkez Kütüphane koleksiyonunda bulunmayan yayınlar için "Kütüphaneler arası İşbirliği" yoluyla yurtiçi ve yurtdışındaki kütüphanelerden ödünç kitap getirtilerek öğretim üyelerinin ihtiyaç duydukları yayınlara ulaşmaları sağlanmaktadır ((3)B.3.1.2.).

Kanıtlar:

(2) B.3.1.1. [Turizm Fakültesi Genel Bilgiler](#)

(3) B.3.1.2. [Balıkesir Üniversitesi Kütüphanesi](#)

(4) B.3.1.3. [Birim Faaliyet Raporu](#)

B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri

Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirtildiği üzere öğrencinin akademik gelişimini takip eden, yön gösteren, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi bulunmaktadır ((2)B.3.2.2.). Öğrencilerin danışmanlarına erişimi kolaydır ve çeşitli erişimi olanakları (yüz yüze, çevrimiçi) bulunmaktadır. Bölümde her öğrencinin akademik gelişimini takip etme, yön gösterme, akademik sorunlarına ve kariyer planlamasına destek olan bir danışman öğretim üyesi bulunmakta ve buna dair planlamalar yapılmaktadır. Kurumun Öğrenci Bilgi Sistemi bulunmaktadır. Danışman öğretim üyelerinin öğrenciler ile ilk iletişimi bu kaynakla olmakta, sonrasında yüz yüze ve farklı çevrimiçi yollar ile iletişim sürdürülmektedir ((3)B.3.2.1.).

Kanıtlar:

(3) B.3.2.1. [Akademik Danışman Listesi](#)

(2) B.3.2.2. [Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)

B.3.3 Tesis ve Altyapılar

Tablo 5 . Eğitim/Sosyal Alan Bilgileri*

Derslik	Adet	17
	M ²	1,374
Çalışma Ofisi	Adet	28
	M ²	696,06
İdari Ofis	Adet	11
	M ²	470,63
Laboratuvar	Adet	7
	M ²	470,63

Kanıtlar:

(2) B.3.3.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(3) B.3.3.2. [Fiziki ve Teknik Alt Yapı Kullanımı](#)

B.3.4. Dezavantajlı Gruplar

Bölümümüzde özel ilgi gerektiren bir öğrencimizin bulunmaması nedeniyle herhangi bir özel uygulama yapılmamaktadır. Örgün öğretim sürecinde, yüz yüze gerçekleştirilen sınavlar esnasında, sınava girmeye engel teşkil eden durumunun olduğunu ifade eden öğrenciler (kolun alçıda olması vb.) için bir gözetmen eşlik etmektedir. Aynı bir sınıfa tek başına sınava alınan öğrencinin sınav kâğıdı öğrencinin aktardığı şekilde gözetmen tarafından doldurulmaktadır. Fakültemiz bünyesinde eğitim için ayrılan derslik ve laboratuvarlarda öğrenci ve öğretim elemanlarının güvenliğini sağlamaya yönelik önlemler alınmış olup söz konusu önlemler, ilgili uyarı tabelaları ve donanımlar ile desteklenmektedir. Bununla birlikte uygulama mutfaklarına

ulaşım için zemine açılan bir giriş kapısı bulunmakta ve bu kapı gerekli durumlarda engellilerin ulaşımı için kullanılmaktadır. Fakültemizin diğerk unsurlarına ulaşım olanağı yaratan engellilerin kullanımına tahsis edilmiş bir asansör de mevcuttur. ((3)B.3.4.1., (3)B.3.4.2., (3)B.3.4.3., (3)B.3.4.4.). Engelli öğrencilerin ders takibi için düzenlemeler ve materyaller web sayfasında ilan edilmiştir ((3)B.3.4.5.).

Kanıtlar:

- (3) B.3.4.1. [Engelli Rampası](#)
- (3) B.3.4.2. [Engelli Otoparkı](#)
- (3) B.3.4.3. [Asansör](#)
- (3) B.3.4.4. [Engelli Tuvaleti](#)
- (3) B.3.4.5. [Engelsiz Kütüphane](#)

B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sanatsal, Sportif Faaliyetler

Birim içerisinde yapılacak ve yapılan sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif faaliyetler birim web sitesi, bölümümüz web sayfasında, yıllık bültenlerde ve sosyal medya araçları üzerinden düzenli olarak öğrencilere duyurulmaktadır ((3)B.3.5.1., (3)B.3.5.2., (3)B.3.5.3., (3)B.3.5.4.). Bölümümüzde Gastronomi Topluluğı ((2)B.3.5.5.) bulunmaktadır.

Kanıtlar:

- (3) B.3.5.1. [Turizm Fakóltesi Bülteni 1](#)
- (3) B.3.5.2. [Turizm Fakóltesi Bülteni 2](#)
- (3) B.3.5.3. [Haberler](#)
- (3) B.3.5.4. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Etkinliklerimiz](#)
- (2) B.3.5.5. [Gastronomi Topluluğı Web Sayfası](#)

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1 Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri*

Akademik Yükseltme ve Atama Kriterlerine ilişkin uygulama süreçleri tanımlı ve süreçler kamuoyu ile üniversite web sayfası üzerinden paylaşılmaktadır ((2)B.4.1.1.). Öğretim elemanı ile ders yükü ve dağılım dengesi şeffaf olarak paylaşılmaktadır. Öğretim elemanlarının ders yükü ve dağılım dengesi özlük hakları korunacak şekilde saklanmakta, idari birimlerden talep edildiğinde muhasebe ve personel hizmetleri biriminden gerekli durumlarda bilgi alınabilmektedir ((3)B.4.1.3., (3)B.4.1.3.).

Dışarıdan ders vermek üzere görevlendirilen yarı-zamanlı öğretim elemanlarının istihdamında alanlarında uzman kişiler olmasına özen gösterilmektedir ((3)B.4.1.2.).

Kanıtlar:

- (2)B.4.1.1. [Balıkesir Üniversitesi Öğretim Üyesi Kadrolarına Başvuru ve Atama/ Yeniden Atama Kriterleri](#)
- (3) B.4.1.2. [Dışarıdan Öğretim Üyesi Görevlendirme Yazısı](#)
- (3) B.4.1.3. [Öğretim Üyesi Ders Yükü Bildirimi](#)

B.4.2.Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

Bölüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için eğitimcilerin eğitimi etkinlikleri (kurs, çalıştay, ders, seminer vb.) gerçekleştirilmektedir ((2)B.4.2.1, (2)B.4.2.2). Ders görevlendirmeleri öğretim kadrosunun yetkinliğine göre yapılmaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının yıl içerisinde katıldığı etkinlikler, yaptığı yayınlar, düzenlenen seminer gibi etkinlikler Turizm Fakóltesi 2023 Birim Faaliyet Raporu'nda belirtilmiştir ((3)B.4.2.3.).

Kanıtlar:

- (2) B.4.2.1. [Eğitim Bilgilendirme Yazısı](#)

- (2) B.4.2.2. [Eđitime Davet Yazısı](#)
(3) B.4.2.3. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

B.4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme*

Öğretim elemanlarının faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme sistemleri YÖK ve Balıkesir Üniversitesi tarafından sağlanmaktadır ((3)B.4.3.1., (2)B.4.3.2.). Eğitim-öğretim kadrosunun mesleki gelişimlerini sürdürmek ve öğretim becerilerini iyileştirmek için, öğretim elemanlarının bilimsel kongre ve sempozyumlara katılımı teşvik edilmektedir. Üniversitemiz Öğretim Elemanlarına, 27.06.2018 tarih ve 30461 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği doğrultusunda, mesleki gelişimleri için yurtiçi ve yurtdışı kongre, konferans, seminer, vb. faaliyetlere katılımlarını teşvik için mevcut mevzuat çerçevesinde katkıda bulunmaktadır ((2)B.4.3.2.). Ayrıca Üniversite BAP birimi tarafından ilgili yönetmelik ve uygulama esasları uyarınca bilimsel projeler, farklı bütçe kategorilerinde desteklenmektedir ((2)B.4.3.3.).

Kanıtlar:

- (3) B.4.3.1. [Akademik Personel Ödül Yönergesi](#)
(2) B.4.3.2. [Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği](#)
(2) B.4.3.3. [Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik](#)

C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Bölümümüz, Üniversitenin Personel Daire Başkanlığı, Araştırma ve Uygulama Merkezleri, Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı, BAP Birimi ile etkileşimli olarak çalışmakta, birimler arasında bilgi akışı sağlanmakta, araştırma-geliştirme projelerini destekleyecek ilgili ulusal/uluslararası kurum ve kuruluşlar ile işbirliği kurulmaktadır ((2)C.1.1.1., (3)C.1.1.2.).

Kanıtlar:

- (2) C.1.1.1. [Balıkesir Üniversitesi Web Sayfası](#)
(3) C.1.1.2. [Balıkesir Üniversite 2020-2024 Stratejik Planı](#)

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Araştırmacılar için proje, konferans katılımı, seyahat kaynakları ilgili birimlerden sağlanmaktadır. Üniversitemiz Öğretim Elemanlarına, 27.06.2018 tarih ve 30461 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği ((2)C.1.2.1.) doğrultusunda, mesleki gelişimleri için yurtiçi ve yurtdışı kongre, konferans, seminer, vb. faaliyetlere katılımlarını teşvik için mevcut mevzuat çerçevesinde katkıda bulunmaktadır. Ayrıca Üniversite BAP birimi tarafından ilgili yönetmelik ve uygulama esasları uyarınca bilimsel projeler, farklı bütçe kategorilerinde desteklenmektedir ((2)C.1.2.2.).

Kanıtlar:

- (2) C.1.2.1. [Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği](#)
(2) C.1.2.2. [Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik](#)

Tablo 6. 2023 yılı itibariyle Program bünyesinde yürütülen proje sayıları ve bütçeleri

	Devam Eden Proje Sayısı	Yıl İçinde Eklenen Proje Sayısı	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Ödenek TL	Toplam Harcama TL
CSBB (Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı)						
TÜBİTAK						
Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP)	15	0	15	3	1.353.578 TL	62.800,60
Uluslararası Kurumlar Tarafından Desteklenen						
Proje Yürütücüsünün Balıkesir Üniversitesi Dışındaki Kurumlarda Olduğu Projeler	1	0	1	3	306.000	-
TOPLAM	16	0	16	6	1.659.578	62.800.60

C.2. Araştırma Yetkinliği, İşbirlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Akademik personelin araştırma ve geliştirme yetkinliğini geliştirmek üzere eğitim, çalıştay, proje vb. gibi sistematik faaliyetler gerçekleştirilmektedir ((3)C.2.1.5.)

2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu'nda belirtildiği üzere, Fakülte bünyesinde nitelikli ve katma değeri yüksek araştırma-geliştirme çalışmalarının yürütülmesi, araştırma potansiyeli yüksek akademik personel ve araştırmacı istihdamının artırılması, gerçekleştirilen nitelikli ulusal, uluslararası ve kurumsal bilimsel araştırma projelerinin sayısının artırılması, uluslararası ve ulusal indeksli bilimsel yayın organlarında yer alan Balıkesir Üniversitesi adresli nitelikli yayın ve atıf sayılarının artırılması hedeflenmektedir ((2)C.2.1.6.).

2023 Akademik Genel Kurulu'ndan alınan verilere göre bölümümüzde bulunan 9 araştırmacının 9 u doktora derecesine sahiptir ((3)C.2.1.7.). Öğretim elemanları araştırma yetkinliklerini ifade etmek ve geliştirmek için farklı katılımcıların dahil olduğu yüz yüze ve çevrimiçi kongre, sempozyum, seminer, panel ve ulusal ve uluslararası etkinliklere katılım sağlamıştır ((3)C.2.1.1., (3)C.2.1.2, (3)C.2.1.3. (3) C.2.1.4).

Kanıtlar:

(3) C.2.1.1. [Turizm Fakültesi Bülteni 1](#)

(3) C.2.1.2. [Turizm Fakültesi Bülteni 2](#)

(3) C.2.1.3. [Haberler](#)

(3) C.2.1.4. [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Etkinliklerimiz](#)

(3) C.2.1.5. [21. Geleneksel Turizm Sempozyumu](#)

(2) C.2.1.6. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(3) C.2.1.7. [Akademik Kadro](#)

C.2.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri

Bölümümüz öğretim üyeleri, kongre, sempozyum, seminer, panel ve değişim programları ile yurt içi-yurt dışı etkinliklere katılmaktadır ((3)C.2.2.2.). 2023 Yılı Birim Faaliyet Raporu'nda ((2)C.2.2.1.) belirtildiği üzere, Fakülte bünyesinde her bölüm için nitelikli ve katma değeri

yüksek araştırma-geliştirme projelerinin yürütülmesi, araştırma potansiyeli yüksek akademik personel ve araştırmacı istihdamının artırılması, gerçekleştirilen nitelikli ulusal, uluslararası ve kurumsal bilimsel araştırma projelerinin sayısının artırılması, uluslararası ve ulusal indeksli bilimsel yayın organlarında yer alan Balıkesir Üniversitesi adresli nitelikli yayın ve atıf sayılarının artırılması hedeflenmektedir.

Kanıtlar:

(2) C.2.2.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(3) C.2.2.2. [Haberler](#)

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Birim araştırma faaliyetleri yıllık bazında izlenmektedir ((3)C.3.1.1, (3)C.3.1.4.). YÖK (akademik teşvik) ve kurum (Akademik ve İdari Personel Ödüllendirme Sistemi) tarafından performans temelinde teşvik ve takdir mekanizmaları bulunmaktadır ((2)C.3.1.2., (2)C.3.1.3.). Araştırmaların bölge, ülke ve dünya ekonomisine katkısı, sosyo-kültürel etkinliği akademik faaliyet ve kalite raporları ile ölçülmektedir. Elde edilen bulgular, kurumun araştırma ve geliştirme performansının periyodik olarak gözden geçirilmesi ve iyileştirilmesi için kullanılmaktadır. Performans izleme süreçlerinden elde edilen veriler doğrultusunda fakülte tarafından Birim Faaliyet Raporu oluşturulmaktadır. Akademik personelin yer aldığı projeler güncel olarak kurum web sayfasında yayınlanmaktadır ((3)C.3.1.5).

Kanıtlar:

(3) C.3.1.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

(2) C.3.1.2. [Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği](#)

(2) C.3.1.3. [Balıkesir Üniversitesi Akademik Personel Ödül Yönergesi](#)

(3) C.3.1.4. [Özdeğerlendirme Raporları](#)

(3) C.3.1.5. [Kurum Web Sayfası](#)

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi*

Öğretim elemanlarının araştırma performansını YÖKSİS ve ARBİS gibi platformlarda paylaşması beklenmekte ve bu durum paydaşlarla bilinmektedir ((2)C.3.2.2.). Araştırma performansları yıl bazında değerlendirilir ve bu performans göstergeleri birim faaliyet raporlarında ve öz değerlendirme raporlarında kamuoyu ile şeffaf olarak paylaşılır ((3)C.3.2.3, (3)C.3.2.4.).

Bölüm öğretim elemanlarının araştırma ve geliştirme faaliyetleri düzenli olarak izlenmektedir. Buna ek olarak her yıl sonunda fakülte birimlerince toplanan bilgiler ışığında öğretim elemanlarının araştırma ve geliştirme faaliyetlerine ilişkin veriler talep edilmektedir. Bölüm bazında hazırlanan birim faaliyet raporları ve performans verileri fakülte bazında sentezlenmekte ve Fakülte Birim Faaliyet Raporu olarak yayınlanmaktadır ((3)C.3.2.2.)

Tablo 7. 2023 Yılında Düzenlenen Bilimsel Etkinliklerde Sunulan Bildiri Sayısı

PROGRAM ADI	Sempozyum		Kongre		Konferans		Diğer**	
	A	B	A	B	A	B	A	B
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	1	1	2					

A: Ulusal B: Uluslararası
**: Belirtilen kategoriler dışında bir etkinliğiniz varsa tabloya ilave ediniz.

Tablo 8. 2023 Yılında Yayımlanan Makale Sayıları

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6	7	8
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	1	4	0	1	2	7	0
1. SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamındaki indekslerde 2. SCI, SCI-Expanded, SSCI ve AHCI kapsamı dışındaki uluslararası indekslerde (Alan indeksi vb.) 3. Ulakbim TR dizin 4. Ulusal kitap yazarlığı 5. Ulusal kitap editörlüğü ve / veya bölüm yazarlığı 6. Uluslararası kitap yazarlığı 7. Uluslararası kitap editörlüğü ve / veya bölüm yazarlığı 8. Uzmanlık alanında uluslararası kitap / bölüm çevirileri								

Tablo 9. Öğretim Elemanlarının diğer araştırma alanları

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	0	0	0	0	0
1. Patent sayısı 2. Teknokent / Teknokent dışındaki şirketlerde görev alan öğretim üyesi sayılar. 3. Faydalı model, tasarım, yazılım bilgileri 4. Devam eden protokol bilgileri (belediye, askeriye, milli eğitim, il sağlık müdürlüğü, özel sektör vb.) 5. Devam eden danışmanlık bilgileri (kamu / özel sektör vb. danışmanlıkları). 6. Sergi/Sanatsal Faaliyetler						

Kanıtlar:

- (3) C.3.2.1. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)
(2) C.3.2.2. [Yöksis Güncelleme İstemi](#)
(3) C.3.2.3. [Öz Değerlendirme Raporları](#)
(4) C.3.2.4. [Teşekkür Belgesi Takdimi](#)

D.TOPLUMSAL KATKI

D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

D.1.1.Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Üniversitenin 2020-2024 Stratejik Planı doğrultusunda birimimizde toplumsal katkı etkinlikleri düzenlenmektedir. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi kurumun toplumsal katkı politikası ile uyumludur. Kurumun 2020-2024 Stratejik Planında belirtildiği üzere fakültemiz, toplumsal katkı sağlamak amacıyla çeşitli proje ve etkinliklerin düzenlenmesini sağlayarak öğretim elemanı ile öğrencilerin sosyal sorumluluk bilincinin artırılması hedeflemektedir ((2)D.1.1.1.). 6 Şubat 2023 tarihinde gerçekleşen Kahramanmaraş merkezli deprem sonrasında yardım faaliyetlerine akademik ve idari personelimiz ile öğrencilerimiz katılım göstermiştir. ((4)D.1.1.2.). USD0129 kodlu Sosyal Sorumluluk Uygulamaları isimli ders, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY tarafından yürütülmekte ve ders kapsamında öğrencilerle birlikte topluma katkı etkinlikleri düzenlenmektedir. 2023 yılında sokak hayvanlarının beslenmesi, kan bağıışı, geri dönüşüm ve

çevre temizliği etkinlikleri düzenlenmiştir. Ayrıca, enerji kaynaklarının sürdürülebilir kullanımına yönelik afiş düzenlenmiş ve kantin panolarına asılmıştır ((2)D.1.1.3., (3)D.1.1.4).

Kanıtlar:

- (2) D.1.1.1. [Balıkesir Üniversite 2020-2024 Stratejik Planı](#)
- (4) D.1.1.2. [Teşekkür Belgesi Takdimi](#)
- (2) D.1.1.3. [Lisans Programı Ders Tanıtım Formu](#)
- (3) D.1.1.4. [Sosyal Sorumluluk Dersi Kapsamında Etkinlik](#)

D.1.2.Kaynaklar

Toplumsal katkı etkinliklerine ayrılan fiziksel ve insan gücü kaynaklar belirlenmiştir. Birim, toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki ve teknik kaynaklara sahip olmak için çalışmakta ve bu kaynakların etkin şekilde kullanımına yönelik planlamalar yapmaktadır ((2)D.1.2.1.).

Fakültemiz evrensel değerler bağlamında ülkenin geleceği için nitelikli ve mesleki sorumluluklarının bilincinde bireyler yetiştirmektedir. Birimin öğretim üye ve elemanları, mezunları ve öğrencileri topluma katkıda bulunmaktadır. Birimin sosyal sorumluluk projeleri için ayrılan bir bütçesi olmasa da öğrenci toplulukları, sponsorluklar ve dersler ile çeşitli projeler gerçekleştirilmektedir ((2)D.1.2.2., (3)D.1.2.3, (3)D.1.2.6).

Birimin toplumsal katkılarının bir diğer önemli bölümünü öğretim üye ve elemanlarımızın yaptığı yayınlar, araştırma projeleri, iç ve dış paydaşlarla yapılan eğitim öğretim faaliyetleri oluşturmaktadır ((3)D.1.2.4.) Buna ek olarak, fakülte-toplum işbirliği sağlayacak toplantı, seminer, konferans, panel, sempozyum gibi etkinlikler düzenlenmektedir ((3)D.1.2.5., (3)D.1.2.7., (3)D.1.2.9, (3)D.1.2.8.).

Kanıtlar:

- (2) D.1.2.1. [Balıkesir Üniversite 2020-2024 Stratejik Planı](#)
- (2) D.1.2.2. [Lisans Programı Ders Tanıtım Formu](#)
- (3) D.1.2.3. [Sosyal Sorumluluk Dersi Kapsamında Etkinlik](#)
- (3) D.1.2.4 [Bilimsel Yayınlarımız Web Sayfası](#)
- (3) D.1.2.5. [Haberler](#)
- (3) D.1.2.6. [SKS Sayfası](#)
- (3) D.1.2.7. [Turizm Fakültesi Bülteni 1](#)
- (3) D.1.2.8. [Turizm Fakültesi Bülteni 2](#)
- (3) D.1.2.9. [21. Geleneksel Turizm Sempozyumu](#)

D.2 Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Birim, toplum ve çevrenin ihtiyaçlarına cevap verebilen toplumsal katkı faaliyetlerinde bulunmaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde kurumsal işbirlikleri, çeşitli kamu kurum ve kuruluşlarına yapılan görevlendirmeler ile kurumun bünyesinde yer alan birimler aracılığıyla yürütülen eğitim, hizmet, araştırma, vb. toplumsal katkı faaliyetleri bulunmaktadır ((3)D.2.1.2. (2), (2)D.2.1.3). Bu faaliyetlerin süreçleri takip edilmektedir ((3)D.2.1.6.).

Birimin toplumsal katkı hedeflerinin izlenmesine yönelik mekanizmalar geliştirilmektedir. Birimin en önemli toplumsal katkısı olan eğitim-öğretim programının performansı mezun takip sistemi ile takip edilmektedir ((2)D.2.1.1., (4)D.2.1.4, (2)D.2.1.5.). Çeşitli konularda tezlerden üretilen, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan bildiri, makale ve projeler ile sanatsal- teknik etkinlikler Fakülte faaliyet raporlarından izlenebilmektedir (D.2.1.6.).

Kanıtlar:

- (2) D.2.1.1. [Mezun Öğrenci Anketi](#)

- (3) D.2.1.2. [Dış Paydaş İstihdam ve Kariyer Günleri](#)
- (2) D.2.1.3. [Fakülte Mezunlar Derneği İşbirliği](#)
- (4) D.2.1.4. [Akademisyen Mezunlar](#)
- (2) D.2.1.5. [Mezun Bilgi Sistemi](#)
- (3) D.2.1.6. [2023 Birim Faaliyet Raporu](#)

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzde kalite güvence sistemi dahilinde, 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 yönelik yapılan çalışmalar misyon ve vizyonumuzu oluşturmaktadır ve bu çalışmalarımız kamuoyu ile açık şekilde paylaşılmaktadır. Balıkesir Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü çalışmaları doğrultusunda, bölüm kalite komisyonu ilgili geliştirmeleri planlamaktadır ve yürütülmesini sağlamaya yönelik çalışmalar yapılmaktadır. 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. 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. Birimimizdeki öğretim elemanları gerek bilimsel çalışmaları gerekse de mesleki ve kişisel gelişimleri doğrultusunda uluslararası kişi ve kurumlarla bağlantılar kurmakta ve işbirlikleri içerisinde bulunmaktadır.

GÜÇLÜ YÖNLER

- Köklü geçmişe ve turizm alanında sayılı ve bilinen fakültelerden biri olunması,
- Eğitimde teknolojik yenilikleri takip ederek derslerinde kullanan, araştırmaya ve yeniliklere açık, genç ve dinamik akademik kadroya sahip olunması,
- Tüm çalışanlar arasında işbirliğinin ve dayanışmanın yüksek olması,
- Kurum kültürünün oluşturulmuş ve bölüm içerisinde de yerleşmiş olması,
- Fakültemiz ve bölümümüz yöneticilerinin vizyonu açık, gelişimi destekleyici ve yapıcı nitelikte olması,
- Ulusal ve uluslararası düzeyde, kongre, konferans vb. çeşitli bilimsel toplantılar düzenlenmesi,
- ERASMUS, Farabi, Mevlâna gibi çeşitli değişim programlarına aktif katılım sağlanması,

- Turizm sektöründe faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ile işbirliğinin güçlü olması,
- Derslerin uygulamalı olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak laboratuvarların (yiyecek-içecek, mutfak, kat hizmetleri gibi) varlığı,
- Eğitim alanında olduğu kadar kültürel, sportif ve sosyal faaliyetlere de aktif katılımın sağlanması,
- Öğrenciler ile güçlü bir iletişimin olması ve öğrenci odaklı, onları dinleyen ve sorunların çözümüne yardımcı olan bir kadronun olması,
- Turizm sektöründe tanınır bir kurum olması nedeniyle fakültemiz bölüm mezunlarının tercih edilirliliğinin yüksek olması,
- Mezunlarımız ile aramızda olan sıkı ve güçlü iletişim sayesinde öğrencilerimize burs, staj ve iş konusunda destekte bulunmaları,
- Kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör ile güçlü iletişimin olması.

İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER

- Öğretim elemanı sayısının yetersiz olması,
- Fakülte altyapısının ve teknik donanımın eksikliği,
- Uygulama yapılması için gerekli olan teçhizat ve malzeme eksikliği,
- Fakülte bütçesinin gereksinimleri karşılama noktasında yetersiz kalması,
- Akreditasyon konusundaki eksiklik,
- Multidisipliner çalışmaların ve araştırmaların yetersizliği,
- TÜBİTAK, AB destekli ve benzeri projelerin eksikliği ve yetersizliği,
- Akademik personelin yurtiçi ve yurtdışı bilimsel etkinliklere katılımı konusunda yeterli destek sağlanamaması,

