



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

2024 YILI
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

*Bu rapor şablonu Balıkesir Üniversitesi Lisans Programları için Yükseköğretim Kalite Kurulu
– Kurum İç Değerlendirme Raporu Hazırlama Kılavuzu (Sürüm 3.2) ve Akreditasyon
Derneklerinin Öz Değerlendirme Ölçütleri örnek alınarak hazırlanmıştır.*

İÇİNDEKİLER

1	PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER.....	4
1.1	İletişim Bilgileri	4
1.2	Program Dereceleri	4
1.3	Programın Türü	4
1.4	Programdaki Eğitim Dili	4
1.5	Programın Kısa Tarihçesi	4
1.6	Program Akreditasyonu.....	5
1.7	Bölüm/Program- Fakülte/MYO/YO Misyon ve Vizyonu.....	5
2	ÖLÇÜTLER	6
2.1	Öğrenciler.....	6
2.1.1	Öğrenci Kabulleri.....	6
2.1.2	Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma.....	6
2.1.3	Öğrenci Değişimi.....	7
2.1.4	Danışmanlık ve İzleme	8
2.1.5	Ölçme ve Değerlendirme.....	9
2.1.6	Mezuniyet Koşulları	10
2.1.7	Öğrenci Memnuniyeti	10
2.2	Program Eğitim Amaçları.....	10
2.2.1	Tanımlanan Program Eğitim Amaçları	11
2.2.2	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi	11
2.2.3	Program Eğitim Amaçlarının Yayınlanması.....	11
2.2.4	Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi.....	11
2.3	Program Çıktıları.....	11
2.3.1	Tanımlanan Program Çıktıları	12
2.3.2	Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi	15
2.3.3	Program Çıktılarına Ulaşma.....	15
2.4	Sürekli İyileştirme	15
2.5	Eğitim (Öğretim) Planı (Müfredat)	15
2.5.1	Eğitim Planının Bileşenleri	23
2.6	Öğretim Kadrosu	26
2.6.1	Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği.....	26
2.6.2	Öğretim Kadrosunun Nitelikleri.....	32
2.6.3	Atama ve Yükseltme.....	33
2.6.4	Ders Tanıtım Formları/Ders Ayrıntıları.....	33
2.7	Altyapı.....	33

2.7.1	<i>Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım.....</i>	33
2.7.2	<i>Diğer Alanlar ve Altyapı</i>	33
2.7.3	<i>Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı</i>	34
2.7.4	<i>Kütüphane</i>	34
2.7.5	<i>Özel Önlemler</i>	34
3	PROGRAM GENEL DEĞERLENDİRMEYE YÖNELİK GZFT TABLOSU	35
	EKLER LİSTESİ	37

1 PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1.1 İletişim Bilgileri

Tablo 1.1-1 Program İletişim Bilgileri

<i>Gastronomi ve Mutfak Sanatları</i>			
	Unvanı, Adı, Soyadı	Telefon	e-posta
Bölüm/Program Başkanı	Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	0266 612 13 40 Dahili: -----	dogdubay@balikesir.edu.tr
Bölüm/Program Başkanı Yardımcı(sı)ları	Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN	0266 612 13 40 Dahili: 161176 Dahili: 161098	selin.ilsay@balikesir.edu.tr nilgun.karaman@balikesir.edu.tr
Birim Adresi	Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Çağış Kampüsü Balıkesir		
Birim Web Adresi	https://www.balikesir.edu.tr/site/birim/turizm-fakultesi-237868		
Birim Adresi e-posta	btioyo@balikesir.edu.tr		

1.2 Program Dereceleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında lisans düzeyinde eğitim verilmektedir. Dolayısıyla programdan mezun olanlar lisans derecesi almaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçimlik derslerin (toplam 240 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlaması ve genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmesi gerekir.

1.3 Programın Türü

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 2014-2015 Eğitim Öğretim yılından itibaren lisans düzeyinde örgün eğitim verilmektedir.

1.4 Programdaki Eğitim Dili

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.

1.5 Programın Kısa Tarihçesi

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

mutfağı, 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 işletmeciler düzeyinde yer alıyor oluşu, mezuniyet sonrası istihdam hususunda mezunlarımıza ayrıca önemli bir avantaj sağlamaktadır

1.6 Program Akreditasyonu

Bölümümüz 2025 yılında akreditasyona başvurmak için hazırlıklarını yapmaktadır.

1.7 Bölüm/Program- Fakülte/MYO/YO Misyon ve Vizyonu

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.

2 ÖLÇÜTLER

2.1 Öğrenciler

2.1.1 Öğrenci Kabulleri

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. Bölümdeki 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. Birimde öğrenim görmeye hak kazanmadan önce başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenci olmuş öğrencilerin, daha önce öğrenci oldukları kurumdan 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.

Tablo 2.1-1 Program Öğrencilerinin Giriş Sınavı Derecelerine İlişkin Bilgi

Eğitim- Öğretim Yılı	Puan Türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Sınavı (ÖSYS, Özel Yetenek) Puanı		Giriş Sınavı (ÖSYS, Özel Yetenek) Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
[2024-2025]	SÖZEL	54	54	405,71 720	380,17 021	25,721	62,339
[2023-2024]	SÖZEL	54	47	393,66 556	368,90 999	27.287	63.626
[2022-2023]	SÖZEL	52	52	410,00 089	369,89 020	15.215	63.150
[2021-2022]							
[2020-2021]							

2.1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Her bir kabul şekli ile ilgili kuralların tanımlanması ve yayınlanması Kurum bünyesinde çıkarılan yönergelerle yapılmaktadır. Bu yönergelere kurumsal internet sayfasından ulaşılabilir. Birimde öğrenim görmeye hak kazanmadan önce başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenci olmuş öğrencilerin, daha önce öğrenci oldukları kurumdan 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.

Tablo 2.1-2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Eğitim- Öğretim Yılı	Programa Başarı Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Merkezi Yerleştirme Puanına Göre Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı*	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
[2024-2025]	3	1	4	0	0
[2023-2024]	4	3	5	0	0
[2022-2023]	2	0	4	0	0
[2021-2022]					
[2020-2021]					

2.1.3 Öğrenci Değişimi

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.

Tablo 2.1-3 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu (Giden)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Giden Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Üniversite
2024-2025 Güz	0	-	-	-
2023-2024 Bahar	1	Erasmus Staj Hareketliliği	Hollanda	-
2023-2024 Güz	0	-	-	-

Tablo 2.1-4 Öğrenci Değişim Hareketliliği Tablosu(Gelen)

Eğitim-Öğretim Dönemi	Gelen Öğrenci Sayısı	Değişim Programı Adı	Geldiği Ülke	Geldiği Üniversite
--------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------	--------------------

2024-2025 Güz	0	-	-	-
2023-2024 Bahar	0	-	-	-
2023-2024 Güz	0	-	-	-

2.1.4 Danışmanlık ve İzleme

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. 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

Tablo 2.1-5 Danışmanlık Yapılan Öğrenci Sayısı

Eğitim-Öğretim Dönemi	Danışman Öğretim Elemanının Unvanı, Adı Soyadı	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
2024-2025 Güz*	Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN	60
	Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY	56
	Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN	100
	Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN	50
2024-2025 Bahar		

Bölüm 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. Fakülte ve mezunlar derneği işbirliği sağlanmaktadır. 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 gerçekleştirilmektedir. Mezuniyet galası ile mezunların ve öğrencilerin birbirini tanıması ve birbirleriyle kaynaşması sağlanmaktadır.

2.1.5 Ölçme ve Değerlendirme

Bölümümüzde Balıkesir Üniversitesi'nin ilgili yönetmeliklerine göre öğrenci başarısı 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.

Birimimizde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavları yüz yüze sınıf ortamında yapılmaktadır. Öğrencilere sınav takvimi, sınavdan yaklaşık iki hafta önce duyurulmaktadır. 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.

2.1.6 Mezuniyet Koşulları

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık ve anlaşılır şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile Ders Bilgi Paketi aracılığıyla paylaşılmıştır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmektedir. Kurumda diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin ilke ve kurallar bulunmaktadır. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için 8 yarıyıldaki tüm dersleri başararak en az 240 AKTS kazanmış olmaları ve Balıkesir Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirtilen koşulları sağlaması gerekmektedir. Ayrıca mezuniyet koşulu olarak 90 günlük staj süresini tamamlamış olmaları gerekmektedir. Bununla birlikte, genel ağırlıklı not ortalamalarının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması gerekmektedir.

Tablo 2.1-6 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Eğitim- Öğretim Yılı	Hazırlık	Öğrenci Sayıları							Mezun Sayıları		
		1.	2.	3.	4.	Lisans	YL	D	Lisans	YL	D
[2024-2025]	-	-	-	-	-	262	19	26	29	4	2
[2023-2024]	-	-	-	-	-	205	19	25	31	7	4
[2022-2023]	-	-	-	-	-	216	26	31	41	3	1

2.1.7 Öğrenci Memnuniyeti

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. Ayrıca öğrencilerimizin 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. Anketler, öğrencilerin genel memnuniyet seviyesinin yanı sıra, birimde yer alan lisans eğitim programlarındaki tüm derslere yönelik görüş ve önerilerini elde etmek üzere düzenlenmiştir

2.2 Program Eğitim Amaçları

TURAK Tanımları

Program Öğretim Amaçları: Öğrenciler, ilgi ve yetkinliklerine uygun farklı disiplinleri tanıma fırsatı elde etmektedir. Bölümümüzde 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.

Ölçme: 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.

Değerlendirme: Birimimizde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavları yüz yüze sınıf ortamında yapılmaktadır. Öğrencilere sınav takvimi, sınavdan yaklaşık iki hafta önce duyurulmaktadır.

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.

2.2.1 Tanımlanan Program Eğitim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümün amacı, turizm sektörü ve yiyecek içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu nitelikli şeflerin yetiştirilmesini sağlamaktır. 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 bölümün en temel makro hedefidir.

2.2.2 Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

İç ve dış paydaşların yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılımını sağlamak üzere öğrenci, dış paydaş ve mezun öğrenci işveren anketleri hazırlanmıştır. İş birliği içerisinde olduğumuz dış paydaşlarımızın ve mezunlarımızın kalite süreçlerine katılımına yönelik hazırlanan uygulamaları da bulunmaktadır. 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. Paydaş katılımlarının işleyişi anket sonuçları ile izlenmektedir.

2.2.3 Program Eğitim Amaçlarının Yayımlanması

Program eğitim amaçları, OBS bilgi paketi sayfasında eğitim türü ve hedefler sekmesi içerisinde yer almaktadır.

2.2.4 Program Eğitim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Her yıl bölümümüze yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizin profilini ve beklentilerini belirlemek için 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.

2.3 Program Çıktıları

TURAK Tanımları

1. Program Öğretim Amaçları: Programın mezunlarının erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve alanındaki beklentilerini tanımlayan genel ifadeler.

2. Program Öğrenim Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan ifadeler.

3. Ölçme: Program öğretim amaçları ve program öğrenim çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen verilerin ve kanıtlarının tanımlanması, toplama ve düzenleme süreci.

4. Değerlendirme: Ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması süreci. Değerlendirme süreci, program öğretim amaçlarına ve program öğrenim çıktılarına erişim düzeylerini vermeli ve programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

5. Kredi: Bir kredi, yarıyıl boyunca her hafta düzenli olarak verilen bir saatlik teorik dersin ya da yapılan iki ya da üç saatlik uygulama veya pratik / laboratuvar çalışmalarının öğretim yüküne eşdeğerdir.

6. AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

2.3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

1. Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konularında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.
3. Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular
4. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
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. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir
8. Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.
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. Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.
12. Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır.
13. Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir.

Tablo 2.3-1 Programa Ait Program Çıktılarının Yeterliklere Göre Dağılımı

Program Çıktıları	Yeterlilikler*							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
1.Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.						X		
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konularında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.						X		
3. Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular						X		
4. Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.				X				
5. Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.				X		X		
6. Gastronomide meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.			X	X				
7. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir						X		
8. Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						X		
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.						X		

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.	X							
11. Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X							
12. Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır.			X					
13. Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir.						X		

*: İlgili yeterliği işaretlemek için X koyunuz.

2.3.2 Program Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

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

İç ve dış paydaşların yönetim ve iyileştirme süreçlerine katılımını sağlamak üzere öğrenci, dış paydaş ve mezun öğrenci işveren anketleri hazırlanmıştır. İş birliği içerisinde olduğumuz dış paydaşlarımızın ve mezunlarımızın kalite süreçlerine katılımına yönelik hazırlanan uygulamaları da bulunmaktadır. 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. Paydaş katılımlarının işleyişi anket sonuçları ile izlenmektedir

2.3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Program öğrenim çıktılarının karşılanıp karşılanmadığının anlaşılabilmesi için de sekizinci yarıyıl sonunda son sınıf öğrencilerine yönelik anket uygulaması yapılmaktadır. Anketler, öğrencilerin genel memnuniyet seviyesinin yanı sıra, birimde yer alan lisans eğitim programlarındaki tüm derslere yönelik görüş ve önerilerini elde etmek üzere düzenlenmiştir.

2.4 Sürekli İyileştirme

Bölümde 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

2.5 Eğitim (Öğretim) Planı (Müfredat)

TURAK Tanımları

4.1. Her programın program öğretim amaçlarını ve program öğrenim çıktılarını destekleyen bir öğretim planı olmalıdır. Öğretim planı, bu ölçütte verilen ön lisans ve lisans düzeyi için ayrı ayrı belirlenmiş olan ortak ölçütler ile programa özgü ölçütlerdeki bileşenleri içermelidir.

4.2. Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemleri anlatılmalı, öğretim planındaki derslerin alınma sırasındaki ders ilişkileri irdelenmeli ve öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir yönetim sistemi bulunmalıdır.

4.3. Öğrencileri, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içerecek bilgi ve deneyimle çalıştığı alanda uygulamaya hazır hale getirmelidir.

4.4. Öğretim planı aşağıdaki bileşenleri içermelidir:

4.4.1. İlgili alana uygun öğretim

4.4.2. Program öğretim amaçları doğrultusunda program içeriğini bütünleyen en az %25 oranında seçmeli ders.

4.4.3. YTP'lerinin mezuniyet kredileri aşağıdaki koşulları sağlamalıdır.

4.4.3.1. Ön lisans programları için 120 AKTS,

4.4.3.2. Lisans programları için 240 AKTS.

4.5. Bir veya iki yarıyılın tamamını (3+1, 6+2 veya 7+1) sektörde uygulama şeklinde yürüten programlarda staj zorunlu değildir. Bu tür bir uygulaması olmayan ön lisans programlarında en

az **30 işgünü**, lisans programlarında ise en az **45 işgünü** staj zorunludur. Stajlar için aşağıdaki koşullar sağlanmalıdır.

4.5.1. Teorik eğitimi bütünleyen veya tamamlayan bir yapıda olmalıdır.

4.5.2. Tanımlanmış mesleki yeterliliklere ve sonuçlara ulaşılmasını sağlayacak yoğunluk, kapsam, yapı ve sürede olacak şekilde planlanmalıdır.

4.5.3. Mesleki etiğe uygun tutum ve davranışları geliştirilmesine katkıda bulunmalıdır.

4.5.4. Danışman öğretim elemanları, stajların etkin biçimde sürdürülmesi için gerekli denetimi ve izlemeyi yapmalıdır.

4.5.5. Staj yerleri, fakülte/yüksekokul tarafından belirlenen ölçütlere uygun olmalı ve düzenli aralıklarla gözden geçirilmelidir.

4.5.6. Danışman öğretim elemanları, staj değerlendirme sonuçları hakkında öğrencilere geri bildirim sağlamalıdır.

Eğitim Öğretim Yılı içindeki Müfredatı Tablo 2.5-1’de verilmiştir.

Tablo 2.5-1 [Eğitim Öğretim Yılı] Müfredatı

2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI DERS PLANI

1.SINIF 1.YARIYIL							1.SINIF 2.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS
BTF1101	Genel Turizm	Z	2	0	2	3	BTF1203	Beslenme İlkeleri	Z	3	0	3	3
GMS1101	Servis Teknikleri	Z	2	0	2	3	BTF1208	Genel İşletme	Z	2	0	2	3
GMS1102	Mutfak Terminolojisi	Z	3	0	3	4	GMS1201	Gıda Teknolojileri	Z	2	0	2	3
GMS1103	Yiyecek Tarihi	Z	3	0	3	4	GMS1202	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	Z	3	0	3	4
GMS1104	Mutfak Planlaması	Z	2	0	2	3	GMS1203	Gıda Mevzuatı	Z	3	0	3	3
GMS1105	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	Z	2	0	2	3	GMS1204	Türk Mutfak Kültürü	Z	3	0	3	4
GMS1106	Mikrobiyoloji	Z	2	0	2	3	YBD1207	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	4	0	4	4
YBD1110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	4	0	4	3	AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Z	2	0	2	2
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Z	2	0	2	2	TDI1201	Türk Dili II	Z	2	0	2	2
TDI1101	Türk Dili I	Z	2	0	2	2	STJ1201	Staj Değerlendirme	Z	-	-	-	5
							KRY1201	Kariyer Planlama	Z	1	0	1	2
TOPLAM			24	0	24	30	TOPLAM			25	0	25	35
2.SINIF 3.YARIYIL							2.SINIF 4.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS
GMS2101	Pazarlama	Z	2	0	2	4	GMS2201	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri	Z	2	0	2	4
GMS2102	Mutfak Uygulamaları I	Z	3	2	4	6	GMS2202	Mutfak Uygulamaları II	Z	3	2	4	6
GMS2103	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Z	2	0	2	4	GMS2203	Menü Planlama	Z	2	0	2	4
GMS2104	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	Z	2	0	2	4	GMS2204	Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği	Z	3	0	3	4
YBD2112	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3	YBD2212	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3
	Seçmeli I	S	2	0	2	3		Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Seçmeli II	S	2	0	2	3		Seçmeli II	S	2	0	2	3
	Seçmeli III	S	2	0	2	3		Seçmeli III	S	2	0	2	3
3.Yarıyıl Seçmeli Dersler							4.Yarıyıl Seçmeli Dersler						
GMS2105	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	S	1	2	2	3	GMS2205	Yenilebilir Endemik Bitkiler	S	2	0	2	3
GMS2106	Alkollü -Alkolsüz İçecekler	S	2	0	2	3	GMS2206	Şarap Bilimi ve Kültürü	S	2	0	2	3
GMS2107	Vejetaryen Mutfak	S	1	2	2	3	GMS2207	Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri	S	2	0	2	3
GMS2108	Mutfaklarda Tedarik Yönetimleri	S	2	0	2	3	GMS2209	Salatalar ve Aperatifler	S	1	2	2	3

YBD2113	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	GMS2210	Genel Ekonomi	S	2	0	2	3
YBD2114	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3	YBD2213	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
							YBD2214	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3
TOPLAM			17	2	18	30	TOPLAM			18	2	19	30
TOPLAM	Pedagojik Formasyon Dersleri*		23	8	27	40	TOPLAM	Pedagojik Formasyon Dersleri*		23	8	27	40
3.SINIF 5.YARIYIL							3.SINIF 6.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS
GMS3101	Dünya Mutfakları I	Z	1	2	2	3	GMS3201	Dünya Mutfakları II	Z	1	2	2	3
GMS3102	Mutfak Uygulamaları III	Z	3	2	4	6	GMS3202	Mutfak Uygulamaları IV	Z	3	2	4	6
GMS3103	Deniz Mahsulleri	Z	1	2	2	3	GMS3203	Yöresel Anadolu Mutfağı	Z	2	0	2	3
GMS3104	Füzyon Mutfak	Z	1	2	2	3	GMS3204	Çorba Kültürü	Z	1	2	2	3
YBD3110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3	YBD3210	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3
	Seçmeli I	S	2	0	2	3		Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Seçmeli II	S	2	0	2	3		Seçmeli II	S	2	0	2	3
	Seçmeli III	S	2	0	2	3		Seçmeli III	S	2	0	2	3
USD1	Üniversite Seçmeli Dersleri I	S	2	0	2	3	USD2	Üniversite Seçmeli Dersleri II	S	2	0	2	3
5.Yarıyıl Seçmeli Dersler							6.Yarıyıl Seçmeli Dersler						
GMS3105	Çikolatalar	S	1	2	2	3	GMS3205	Kahve Kültürü	S	2	0	2	3
GMS3106	Geleneksel Zeytinyağlılar	S	1	2	2	3	GMS3206	Araştırma Teknikleri	S	2	0	2	3
GMS3107	Moleküler Mutfak	S	1	2	2	3	GMS3207	Makarnalar	S	1	2	2	3
GMS3108	Fermente Ürünler	S	1	2	2	3	GMS3208	Protokol ve Görgü Kuralları	S	2	0	2	3
YBD3111	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3	YBD3211	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
YBD3112	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	YBD3212	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3
TOPLAM			16	8	20	30	TOPLAM			17	6	20	30
TOPLAM	Pedagojik Formasyon Dersleri*		23	8	27	40	TOPLAM	Pedagojik Formasyon Dersleri*		23	8	27	40
4.SINIF 7.YARIYIL							4.SINIF 8.YARIYIL						
DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS	DERS KODU	DERSİN ADI	Tü rü (S/ Z)	T	U	K	AK TS
GMS4101	Bilgisayar	Z	2	0	2	3	GMS4211	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi	Z	2	0	2	3
GMS4120	Bitirme Projesi Önerisi	Z	0	2	1	3	GMS4220	Bitirme Projesi	Z	0	2	1	3
GMS4102	Soslar ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4	GMS4202	Şerbetler	Z	1	2	2	3
GMS4103	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4	GMS4203	Yemek Süsleme Sanatı	Z	1	2	2	3

GMS410 4	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Z	2	2	3	4	GMS4204	Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Z	2	2	3	4
YBD4110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	3	GMS4205	Yiyecek-İçecek Sosyolojisi	Z	2	0	2	3
	Seçmeli I	S	2	0	2	3	YBD4210	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Z	2	0	2	2
	Seçmeli II	S	2	0	2	3		Seçmeli I	S	2	0	2	3
	Seçmeli III	S	2	0	2	3		Seçmeli II	S	2	0	2	3
								Seçmeli III	S	2	0	2	3
7.Yarıyıl Seçmeli Dersler							8.Yarıyıl Seçmeli Dersler						
GMS410 5	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	S	2	0	2	3	GMS4206	Girişimcilik	S	2	0	2	3
GMS410 6	Soğuk Mutfak	S	2	0	2	3	GMS4209	Sürdürülebilir Gastronomi	S	2	0	2	3
GMS410 7	Gastronomide Güncel Konular	S	2	0	2	3	GMS4211	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	S	2	0	2	3
GMS410 8	Mutfak Otomasyon Sistemleri	S	2	0	2	3	GMS4212	Yemek Fotoğrafçılığı	S	2	0	2	3
GMS410 9	Osmanlı Saray Mutfacı	S	1	2	2	3	GMS4213	Yemek ve İnanış Ritüelleri	S	2	0	2	3
YBD4111	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3	YBD4211	Yabancı Dil Almanca	S	2	0	2	3
YBD4112	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3	YBD4212	Yabancı Dil Fransızca	S	2	0	2	3
TOPLAM			16	8	20	30	TOPLAM			16	8	20	30
TOPLAM	Pedagojik Formasyon Dersleri*		23	8	27	40	TOPLAM	Pedagojik Formasyon Dersleri*		23	8	27	40
TOPLAM KREDİ			166			TOPLAM AKTS	245						

DERSİN KODU	Pedagojik Formasyon Dersleri*	Türü (S/Z)	T	U	K	AKTS
PFE5001	Eğitime Giriş	S	3	0	3	4
PFE5002	Öğretim İlke ve Yöntemleri	S	3	0	3	4
PFE5003	Sınıf Yönetimi	S	2	0	2	3
PFE5004	Özel Öğretim Yöntemleri	S	3	0	3	4
PFE5005	Rehberlik ve Özel Eğitim	S	3	0	3	4
PFE5006	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	S	3	0	3	4
PFE5007	Eğitim Psikolojisi	S	3	0	3	4
PFE5008	Öğretim Teknolojileri	S	2	0	2	3
PFE5009	Öğretmenlik Uygulaması	S	1	8	5	10
TOPLAM			23	8	27	40

Tablo 2.5-2 Müfredat Derslerinin Kategorilere Göre Dağılımı

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi)				
			Alanına uygun temel öğretim ³	Alanına uygun öğretim ⁴	Seçmeli Dersler ⁵		Diğer ⁶
					Alan içi	Alan dışı	
1. Yarıyıl							
BTF1101	Genel Turizm	Türkçe	3				
GMS1101	Servis Teknikleri	Türkçe	3				
GMS1102	Mutfak Terminolojisi	Türkçe	4				
GMS1103	Yiyecek Tarihi	Türkçe	4				
GMS1104	Mutfak Planlaması	Türkçe	3				
GMS1105	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	Türkçe	3				
GMS1106	Mikrobiyoloji	Türkçe	3				
YBD1110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Türkçe	3				
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe					2
TDI1101	Türk Dili I	Türkçe					2
BTF1203	Beslenme İlkeleri	Türkçe	3				
BTF1208	Genel İşletme	Türkçe	3				
GMS1201	Gıda Teknolojileri	Türkçe	3				
GMS1202	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	Türkçe	4				
GMS1203	Gıda Mevzuatı	Türkçe	3				
GMS1204	Türk Mutfak Kültürü	Türkçe	4				
YBD1207	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Türkçe	4				
AIT1201	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	Türkçe					2
TDI1201	Türk Dili II	Türkçe					2
STJ1201	Staj Değerlendirme	Türkçe	5				
KRY1201	Kariyer Planlama	Türkçe					2
3. Yarıyıl							
GMS2101	Pazarlama	Türkçe	4				
GMS2102	Mutfak Uygulamaları I	Türkçe	6				
GMS2103	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	Türkçe	4				
GMS2104	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	Türkçe	4				
YBD2112	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Türkçe	3				
GMS2105	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	Türkçe			3		
GMS2106	Alkollü -Alkolsüz İçecekler	Türkçe			3		
GMS2107	Vejetaryen Mutfak	Türkçe			3		
GMS2108	Mutfaklarda Tedarik Yönetimleri	Türkçe			3		
YBD2113	Yabancı Dil Almanca	Türkçe			3		
YBD2114	Yabancı Dil Fransızca	Türkçe			3		
4. Yarıyıl							

[illegible]

Ders Kodu	Ders adı ¹	Öğretim Dili ²	Kategori (AKTS Kredisi)				Diğer ⁶
			Alanına uygun temel öğretim ³	Alanına uygun öğretim ⁴	Seçmeli Dersler ⁵		
					Alan içi	Alan dışı	
GMS4101	Bilgisayar	Türkçe	3				
GMS4120	Bitirme Projesi Önerisi	Türkçe	3				
GMS4102	Soslar ve Üretim Teknikleri	Türkçe	4				
GMS4103	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	Türkçe	4				
GMS4104	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	Türkçe	4				
YBD4110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Türkçe	3				
GMS4105	Mutfaklarda Ürün Geliştirme	Türkçe			3		
GMS4106	Soğuk Mutfak	Türkçe			3		
GMS4107	Gastronomide Güncel Konular	Türkçe			3		
GMS4108	Mutfak Otomasyon Sistemleri	Türkçe			3		
GMS4109	Osmanlı Saray Mutfacı	Türkçe			3		
YBD4111	Yabancı Dil Almanca	Türkçe			3		
YBD4112	Yabancı Dil Fransızca	Türkçe			3		
8. Yarıyıl							
GMS4201	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi	Türkçe	3				
GMS4220	Bitirme Projesi	Türkçe	3				
GMS4202	Şerbetler	Türkçe	3				
GMS4203	Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe	3				
GMS4204	Tatlılar ve Üretim Teknikleri	Türkçe	4				
GMS4205	Yiyecek-İçecek Sosyolojisi	Türkçe	3				
YBD4210	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	Türkçe	2				
GMS4206	Girişimcilik	Türkçe			3		
GMS4209	Sürdürülebilir Gastronomi	Türkçe			3		
GMS4211	Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi	Türkçe			3		
GMS4212	Yemek Fotoğrafçılığı	Türkçe			3		
GMS4213	Yemek ve İnanış Ritüelleri	Türkçe			3		
YBD4211	Yabancı Dil Almanca	Türkçe			3		
YBD4212	Yabancı Dil Fransızca	Türkçe			3		
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI *			99		99		16
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			245				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ							

2.5.1 Eğitim Planının Bileşenleri

Birimimizde yürütülen programların tasarımı, đretim programlarının amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yapılmış, programların yeterlilikleri, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri çerçevesini esas alacak şekilde tamamlanmıştır. Ayrıca đrencilerin ve toplumun ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde periyodik olarak güncellenmektedir. Programların amaçları ve öğrenme ıktıları (kazanımları) oluşturulmuş, TYYÇ ile uyumu belirtilmiş BOLOGNA Bilgi Paketinde kamuoyuna ilan edilmiştir. Birimde tüm programların derslerinin yapısı ve ders dağılım dengesi, alan ve meslek bilgisi ile genel kültür dersleri dengesi, farklı disiplinleri tanıma imknları 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.

Tablo 2.5-3 Ders ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin Kodu	Dersin Adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
BTF1101	Genel Turizm	1	76	%100	-	-	-
GMS1101	Servis Teknikleri	1	70	%100	-	-	-
GMS1102	Mutfak Terminolojisi	1	70	%100	-	-	-
GMS1103	Yiyecek Tarihi	1	78	%100	-	-	-
GMS1104	Mutfak Planlaması	1	72	%100	-	-	-
GMS1105	Mesleki Güvenlik ve İlk Yardım	1	74	%100	-	-	-
GMS1106	Mikrobiyoloji	1	74	%100	-	-	-
YBD1110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	1	74	%100	-	-	-
AIT1101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	1	74	%100	-	-	-
TDI1101	Türk Dili I	1	74	%100	-	-	-
GMS2101	Pazarlama	1	70	%100	-	-	-
GMS2102	Mutfak Uygulamaları I	1	47	%70	%30	-	-
GMS2103	Gıda Hijyeni ve Güvenliği	1	45	%100	-	-	-
GMS2104	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	1	51	%100	-	-	-
YBD2112	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	1	45	%100	-	-	-
GMS2105	Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri	1	20	%20	%80	-	-
GMS2106	Alkollü -Alkolsüz İçecekler	1	48	%100	-	-	-
GMS2107	Vejetaryen Mutfak	1	49	%20	%80	-	-
GMS3101	Dünya Mutfakları I	1	51	%20	%80	-	-
GMS3102	Mutfak Uygulamaları III	1	53	%70	%30	-	-
GMS3103	Deniz Mahsulleri	1	57	%20	%80	-	-
GMS3104	Füzyon Mutfak	1	72	%20	%80	-	-
YBD3110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	1	60	%100	-	-	-
USD1 I	Üniversite Seçmeli Dersleri I	1	53	%100	-	-	-
GMS3105	Çikolatalar	1	49	%20	%80	-	-

GMS3106	Geleneksel Zeytinyağlılar	1	51	%20	%80	-	-
GMS3108	Fermente Ürünler	1	51	%20	%80	-	-
GMS4101	Bilgisayar	1	49	%100	-	-	-
GMS4120	Bitirme Projesi Önerisi	1	49	%100	-	-	-
GMS4102	Soslar ve Üretim Teknikler	1	50	%50	%50	-	-
GMS4103	Pastacılık ve Üretim Teknikleri	1	49	%50	%50	-	-
GMS4104	Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı	1	50	%50	%50	-	-
YBD4110	Mesleki Yabancı Dil İngilizce	1	48	%100	-	-	-
GMS4106	Soğuk Mutfak	1	45	%100	-	-	-
GMS4108	Mutfak Otomasyon Sistemleri	1	44	%100	-	-	-
GMS4109	Osmanlı Saray Mutfağı	1	48	%20	%80	-	-

2.6 Öğretim Kadrosu

2.6.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

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. Bölüm öğretim elemanlarının etkileşimli-aktif ders verme yöntemlerini ve uzaktan eğitim süreçlerini öğrenmeleri ve kullanmaları için eğiticilerin eğitimi etkinlikleri (kurs, çalıştay, ders, seminer vb.) gerçekleştirilmektedir. Ders görevlendirmeleri öğretim kadrosunun yetkinliğine göre yapılmaktadır.

Tablo 2.6-1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, EG ⁽¹⁾	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Kodu/Kredisi/Dönemi/Yılı) ⁽²⁾	Toplam Etkinlik Dağılımı ⁽³⁾		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁽⁴⁾
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	TZ	Menü Mühendisliği (GST5102/3/2024/Güz).	%50	%50	--
		Gastronomi ve Stratejik Yönetim (GST6103/3/2024/Güz).	%50	%50	--
		Gastronomide Güncel Eğilimler (GST5203/3/2024/Bahar).	%50	%50	--
		Gastronomide Teknolojik Yenilik Yönetimi (GST6203/3/2024/Bahar).	%50	%50	--
Prof. Dr. Düriye BOZOK	TZ	Pazarlama (GMS2101/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Yiyecek İçecek Endüstrisinde Hizmet Pazarlaması (GST5101/3/2024/Güz).			
		Hizmet Pazarlamasında Yeni Trendler ve Gastronomi (GST6105/3/2024/Güz).			
		Gastronomide Coğrafi İşaretleme (GST5202/3/2024/Bahar).			
		Sosyolojik Etkileşim ve Gastrodiplomasi (GST6208/3/2024/Bahar).			
Prof. Dr. Şimal AYMANKUY	TZ	Genel Turizm (BTF1101/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	--
		Gastroekonomi (GST5109/3/2024/Güz).	%100	-	-
		Gastronomide Sanat, Kültür ve Tarih (GST6110/3/2024/Güz).	%100	-	-
		Bilim Felsefesi (GST5209/3/2024/Bahar).	%100	-	-
Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	TZ	Füzyon Mutfak (GMS3104/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Sakatatlar ve Mutfaklarda Kullanımı (GMS4104/ 3/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Nicel Araştırma Yöntemleri (GST5107/3/2024/Güz).	%100	-	-
		Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (GST6108/3/2024/Güz).	%100	-	-

		Gastronomide Eğitim Yöntemleri (GST5204/3/2024/Bahar).	%100	-	-
		Gastronomi Eğitiminde Yenilikler (GST6204/3/2024/Bahar).	%100	-	-
Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN	TZ	Yiyecek Tarihi (GMS1103/ 3/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Bilgisayar (GMS4101/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Türk Mutfağı Araştırmaları (GST5108/3/2024/Güz).	%100	-	-
		Destinasyon Pazarlamasında Yerel Mutfaklar (GST6102/3/2024/Güz).	%100	--	-
		Gastronomi ve Mutfak Kültürü (GST5202/3/2024/Bahar).	%100	-	-
		Türk Mutfağı ve Gelişimi (GST6202/3/2024/Bahar).	%100	-	-
Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN	TZ	Osmanlı Saray Mutfağı (GMS4109/ 2/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
		Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi (GMS1202/ 3/ 2024/ Bahar).	%100	-	-
		Yenilebilir Endemik Bitkiler (GMS2205 / 2/ 2024/ Bahar)	%100	-	-
		Yöresel Anadolu Mutfağı, (GMS3203/ 2 / 2024 / Bahar).	%20	%80	-
		Bitirme Projesi (GMS4220 /1 / 2024/ Bahar).	%20	%80	-
		Şerbetler (GMS4202/ 2/ 2024/ Bahar).	%20	%80	-
		Yiyecek-İçecek Sosyolojisi (GMS4205/ 2/ 2024/ Bahar).	%100	-	-
		Mutfak Terminolojisi (GMS1102/ 3/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Mutfak Planlaması (GMS1104/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Mutfak Uygulamaları I (GMS2102/4/2024/ Güz).	%50	%50	-
		Deniz Mahsulleri (GMS3103/2/2024/Güz).	%30	%70	-
		Geleneksel Zeytinyağlılar (GMS3106/ 2/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
		Bitirme Projesi Önerisi (GMS4120/ 1/ 2024/ Güz).	%20	%80	-

Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN	TZ	Mutfak Uygulamaları II (GMS2202/ 4/ 2024/ Bahar).	%30	%70	
		Dünya Mutfakları II (GMS3201 /2 / 2024/ Bahar).	%100	-	--
		Üniversite Seçmeli Dersleri II (USD2/ 2/ 2024/ Bahar).	%100	-	-
		Bitirme Projesi (GMS4220 /1/ 2024/ Bahar).	%20	%80	-
		Tatlılar ve Üretim Teknikleri (GMS4204 /3/ 2024/ Bahar).	%50	%50	-
		Ekmek Çeşitleri ve Üretim Teknikleri (GMS2105/ 2/ 2024/ Güz).	%50	%50	-
		Dünya Mutfakları I (GMS3101/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Mutfak Uygulamaları III (GMS3102/ 4/ 2024/ Güz).	%50	%50	-
		Çikolatalar (GMS3105/ 2/ 2024/ Güz).	%50	%50	-
		Bitirme Projesi Önerisi (GMS4120/ 1/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
		Pastacılık ve Üretim Teknikleri (GMS4103/ 3/ 2024/ Güz).	%50	%50	-
		Soğuk Mutfak (GMS4106/ 2/ 2024/ Güz).	%30	%70	-
Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY	TZ	Menü Planlama (GMS2203/ 2/2024/ Bahar).	%100	-	-
		Salatalar ve Aperatifler (GMS2209/ 2/ 2024/ Bahar).	%20	%80	-
		Mutfak Uygulamaları IV (GMS3202/ 4/ 2024/ Bahar).	%20	%80	-
		Protokol ve Görgü Kuralları (GMS3208/ 2/ 2024/ Bahar).	%100	-	-
		Yemek Süsleme Sanatı (GMS4203/ 2/ 2024/ Bahar).	%100	-	-
		Servis Teknikleri (GMS1101/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi (GMS2104/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Alkollü -Alkolsüz İçecekler (GMS2106/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Vejetaryen Mutfak (GMS2107/ 2/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
		Üniversite Seçmeli Dersleri I (USD1/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Fermente Ürünler (GMS3108/ 2/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
		Soslar ve Üretim Teknikleri (GMS4102/ 3/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
		Mutfak Otomasyon Sistemleri (GMS4108/ 2/ 2024/ Güz).	%100	-	-
		Bitirme Projesi Önerisi (GMS4120/ 1/ 2024/ Güz).	%20	%80	-
					-

Tablo 2.6-2 Öğretim Kadrosunun Analizi

[illegible]

[illegible]

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. Ders görevlendirmeleri öğretim kadrosunun yetkinliğine göre yapılmaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının yıl içerisinde katıldığı etkinlikler, yaptığı yayınlar, düzenlenen seminer gibi etkinlikler Turizm Fakültesi 2024 Birim Faaliyet Raporu'nda belirtilmiştir.

PROGRAM ADI	Sempozyum		Kongre		Konferans		Diğer**	
	A	B	A	B	A	B	A	B
Gastronomi ve Mutfak Sanatları			2	11				

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

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6	7	8
		4	3			9	3	
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								

PROGRAM ADI	1	2	3	4	5	6
	-	-	-	-	-	-

1. Patent sayısı

2. Teknokent / Teknokent dışındaki şirketlerde görev alan öğretim üyesi sayıları.

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

2.6.3 Atama ve Yükseltme

Akademik Yükseltme ve Atama Kriterlerine ilişkin uygulama süreçleri tanımlı ve süreçler kamuoyu ile üniversite web sayfası üzerinden paylaşılmaktadır. 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. Dışarıdan ders vermek üzere görevlendirilen yarı-zamanlı öğretim elemanlarının istihdamında alanlarında uzman kişiler olmasına özen gösterilmektedir

2.6.4 Ders Tanıtım Formları/Ders Ayrıntıları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Bilgi Paketi (OBS) ile 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

2.7 Altyapı

2.7.1 Eğitim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

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

2.7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

Türü	Adedi	Alanı (m ²)
Derslik	7	112
Derslik	10	56
Yiyecek-İçecek Laboratuvarı	1	121
Laboratuvar Mutfak	1	29
Uygulama Laboratuvarı (Kat Hizmetleri Odası)	2	22-24
Uygulama Mutfak	2	110-80
Bilgisayar Laboratuvarı	1	112
Konferans Salonu	1	202
Kütüphane (Salon)	1	308
Kütüphane (Oda)	1	55
Kütüphane (Oda)	2	26

2.7.3 Eğitim Araçları, Bilgisayar ve Bilişim Altyapısı

Türü	Adedi
Masa Üstü Bilgisayar (PC)	57
Dizüstü Bilgisayar	59
Tablet	17
Yazıcı	60
Tarayıcı	10
Projeksiyon Cihazı	31
Fotoğraf Makinesi	3
Kamera	2
Fotokopi Makinesi	1
Dijital Baskı Makinesi	1

2.7.4 Kütüphane

Birimimizde her öğrencinin faydalanabilmesi için bir adet kütüphane bulunmaktadır.

2.7.5 Özel Önlemler

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. Ayrı 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 diğer unsurlarına ulaşım olanağı yaratan engellilerin kullanımına tahsis edilmiş bir asansör de mevcuttur.

3 PROGRAM GENEL DEĞERLENDİRMeye YÖNELİK GZFT TABLOSU

Programın genel değerlendirmesi için Güçlü Yönleri, Zayıf Yönleri, Fırsatları ve Tehditleri (GZFT, SWOT) gösteren tabloyu aşağıdaki görselde yer alan açıklamaya göre doldurunuz. İyileştirmeye açık yönleri belirleyip yorumlayınız.

OLUMLU	OLUMSUZ
GÜÇLÜ(G) STRENGTHS(S) Uzmanlık alanlarımız, Rakiplerden güçlü yönler, Avantaj sağlanan özellikler	ZAYIF(Z) WEAKNESSES(W) Geliştirilmesi gereken alanlar Neleri geliştirmeliyiz? Nelerden kaçınmalıyız?
FIRSAT(F) OPPORTUNITIES(O) Gelecekte neler olabileceği hakkında bilgi, Rekabet fırsatı sağlayacak yönler, Öncü yapacak özellikler	TEHDİT(T) THREATS(T) Potansiyel zararlar, Önlem alınması gerekenler, Gelişmeyi duraklatacak tehlikeler

Program Genel Değerlendirme GZFT Tablosu	
Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
– Köklü geçmişe ve turizm alanında sayılı ve bilinir fakültelerden biri olunması, – Eğitimde teknolojik yenilikleri takip ederek derslerinde kullanan, araştırmaya ve yeniliklere açık, genç ve dinamik akademik kadroya sahip olunması, – Tüm çalışanlar arasında iş birliğinin 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,	– 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 – 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,

– 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 edilirliğinin 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.	
Fırsatlar	Tehditler
2025 yılı Akreditasyon başvuru süreci hazırlıkları	----

EKLER LİSTESİ

- Ek 1. Ofis Danışmanlık Saatleri
- Ek 2. Öğretim Elemanları Özgeçmişleri
- Ek 3. Ders Tanıtım Formları