



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

**Akran Değerlendirme Raporu**

**AKRAN DEĞERLENDİRME TAKIMI**

Prof.Dr. İrfan Yazıcıoğlu (Başkan)

Prof.Dr Ramazan Pars Şahbaz(Üye)

Prof.Dr Yalçın Aslantürk (Üye)



## 0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

### İletişim Bilgileri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Alev SÖKMEN

İletişim Bilgileri:

Cep No: 05352489767

Ofis No: 03662803709

E-Posta: [alevsokmen@kastamonu.edu.tr](mailto:alevsokmen@kastamonu.edu.tr)

### Program Başlıkları

Lisans -Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı -Birinci Örgün Öğretim

### Akreditasyon başvurusu yapılan programda verilen derece:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı – Lisans

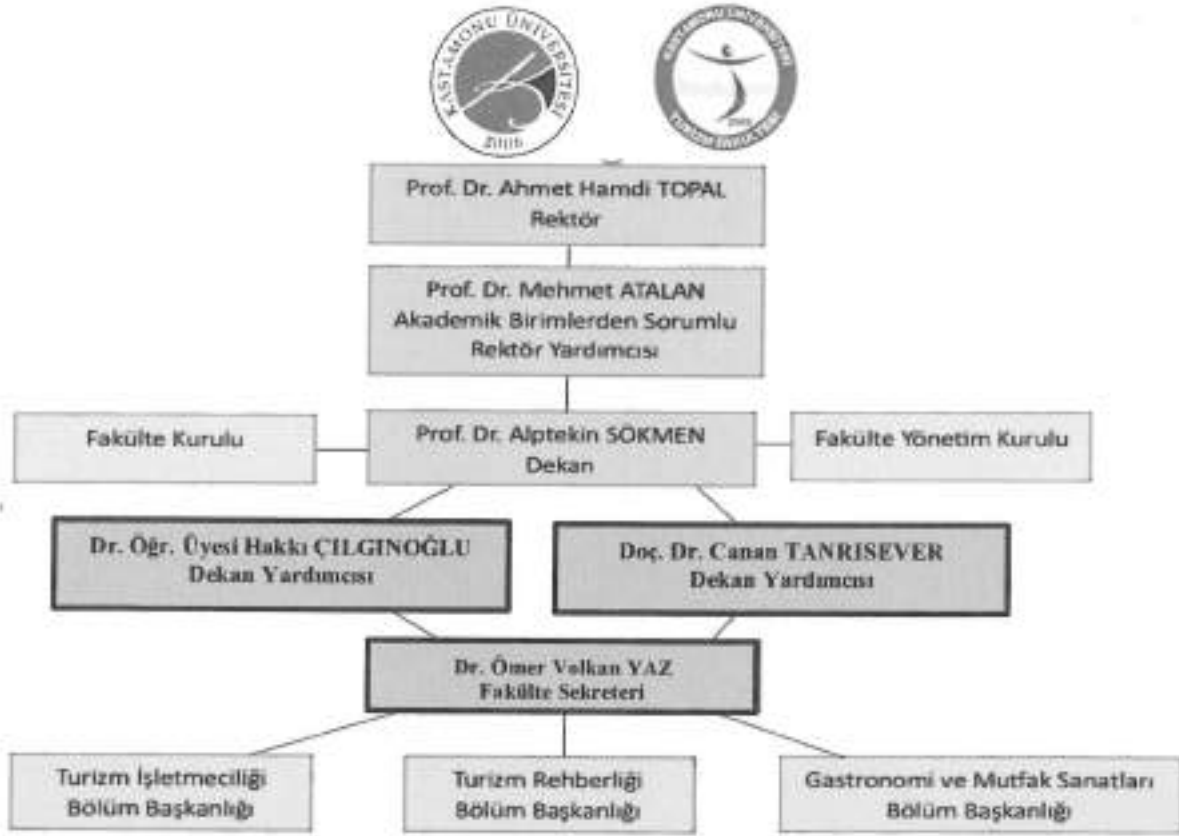
### Programın Türü

Birinci Örgün Öğretim

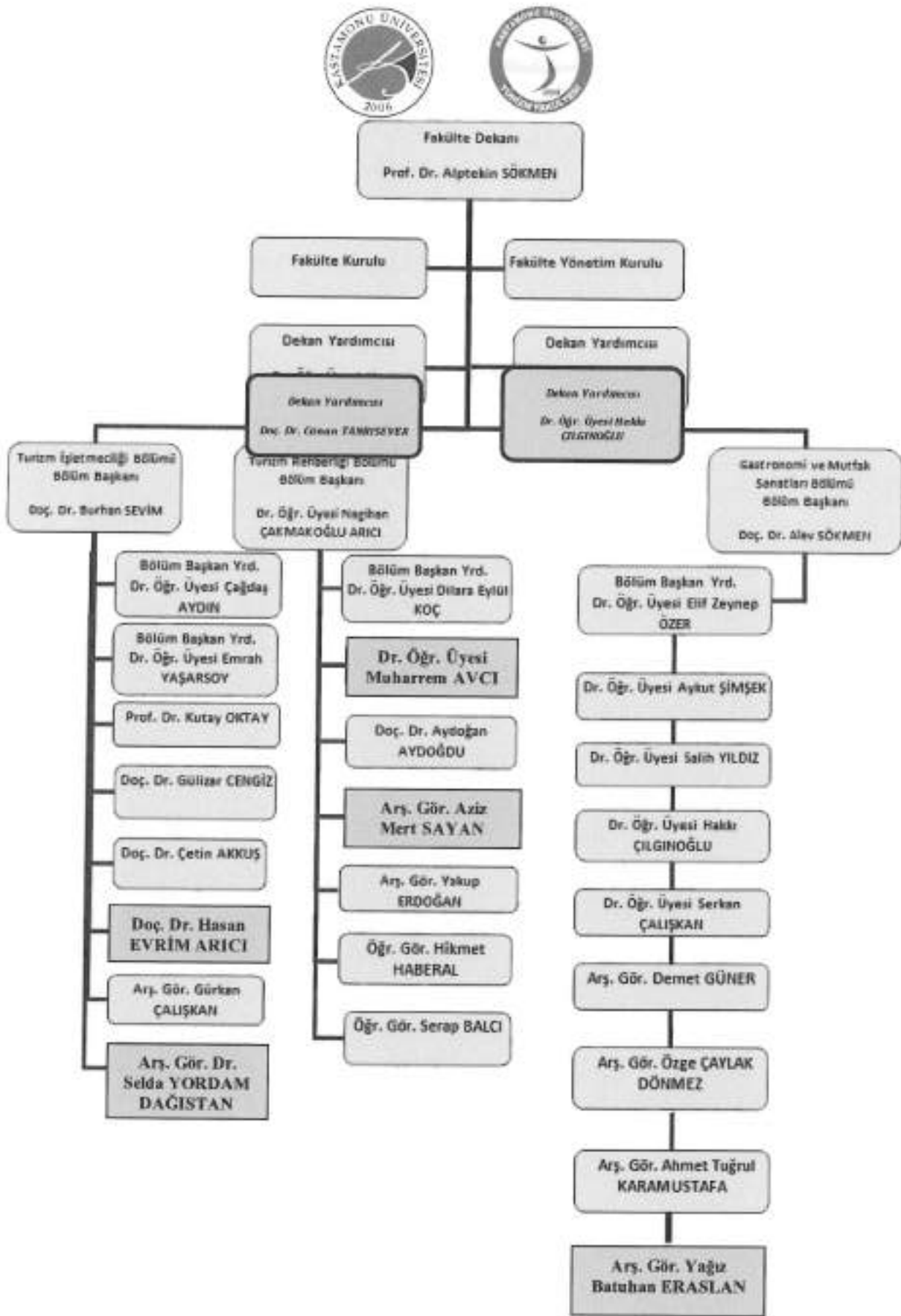
### Eğitim-öğretim biçimi:

Program Yüz yüze Eğitim Modeli ile yürütülmektedir. Öğrenci kaynaştırması amacıyla açılan Ortak Seçmeli Dersler ve Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ile Türk Dili dersleri uzaktan eğitimle yürütülürken, bölüm dersleri yüz yüze işlenmektedir. Ancak 6.02.2023 tarihinde yaşanan deprem dolayısıyla YÖK kararından dolayı dersler, vize ve finaller uzaktan eğitim ile işlenmiştir.

### Yönetim Yapısı



Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi üst yönetim ilişkileri dekanlık aracılığıyla sağlanmaktadır. Ayrıca, fakülte yönetim kurulu ve fakülte yönetim kurulu da dekanlığa bağlı olarak hizmet vermektedir. Dekanlık makamı akademik birimlerden sorumlu rektör yardımcısına rektör yardımcılar aracılığıyla da rektörlük makamıyla üst yönetim ilişkileri sağlanmaktadır.



**Şekil 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yönetim Yapısı**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turizm Fakültesi Dekanlığına bağlı bir bölüm olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans eğitimi veren bir bölümdür. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yönetim sorumluluğu Bölüm Başkanlığı'na



ait olup dekanlığa bağlı olarak bölüm işleri yürütülür. Dekanlık aracılığıyla Rektörlük ve bağlı birimler ile ilişkiler kurulur. Bu çerçevede Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde eğitim-öğretim faaliyetlerini yürüten Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü organizasyon yapısı Şekil 1'de sunulmuştur.

## **Programın Tarihçesi**

10.04.2014 tarihinde Kastamonu Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yönetim Kurulu kararı ve 2014/01 karar sayısıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün açılmasına karar verilmiştir (Ölçüt 1; EK 1, EK 1-1, EK 1-2, EK 1-3, EK 1-4). Bölüm akademik kadrosunda 1 doçent, 5 doktor öğretim üyesi, 3 araştırma görevlisi bulunmaktadır. Bölümümüze ait olan 25 kişinin aynı anda uygulama yapabildiği Mutfak Uygulama Laboratuvarı bulunmaktadır. Mutfak Uygulama Laboratuvarı 24.12.2019 tarihinde gerçekleştirilmiştir.

2018 yılında kurulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ilk tercih döneminden itibaren kontenjanın tamamını doldurmuştur. Bölüm öğretim elemanları haricinde Yabancı Diller Yüksekokulu ve Güzel Sanatlar Fakültesi öğretim elemanları ile desteklenmektedir. İngilizce, Rusça ve Almanca okutmanları bölümün talebi üzerine istihdam edilmiş, ancak kadroları Yabancı Diller Yüksekokulu'ndadır. Yabancı Diller YO fakültemiz ile aynı binada olup, diğer iş birliği içinde olunan fakülteler de aynı kampüstedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün eğitim ve öğretim süresi dört yıldır. İsteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır. Bölüme öğrenci almına 2018-2019 eğitim öğretim yılında başlanmış olup bölüm ilk mezunlarını 2021-2022 eğitim-öğretim yılında vermiştir. YÖK'ün 24.01.2023 tarihli bilgilendirmesi ile bölümümüz öğrencileri 2022-2023 Güz döneminden itibaren formasyon dersleri almaya başlamışlardır.

## **1.ÖĞRENCİLER**

### **Öğrenci Kabulleri**

Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Normal Öğretim Programı birinci sınıflara öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına göre yapılmaktadır. Kayıt tarihi, kayıt süresi ve gerekli belgeler, Öğrenci İşleri Dairesi Başkanlığı (ÖİDB) <https://oidb.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/oesys-ile-verlesen-oegrenciler-icin-kayit-islemleri?catid=12&Itemid=101> ve fakültemiz sayfası olan <https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/fakueltemiz-programlarına-verlesen-oegrenciler-icin-kayit-islemleri?catid=12&Itemid=101> adresinde ve fakültemiz sosyal medya hesaplarından duyurulmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanununun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, ÖİDB tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedirler. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir



yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir. Ayrıca, öğrenciler kayıt işlemlerini kendileri E-devlet üzerinden gerçekleştirebilmektedirler. Yabancı uyruklu öğrencilerin bölüme kabulü “Kastamonu Üniversitesi Yurtdışından Öğrenci Kabul Yönergesi” esaslarına göre yapılmaktadır. [https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Onlisans-Lisans-](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Onlisans-Lisans-Programlar%C4%B1na-Yurtd%C4%B1s%C4%B1ndan-Oğrenci-Kabulune-Il%C4%B1skin-Yonerge.pdf)

[Programlar%C4%B1na-Yurtd%C4%B1s%C4%B1ndan- Oğrenci-Kabulune-Il%C4%B1skin Yonerge.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Onlisans-Lisans-Programlar%C4%B1na-Yurtd%C4%B1s%C4%B1ndan-Oğrenci-Kabulune-Il%C4%B1skin-Yonerge.pdf) adresinden ilgili yönergeye ulaşılabilir (Ölçüt 1; EK 2, EK 2.2, EK 2.3.2).

### **Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri 2018-2019 eğitim öğretim yılında zorunlu hazırlık eğitimi kapsamında muafiyet sınavına girmiş ve muafiyet sınavında başarılı olamayan öğrenciler zorunlu hazırlık eğitimi almıştır. 2018-2019 ve 2019-2020 eğitim öğretim yılında 5, 2020-2021 eğitim öğretim yılında 2, 2021- 2022 yılında 7 ve 2022-2023 eğitim öğretim yılında 9 öğrenci hazırlık eğitimi almıştır. Hazırlık sınıfının isteğe bağlı olması nedeniyle öğrenci sayılarında artış ve azalma görülmektedir. Toplam 28 öğrenci hazırlık eğitimi almıştır ve 16 öğrenci hazırlık sınıfında başarılı olmuş, 3 öğrenci ise başarısız olmuştur. Bölümümüzde yabancı uyruklu öğrenciler hazırlık eğitimini TÖMER’de alırken, Türk öğrenciler Yabancı Diller Yüksekokulunda almıştır. Hazırlık sınıfına ilişkin bilgiler Tablo 1’de verilmiştir (**Ölçüt 1; EK 4; EK 4.2.3; EK 4.2.3.1**).

**Tablo.1 Hazırlık Sınıfına İlişkin İstatistik Bilgiler**

Akademik Yıl	Kayıtlı Öğrenci Sayısı	Başarılı	Başarısız
2022-2023	10	-	-
2021-2022	7	7	-
2020-2021	2	2	-
2019-2020	5	5	-
2018-2019	5	2	3
<b>Toplam</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>3</b>



## Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne ilişkin Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal ile ilgili bilgiler Tablo 2’de verilmiştir (**Ölçüt 1; EK 5 ve EK 5.1; EK 6 ve EK 6.1; EK 7**).

**Tablo.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri**

Akademik Yıl <sup>1,2</sup>	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı			Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı <sup>10</sup>	Yandal Öğrenci Sayısı		Çift Anadal Öğrenci sayısı	
	A <sup>3</sup>	B <sup>4</sup>	A+B <sup>5</sup>		C <sup>6</sup>	D <sup>7</sup>	E <sup>8</sup>	F <sup>9</sup>
[2022-2023]	1	-	2	3	-	-	-	-
[2020-2021]	1	3	-	2	-	-	3	-
[2019-2020]	-	-	-	5	-	-	3	-
[2018-2019]	-	4	4	-	-	-	3	-
[2018-2019]	-	-	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup> İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.  
<sup>2</sup> Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış yandal ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayıdır  
<sup>3</sup> A = Başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı  
<sup>4</sup> B = Merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı  
<sup>5</sup> Başarı puanı ve merkezi yerleştirmeye göre yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı (A+B)  
<sup>6</sup> C = Başka bölümlerde yandala başlayan program öğrenci sayısı  
<sup>7</sup> D = Bölümde yandala başlayan başka program öğrenci sayısı  
<sup>8</sup> E = Başka bölümlerde çift anadala başlayan program öğrenci sayısı  
<sup>9</sup> F = Bölümde çift anadala başlayan başka program öğrenci sayısı  
<sup>10</sup> Ön lisans programları için geçerli değildir.

Tablo 2 incelendiğinde 2022-2023 dönemi içerisinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ne başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı 1’dir. Aynı dönem içerisinde programa dikey geçiş yapan öğrenci sayısı ise 3 olarak görülmektedir. Yandal ve Çift Anadal yapan öğrenci sayıları da bulunmamaktadır. 2020-2021 dönemindeyse başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı 1 iken merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrencisi sayısı ise 3’tür. Toplamda programa yatay geçiş yapan öğrenci sayısı 4 olarak belirlenmiştir. Dikey geçiş yapan öğrenci sayısı ise 2 olarak kayıtlara geçmiştir. Yandal yapan öğrenci olmazken çift anadal yapan öğrenci sayısı ise 3’tür. 2019-2020 yıllarında programa sadece dikey geçişle toplamda 5 öğrencinin kayıtlı olduğu gözlemlenmiştir. Programa yatay geçiş yapan, çift anadal ve yandal yapan öğrenciler bulunmamaktadır. 2018-2019 döneminde ise programa yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı 4’tür. Aynı zamanda çift anadal olarak kayıtlı öğrenci sayıları ise 3’tür. 2018-2019 döneminde ise bölümümüzün yeni açılmasından dolayı programa yönelik yatay geçiş, dikey geçi, yandal ve çift anadal kaydı yapan öğrenciler bulunmamaktadır (**EK 1.2.2. Çift Anadal Kayıt Silme**).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri **Bölüm Muafiyet Komisyonu** tarafından yapılmaktadır. Bu kapsamda yatay geçiş, dikey çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Kastamonu Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliğinin (m. 9; b. 1, 2 ve 3.) esaslarına ([https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu\\_%C3%9Cniversitesi\\_%C3%96n\\_Lisans\\_ve\\_Lisans\\_E%C4%9Fitim-\\_%C3%96%C4%9Fretim\\_ve\\_S%C4%Blnav\\_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_%C3%96n_Lisans_ve_Lisans_E%C4%9Fitim-_%C3%96%C4%9Fretim_ve_S%C4%Blnav_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf)) (**Ölçüt 1; EK**



8) ve Kastamonu Üniversitesi Önlisans ve Lisans Muafiyet İşlemleri Yönergesi (m. 6, f. a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, o, p, r, s, ş, t, u, b. 1., m. 7, b. 1. ve m. 9, b. 1.) uygulanmaktadır. Bu yönerge

[https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu\\_%C3%9Cniversitesi\\_%C3%96nlisans\\_ve\\_Lisans\\_Muafiyet\\_ve\\_%C4%B0ntibak\\_Y%C3%B6nergesi.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_%C3%96nlisans_ve_Lisans_Muafiyet_ve_%C4%B0ntibak_Y%C3%B6nergesi.pdf) (Ölçüt 1; EK 9) adresinde yer almaktadır. Bölüm kurulu kararı ile dekanlık makamına bildirilen ve öğrencilerin yatay geçiş ve dikey geçiş ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren ilgili komisyonlarda görev yapan öğretim elemanları Tablo 2’de yer almaktadır (Ölçüt 1; EK 10).

### Öğrenci Değişimi

Öğrenci değişimi kapsamında Turizm Fakültesinde; ERASMUS öğrenci hareketliliği, FARABI değişim programı uygulamaları ve MEVLANA değişim programı uygulamaları gerçekleştirilmektedir (Ölçüt 1; EK 12). Turizm Fakültesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak Polonya, Portekiz, İtalya’daki üniversiteler ERASMUS öğrenci hareketliliği gerçekleştirilmektedir. Türkiye’nin çeşitli bölgelerindeki 17 farklı üniversite ile FARABI değişim programı ve 28 farklı üniversite ile MEVLANA değişim programı anlaşmaları bulunmaktadır. Bölüm bazında anlaşma olmamakla birlikte Turizm Fakültesi kapsamında öğrenciler 160 farklı üniversitesi ile İKİLİ ANLAŞMALAR VE PROTOKOLLER değişim programı kapsamında başvuru hakkına sahiptirler. Bölümün Tablo 1.3.1’de listelenen Avrupa’nın çeşitli bölgelerindeki 3 ayrı ülkeden 4 farklı üniversite ile ERASMUS öğrenci hareketliliği anlaşmaları bulunmaktadır (<https://applyerasmus.kastamonu.edu.tr/KION.UI.Web.ExchangeProgram/Public/AgreementList.aspx?pid=7317>).

**Tablo.3 Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu**

Değişim programı türü	Üniversiteler	Ülkeler	Anlaşma sayısı	Son Geçerlik tarihi'
Erasmus(KA131)	Jozef Pilsudski University of Physical Education in Warsaw	Polonya	1	2023
	Polytechnic Institute Leiria	Portekiz	1	2029
	Siedlce University of Natural Sciences and Humanities	Polonya	1	2029
	University of Economics Varna	Bulgaristan	1	2023
Mevlana (yurt dışı)	Baku State University	Azerbaycan	1	2024
	Azerbaycan Turizm ve İşletme Üniversitesi	Azerbaycan	1	2023
	Khazar University	Azerbaycan	1	2024
	Azerbaijan State Pedagoji University	Azerbaycan	1	2027
	Azerbaijan State University of Economics	Azerbaycan	1	2023
	Ganja State University	Azerbaycan	1	2023
	Baku Eurasia University	Azerbaycan	1	2027
	Lenkeran State University	Azerbaycan	1	2027
	Ibn Tofail Üniversite	Fas	1	2026
	Tebriz of University	İran	1	2027
	Egyptian University of Islamicculture Nur-Mubarak	Kazakistan	1	2026
	Almaty Management University	Kazakistan	1	2024
	Al Farabi Kazakhstan National University	Kazakistan	1	2024



	Taraz State Pedagogical University	Kazakistan	1	2024
	Kazakh Ablai Khan University of International Relations & Word Languages	Kazakistan	1	2024
	Bolashak Academy	Kazakistan	1	2024
	Makhambet Utemisov West Kazakhstan University	Kazakistan	1	2027
	Osh State University	Kırgızistan	1	2023
	Kyrgyzstan Turkish-Manas University	Kırgızistan	1	2023
	International University of Kyrgyzstan	Kırgızistan	1	2023
	Naryn State University	Kırgızistan	1	2023
	Mara Technology University	Malezya	1	2026
	National University of Uzbekistan	Özbekistan	1	2023
	Tashkent State University of Economics	Özbekistan	1	2023
	Peoples' Friendship University of Russia	Rusya	1	2027
	University of Al Fashir	Sudan	1	2023
	University of Bahri	Sudan	1	2023
	Taras Shevchenko National University of Kyiv	Ukrayna	1	2022
Farabi (yurt içi)	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Afyon	1	2023
	Aksaray Üniversitesi	Aksaray	1	2025
	Anadolu Üniversitesi	Eskişehir	1	2023
	Atatürk Üniversitesi	Erzurum	1	2023
	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Aydın	1	2024
	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	Bolu	1	2024
	Harran Üniversitesi	Şanlıurfa	1	2025
	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Isparta	1	2024
	Kırklareli Üniversitesi	Kırklareli	1	2025
	Mersin Üniversitesi	Mersin	1	2025
	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Konya	1	2024
	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	Samsun	1	2023
	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Çanakkale	1	2026
	Sakarya Üniversitesi	Sakarya	1	2024
	Selçuk Üniversitesi	Konya	1	2023
	Sinop Üniversitesi	Sinop	1	2025
	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Zonguldak	1	2024
Diğer ... (KA171)				

':En uzun geçerlik süresine sahip olan anlaşmanın son geçerlik tarihini yazınız.

Fakültemizde FARABİ ve MEVLANA değişim programları bulunmasına rağmen bölümümüzde giden veya gelen öğrenci bulunmamaktadır.



İkili Anlaşmalar Hk.

1 ek -



KASTAMONU UNI. ERASMUS KOORD.

Kime: OZGE CAYLAK



3.08.2023 Per 11:37



Turizm İkili Anlaşmalar.xlsx

11 KB



Özge Hocam merhaba,

Anlaşmalarımız online olarak yapılmaktadır. Anlaşma bilgilerini ekte excell tablosunda gönderiyorum. Güncel anlaşma bilgilerine portaldan da kendiniz bakabilirsiniz bilgilere.

Ben güncel bilgileri Portaldan (Erasmus başvuru portalı) aldım.

İyi çalışmalar

Eylem Dana Usta

**Erasmus Office**

Kastamonu University



+90 366 2601000 / 6306 - 6307 - 6308

erasmus@kastamonu.edu.tr

Kastamonu University, Kuzeykent Campus  
Kastamonu, 37150, Turkey

İkili anlaşmalar çevrim içi olarak yapılmaktadır.

### Danışmanlık İzleme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri üniversiteye kaydoldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Her yıl kayıt esnasında yüz yüze kayıt ve bilgi büroları bölümler bazında kurulmaktadır. Öğrencilerin kayıtla, kurumla, yurtlarla ve ihtiyaç duydukları diğer konularla ilgili bilgi almaları sağlanmaktadır. Öğrencilerin işlerini kolaylaştırmak için hazırlanan "yeni kayıt öğrenci el kitabına" da <https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/fakueltemiz-programlarına-verlesen-oegrenciler-icin-kayit-islemleri?catid=12&Itemid=101> ulaşılabilmektedir. Bu kayıtlar esnasında öğrenciler danışmanlık hizmetleri konusunda bilgilendirilmektedir.

Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm oryantasyonu kapsamında öğrencilere üniversite, fakülte ve en özeldede kendi bölümleri ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatlardan faydalanmak için yapması gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmektedir. Bölüm mezuniyet şartlarından biri **30 iş günü Kastamonu'da** olmak koşuluyla **92 iş günü** zorunlu staj uygulamasıdır (**Ölçüt 1; EK 22, m. 5, b. 3**). Birinci sınıf sonundan itibaren Yücebiyıklar



Konağı ve Parlayan Yıldız Konukevi'nde iş başı uygulamalı eğitim kapsamında sektörü yakından tanıtmak için öğrencilere fırsatlar sunulmaktadır. Bölüm bazında alanında uzman kişiler ile eğitimler, seminerler, atölye çalışmaları ve paneller düzenlenmektedir (**Ölçüt 1; EK 13, EK 23**). Birinci sınıftan dördüncü sınıfa kadar tüm öğrenciler için bölümde yer alan öğretim elemanları ile uygulamalı teknik geziler (**Ölçüt 1; EK 13 ve EK 23**) yapılmakta ve bu kapsamda öğrencilere sektörü yakından tanıma fırsatı verilmektedir. Ülke çapında sektörü daha yakından tanıyabilecekleri GastroMasa Gastronomi Konferansı (**Ölçüt 1; EK-1.4.1**) gibi etkinliklere öğrencilerin ziyareti teşvik edilmektedir.

Her sınıfın bir sınıf temsilcisi, bir de temsilci yardımcısı vardır. Sınıf temsilcileri ve yardımcıları dönem başında en geç 2. haftada belirlenir. Tüm sınıfın dâhil olduğu bir WhatsApp grubu kurulur (**Ölçüt 1; EK 1.4.1.2**). Bu işlem tüm sınıflar için geçerlidir. Her sınıf temsilcisi ve yardımcısı, sınıf danışmanlarına doğrudan bağlıdır. Öğrencilere yönelik duyuru, bilgilendirme, hızlı soru-cevap hizmeti, sosyal medya hesaplarından daha hızlı bir şekilde bu sistemle yapılmaktadır.

**Tablo.4 Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri**

Danışmanın Unvanı, Adı-Sınıf Soyadı <sup>1</sup>	Öğrenci sayısı			Etkileşim türü				
	Kız	Erkek	Toplam	Toplantı <sup>2</sup>	Grup görüşmesi <sup>3</sup>	Bireysel görüşme <sup>4</sup>	Diğer <sup>5</sup>	Toplam
Arş. Gör. Yağız Batuhan ERASLAN Dr. Öğr. Üyesi Hakkı CILGINOĞLU	55	19	74	1				
Arş. Gör. Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA Doç. Dr. Alev Sökmen	46	30	76	1				
Arş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN	35	21	56	1				
Arş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER	34	21	55	1				
Arş. Gör. Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA Doç. Dr. Alev SÖKMEN	23	20	43					

<sup>1</sup>:Sıra sayısı artırılabilir.  
<sup>2</sup>:Sınıfın geneline dönük yapılan toplantılardır.  
<sup>3</sup>:Kaholmeç sayısı en az 10 olan öğrenci grubuyla yapılan toplantıdır.  
<sup>4</sup>:Öğrenciyle birebir yapılan toplantıdır.  
<sup>5</sup>:Sınıf temsilcisi, sınıfa lider durumunda olan öğrencilerle vs. yapılan toplantı-görüşme sayısı

2018-2019 eğitim öğretim yılı danışmanlık hizmetleri bölüm bazında öncesinde üç sonrasında iki farklı öğretim elemanı tarafından yürütülmüştür. Akademik danışmanlık kapsamında öğretim elemanları öğrencilerin ders seçimlerini sağlıklı bir şekilde yapmasını sağlamanın yanı sıra staj danışmanlığı ile öğrencilerin staj konusunda bilgilendirilmesi sağlanmaktadır (**Ölçüt 1; EK 25**). Öğrencilerin akademik gelişimlerini takip etmek amacıyla bölüm öğretim üyeleri ikinci danışman olarak atanmaktadır. Bu kapsamda Tablo 4'de danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanları ve öğretim üyeleri ile danışmanlık sağlanan sınıf bilgisi bulunmaktadır (**Ölçüt 1; Ek 1.4.1 Danışman Atamaları**). 2022- 2023 eğitim öğretim döneminde danışmanlar tarafından toplantı yapılmıştır. Öğrencilerin staj, dersler, devam durumu gibi konular görüşülmüştür (Tablo. 4).



### Başarı Değerlendirmesi

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve Kastamonu Üniversitesi Bologna Bilgi Paketindeki içerik ve süreçlere uygun olarak sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilme-sinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları ara sınav, ödevler, projeler, sunumlar, dönem sonu sınavı gibi yöntem/araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Öğrencilere verilen ödevler, projeler ve sunumlar ders başarı değerlendirilmesinde ara sınav ve dönem sonu sınav notlarına yansıtılmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta bölüm başkanlarının onayı aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Öğrencilerin başarıları değerlendirilirken ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler ve devam durumu göz önüne alınmaktadır. Öğretim elemanları başarı değerlendirilmesinde yapmış olduğu sınav veya vermiş olduğu ödevde değerlendirme kriterlerini açıklamaktadır. Bununla beraber sınav açıklaması sonrasında öğrencilere sınav kağıtlarının kontrolüne izin verilmektedir. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Uygulama derslerinde değerlendirme kriter tablosunda yer alan maddelere yönelik öğrenciler değerlendirmeye tabii tutulur ve puanlamalar yapılır. Öğrencilere bütün bu durumlar sınav öncesi şeffaf ve açık bir şekilde açıklanmaktadır. Ayrıca öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen yedi iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Öğrencinin başarıları, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Bu doğrultuda, Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin Derslere Devam ve Sınavlar (Dördüncü Bölüm) 27. Maddesinde tanımlanan harf aralıkları Tablo 5'te sunulmuştur. Aşağıdaki tabloda harf notu karşılıkları ve derecelerine yer verilmiştir (Ölçüt 1; EK 14).

*Tablo.5 Başarı Notu Değerlendirme Tablosu*

Başarı Notu	Başarı Katsayısı	Yüzde Karşılığı
AA	4.0	90-100
BA	3.5	85-89
BB	3.0	75-84
CB	2.5	65-74
CC	2.0	60-64
DC	1.5	55-59



DD	1.0	50-54
FD	0.5	40-49
FF	0.0	0-39
B	0.0	Başarılı
K	0.0	Başarısız
D	0.0	Devamsız
GR	0.0	Sınava Girmedi
E	0.0	Eksik

Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar öğrenciler için geçerli olan yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre ölçme ve değerlendirme yöntemleri uygulanmaktadır. İlgili yönetmelik [https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim\\_ogretim\\_yonetmeligi\\_08012014.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim_ogretim_yonetmeligi_08012014.pdf) adresinde yer almaktadır (Ölçüt 1; EK 8).

Sınav yönetmeliğine ilave olarak özellikle uygulama derslerinde öğrencilerin sürekliliğini artırmak için kılık kıyafet, teknik yeterlilik, sunum ve lezzet, temizlik ve sağlık bilgisi ile derse devamlılık durumları kontrol edilmekte ve puanlama sistemine belirli oranlar verilmektedir. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için Bologna kapsamında en az toplam 240 AKTS'yi tamamlamış olmalıdır.

Sınav evraklarının saklanması Kastamonu Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği dördüncü bölüm, m. 21'de açıkça belirlenmiştir ([https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu\\_%C3%9Cniversitesi\\_%C3%96n\\_Lisans\\_ve\\_Lisans\\_E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim\\_ve\\_S%C4%B1nav\\_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_%C3%96n_Lisans_ve_Lisans_E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim_ve_S%C4%B1nav_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf)). Her türlü sınav evrakı, sınav sonuçlarının ilan tarihinden itibaren en geç on gün içinde ilgili Dekanlığa/Müdürlüğe teslim edilir ve Yükseköğretim Üst Kuruluşları ve Yükseköğretim Kurumları Saklama Süreli Standart Dosya Planına uygun olarak arşivde iki yıl süre ile ([https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim\\_ogretim\\_yonetmeligi\\_08012014.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim_ogretim_yonetmeligi_08012014.pdf), m. 25) saklanmaktadır. Arşiv ısı 13-15°C ve %50-60 RH arasında nem değeri korunmaktadır.

Öğrenci, sınav sonuçlarına maddi hata sebebiyle itirazını, sınav sonuçlarının ilanından itibaren yedi gün içinde yazılı olarak dekanlığa yapmaktadır. Dekan itirazı, ilgili bölüm başkanına yönlendirir ve bölüm başkanı inceler. Sonuç on gün içinde dekanlığa bildirilir. Tespit edilen maddî hata ilgili yönetim kurulunca düzeltilir. Sınav sonuçlarına itiraz süreci Kastamonu Üniversitesi, Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine göre yapılmaktadır ([https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim\\_ogretim\\_yonetmeligi\\_08012014.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/egitim_ogretim_yonetmeligi_08012014.pdf)).

Bu durum ile ilgili örneğe Ölçüt 1, EK 8.1'den ulaşabilirsiniz.

Sınavlar belirlenen ve öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve fuaye alanında bulunan ekranda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci



sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir ([https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm Fak%C3%BCltesi S%C4%B1nav Kurallar%C4%B1.pdf](https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/Turizm_Fak%C3%BCltesi_S%C4%B1nav_Kurallar%C4%B1.pdf)). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ([https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu %C3%9Cniversitesi %C3%96n Lisans ve Lisans E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim ve S%C4%B1nav Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_%C3%96n_Lisans_ve_Lisans_E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim_ve_S%C4%B1nav_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf)) (Ölçüt 1; EK 8) sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarıları göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen yedi iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla aşağıda listelenen Turizm Fakültesi Sınav Kuralları uygulanmaktadır ve bu kurallar yazılı olarak ilan edilmektedir.

- Her öğrenci ilân edilen sınav salonunda sınava girmek zorundadır.
- Öğrenciler sınavın başlama saatinden “en az beş dakika” önce sınav salonundaki yerlerini almalıdırlar.
- Öğrenciler sınava “Öğrenci Kimlik Belgesi”ni getirmek zorundadırlar. Kimlik belgeleri sınav boyunca sıranın üzerinde durmalıdır.
- Sınav kâğıtları üzerinde yer alan “İsim-Soy isim ve Öğrenci Numarası” sınav başlamadan önce, yalnızca tükenmez veya dolma kalem ile doldurulmalıdır.
- Sınav süresince cep telefonunuz kesinlikle KAPALI durumda bulunmalı ve telefonlar görünmeyen bir yerde muhafaza edilmelidir (Cep telefonunun sessiz vb. konumda bulunması sınav kurallarına aykırı olup sınav esnasında üzerinde cep telefonunu bulunduran öğrenci(ler) tutanakla tespit edilip haklarında işlem başlatılacaktır). Cep telefonu ile ilgili tüm sorumluluk öğrenciye aittir.
- Sınav sorumlusu/gözetmeni öğretim elemanları, gerekli gördükleri takdirde sınav öncesinde veya sınav anında, söz konusu cep telefonlarını öğrencilerden toplama ve sınav sonuna kadar muhafaza etme hakkına sahiptirler.
- Sınavlarda kullanılacak hesap makineleri, sadece sınavın gerektirdiği kadar işlemi yapacak özellikleri bünyesinde barındırılmalıdır. Data bank vb. gelişmiş bilgi depolama ve işlem yapabilme özellikleri olan makineler, grafik çizmek vb. nitelikleri taşıyan ileri düzey hesap makineleri ve cep bilgisayarlarının kullanılması, aksi belirtilmediği sürece yasaktır.
- Sınav başlangıcından itibaren sınav sorumlularının/ gözetmenlerinin her türlü uyarısı öğrenci tarafından dikkate alınmalıdır.
- Gözetmenler sınav düzenini korumak adına, sınav öncesinde ve sınav esnasında oturma düzeninde değişiklik yapma yetkisine sahiptirler. Öğrencilerin sınav boyunca sınav sorumlusu/ gözetmenini yer değişikliği isteklerine uymaları gerekmektedir.
- Sıraların üzerindeki yazılar sınavdan önce, öğrenciler tarafından temizlenmelidir.



Sıraların üzerine, sınav öncesinde veya sınav esnasında herhangi bir karalama yapılmamalı, yazı yazma eyleminde bulunulmamalıdır.

- Öğrencilerin sınav esnasında sıranın üzerinde, altında veya kitap gözlerinde, söz konusu sınavla ilgili veya ilgisiz herhangi bir kitap, belge, ders notu vb. materyalleri bulundurmaları (açık düzen sınavlar hariç) yasaktır. Bu sebeple, bahsi geçen materyaller sınav öncesinde sınav gözetmenlerinin göstereceği yerlere bırakılmalıdır.
- Sınav başlamadan önce sınavda ihtiyaç duyabileceğiniz kalem, silgi, cetvel, hesap makinesi, tablolar vb. araç ve gereçleri yanınızda bulundurmanız gerekmektedir. Sınav esnasında herhangi bir araç gerecin ortak kullanımı yasaktır.
- Sınav esnasında, sınav düzenini bozucu davranışları gösteren, uyarılara rağmen bu davranışları sürdüren, sınav esnasında kopya çeken veya çekmeye kalkışan öğrencilerin bu tip eylemleri gözetmen(ler) tarafından tutulacak bir tutanak ile belgelenir ve söz konusu öğrenci/ öğrenciler hakkında disiplin soruşturması başlatılır.
- Sınav bitiminde öğrenciler sınav kâğıtlarını, sınav sorumlularının/ gözetmenlerinin belirttiği düzende teslim etmeli ve sessiz bir biçimde sınav salonundan ayrılmalıdırlar.
- Öğrencilerin sınav yapılan dersliklerin önünde beklemesi, konuşması veya gürültü yapması yasaktır.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan "Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği" hükümleri uyarınca yürütülmektedir (Ölçüt 1; EK 15). Bu kapsamda bölümde yürütülen disiplin süreci aşamaları genel olarak şu şekildedir:

- Disiplinsiz davranışlarda bulunan öğrencilerin tespit edilmesi durumunda ilgili öğretim elemanı tarafından konu hakkında tutanak tutulması ve fakülte dekanlığına teslim edilmesi,
- Fakülte dekanı tarafından disiplin işlerinden sorumlu soruşturmacı öğretim üyesinin atanması ve disiplinsizlikle ilgili belgelerin ulaştırılması,
- Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından belgelerin incelenmesi, ilgili öğrencinin konu hakkında bilgilendirilmesi, savunmasının talep edilmesi (Öğrencinin 7 gün içerisinde savunmasını teslim etmesi zorunludur.),
- Soruşturmacı öğretim üyesi tarafından öğrenci savunması ve öğretim elemanı tutanaklarının karşılıklı olarak incelenerek değerlendirilmesi ve fakülte öğrenci işlerinden öğrencinin daha önceki dönemlere ait disiplin cezası durumunun sorgulanması,
- Soruşturmacı öğretim üyesinin nihai öneri/sonuç raporunu fakülte dekanlığına sunması,
- Fakülte dekanlığı tarafından disiplin cezasının kesinleştirilmesi ve öğrenciye cezanın tebliğ edilmesi,

Bölümde öğrencilere kopya çekme hususunda verilecek cezalar şu şekildedir:

- Sınavda kopya çekmeye teşebbüs etmek fiili "Yükseköğretim Kurumları Öğrenci



Disiplin Yönetmeliği'nin 5(d) Maddesi uyarınca Kınama cezası ile,

- Sınavda kopya çekmek veya çektirmek fiili "Aynı Yönetmeliğin 7(e) Maddesi uyarınca" Yüksek Öğretim Kurumundan bir yarıyıl uzaklaştırma cezası ile,
- Kendi yerine başkasını sınava sokmak veya başkasının yerine sınava girmek fiili "Aynı Yönetmeliğin 8(d) Maddesi uyarınca" Yüksek Öğretim Kurumlarından İki Yarıyıl uzaklaştırma cezası ile cezalandırılır.

Yukarıda listelenen sınav kurallarına ilave olarak uygulama sınavları kapsamında aşağıdaki kurallara dikkat edilmektedir.

- 1.Öğrenciler sınav saatinden 10 dakika önce istasyonlarında hazır bulunmak zorundadır.
- 2.Sınav başlamadan önce kılık kıyafet ve malzeme kontrolü dersin öğretim elemanı tarafından yapılır ve gerekli notlar tutulur.
- 3.Her öğrenciye verilen reçeteyi uygulaması için bir saat süre tanınır.
- 4.Sınav süresince istasyonların temizliği ve düzeni dersin öğretim elemanı tarafından kontrol edilir ve gerekli notlar tutulur.
- 5.Sınav süresi bitiminde her öğrenciden sunumlarını belirlenen alanda sunmaları istenir.
- 6.Sınav bitimi itibariyle her öğrenciye çalıştıkları istasyonu temizlemeleri için 30 dakika süre verilir.
- 7.Tüm süreçlerin sonucunda dersin öğretim elemanı değerlendirmelerini yaparak öğrencinin sınav notunu oluşturur.



## 1.5. Öğrenci Mezuniyeti

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci Kastamonu Üniversitesi Eğitim Öğretim Yönetmeliğinin ve Öğrenci İşlemlerinin Yürütülmesine İlişkin Usul ve Esaslarının ilgili maddelerine göre ([https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu\\_%C3%9Cniversitesi\\_%C3%96n\\_Lisans\\_ve\\_Lisans\\_E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim\\_ve\\_S%C4%B1nav\\_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/2021/mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_%C3%96n_Lisans_ve_Lisans_E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim_ve_S%C4%B1nav_Y%C3%B6netmeli%C4%9Fi.pdf), [https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/renci\\_islemlerinin\\_Yurtlmesine\\_likin\\_Usul\\_ve\\_Esaslar.pdf](https://oidb.kastamonu.edu.tr/images/renci_islemlerinin_Yurtlmesine_likin_Usul_ve_Esaslar.pdf))

Mezuniyet ve diploma işlemleri yapılmaktadır. Bu kapsamda;

- Öğrenciler ilişik kesme işlemleri için ÜBYS-OBS üzerinden çevrimiçi başvuru yaparlar.
- Mezuniyet işlemi, öğrencinin durumu danışmanı tarafından kontrol edilerek, bölüm/anabilim dalı başkanlığının onayına istinaden ilgili akademik birim yönetim kurulu kararı alınarak birim öğrenci işleri tarafından yapılır.
- Mezun olan veya kendi isteğiyle kaydını sildiren öğrencilere varsa lise diploması iade edilir.
- Üniversite ile ilişik kesilen öğrenciler kimlik kartlarını ilgili akademik birim öğrenci işlerine teslim eder. İlgili akademik birim teslim aldıkları kimlik kartlarını resmi yazı ile ÖİDB'ye gönderir.

Mezun olacak öğrenciler, sekiz (8) yarıyılılık eğitim sonucunda belirlenen zorunlu ve seçmeli dersleri en az 240 AKTS'yi başarıyla tamamlamış olmalıdır. Bölümde 30 iş günü Kastamonu'da olmak koşuluyla 92 gün zorunlu staj uygulaması bulunmaktadır.

Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Kastamonu Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge 'ye ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

- AGNO kontrolü,
- Kredi kontrolü,
- AKTS kontrolü, zorunlu ders kontrolü,
- Seçmeli ders kontrolü,
- Başarısız ders kontrolü,
- Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi hazırlanır.

Kastamonu Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönetmeliği beşinci bölüm diploma ile ilgili yönetmelik, Kastamonu Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge ve Öğrenci İşlemlerinin Yürütülmesine İlişkin Usul ve Esaslarına ilave olarak öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde aşağıdaki sıra ile işlemler yapılmaktadır. Aşağıda belirtilen işlemler öncelikle öğrenci danışmanı tarafından yapılmaktadır. Kontrol edildikten sonra



danışman bölüm başkanlığına mezun listesini dilekçe ile ÜBYS'den göndermektedir. Ardından verilen dilekçe bölüm başkanı tarafından kontrol edilip bölüm kurulu kararı ve yönetim kurulu kararı alınmaktadır. Alınan kararlar mezuniyet işlemlerinin yapılması için öğrenci işlerine ÜBYS üzerinden iletilmektedir. Öğrenci işleri yetkilisi de diploma işlemlerinin başlatılması için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'na resmi yazı yazmaktadır (Ölçüt 1; EK 14).

Mezuniyet işlemleri sürecinde hatayı sıfıra indirmek amacıyla öncelikle öğrencinin danışman hocası tarafından belgeler kontrol edilerek Fakülte öğrenci işleri bürosuna gönderilmektedir. Öğrenci işlerinden sorumlu şef memur tarafından kontrol edilip, resmi üst yazı ÜBYS aracılığıyla bölüm başkanına iletilmektedir. Bölüm başkanının kontrolü sonrası Rektörlük Öğrenci İşleri Daire başkanlığına üst yazı ile mezun olabilecek öğrencilere ait Kurul kararı iletilmektedir. Aynı liste Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından da kontrolden geçmektedir. Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'nın da kontrolleri sağlamasından sonra öğrencilerin mezuniyet işlemleri gerçekleştirilmektedir.

İlk mezunlarını 2021-2022 akademik yılında veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrenci ve mezun sayılarına ilişkin bilgiler Tablo 6'da aşağıda verilmiştir (Ölçüt 1; EK 17).

**Tablo. 6 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>1</sup>	Hazırlık türü <sup>2</sup>	Hazırlık	Sınıf <sup>3</sup>				Toplam Öğrenci Sayıları <sup>4</sup>				Toplam Mezun Sayıları <sup>4</sup>			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	D	ÖL	L	YL	D
[2022-2023]	<i>I</i>	2	57	56	64	70	-	247	-	-	-	-	-	-
[2021-2022]	<i>I</i>	16	58	59	58	65	-	240	-	-	-	-	-	-
[2020-2021]	<i>I</i>	2	65	57	48	-	-	170	-	-	-	-	-	-
[2019-2020]	<i>I</i>	11	63	48	2	-	-	113	-	-	-	-	-	-
[2018-2019]	<i>I</i>	23	59	-	-	-	-	59	-	-	-	-	-	-

<sup>1</sup> İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.  
<sup>2</sup> Y: Hazırlık yok, İ: İsteğe bağlı hazırlık, Z: Zorunlu hazırlık  
<sup>3</sup> Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.  
<sup>4</sup> ÖL: Ön lisans, L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

## Mezun İzleme

Turizm Fakültesi 2020-2024 stratejik planında mezunların izlenebilmesi hususunda hedefler belirlenmiştir. Bu hedefler doğrultusunda fakülte mezunlarının izlenebilmesi için Google Formlar üzerinden oluşturulan çevrimiçi takip formları aracılığıyla mezunlarla iletişim kurulmuştur. Takip formu "cinsiyet, yaş, mezun olunan bölüm, mezun olunan yıl, çalışılan kurum ve kurumdaki pozisyon, toplam çalışma süresi, son girilen yabancı dil puanı, e-posta adresi, telefon numarası" sorularından oluşmaktadır. Böylece mezunların güncel durumları



hakkında bilgiler toplanmış ve iletişim kaynakları güçlendirilmiştir. Ayrıca tek tek mezunlar aranmıştır ve sosyal medya platformu olan Instagram üzerinde KÜ Gastronomi grubu oluşturulmuştur. Mezun öğrencilerin bölüm ile bağlarının kopmaması ve bölüme yeni gelen öğrencilerin aidiyet duygusunun yükseltilmesi amacı ile grup aracılığı ile etkinlikler de planlanmaktadır.

Bununla birlikte fakülte öğretim elemanları ve akademik danışmanlar kariyer gelişimi hususunda öğrencilere bireysel destek sağlamaktadırlar. Diğer yandan üniversite bünyesinde mezunların kariyer planlaması ve takibi amacıyla Mezun Bilgi Sistemi kurulmuş ve Fakülte öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Serap BALCI, Dr. Öğr. Üyesi Emrah YAŞARSOY, Dr. Öğr. Üyesi Dilara Eylül KOÇ ve bölümümüz Arş. Gör. Demet GÜNER Mezun İzleme Koordinatörlüğünde görevlendirilmişlerdir (Ölçüt 1; EK 10). Kastamonu Üniversitesi Mezun Bilgi Sistemi'ne <https://ÜBYS.kastamonu.edu.tr/GTS/Portal/home/index> adresinden erişilmektedir. Bu sistem üzerinden şimdiye kadar toplamda 9 öğrenciden veri elde edilmiştir. Henüz sistem üzerinden öğrenci işe yerleştirmesi yapılmamıştır. Tablo 7'de mezunlardan gelen bir örneğe yer verilmiştir (EK-26).

**Tablo. 7 Mezun Anket Örneği**

Cinsiyet	Lisansüstü Eğitim	Çalışma Durumu	Kurum Türü	İşletme Türü
Erkek (5)	Hayır (6)	Hayır (3)	Özel (1)	Restoran & Cafe & Catering İşletmesi (6)
Kadın (4)	Evet (3)	Evet (6)	Kamu (8)	Lise (1)
				Seyahat Acentası (1)
				Otel İşletmesi (1)

Mezun bilgi sisteminde toplam 202 öğrenci kayıtlıdır ancak mezun bilgi sistemi grubunda 145 öğrenci bulunmaktadır. Bu sistemde toplam 36 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencisi bulunmaktadır. Mezun bilgi sistemi ve WhatsApp grubuna ilişkin ekler Ölçüt 1, EK 26.1'de sunulmuştur.

Mezun Bilgi Sistemi: <https://forms.gle/1yVv6sidsmQZmsuu7>

Mezun Öğrenci Memnuniyet Anketi: <https://forms.gle/7M7tvEP6QaxyFMmE8>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunlarının program öğretim amaçlarına katkıları Tablo 9'da yer verilmiştir. Her yıl uygulanması öngörülen mezun takip formları ile program öğretim amaçlarına bölüm mezunlarının ne kadar katkı sağladığı, akademik ve mesleki gelişimlerine ne derece uygun olduğu belirlenmektedir. Mezunların mevcut durumu değerlendirildiğinde yüzde yedisinin kamuda diğerlerinin özel sektörde çalıştığı görülmektedir.

**Tablo. 9 Mezunların Program Amaçlarına Katkıları**

Program Öğretim Amaçları	Mezunların Katkıları
--------------------------	----------------------



PÖA1: Mesleğin gereksinim duyduğu donanıma sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmek.	<ul style="list-style-type: none"><li>Mezunların %78'i (7 kişi) turizm sektöründeki çeşitli işletmelerde (konaklama, yiyecek içecek, seyahat acentesi) farklı görev ve pozisyonlarda çalışmaktadır.</li></ul>
PÖA2: Turizm sistemi içerisinde yer alan farklı hizmet sektörlerinin önde gelen ulusal ve uluslararası işletmelerinde çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek	<ul style="list-style-type: none"><li>Mezunların %11'i (1 kişi) farklı kamu kurumlarında memur veya farklı pozisyonlarda görev almaktadır.</li></ul>
PÖA3: Sektörde girişimci ruha sahip, sosyal, sorumluluk sahibi ve etik ilkeler çerçevesinde hareket eden bireyler yetiştirmek	<ul style="list-style-type: none"><li>Mezunlardan %11'i (1 kişi) farklı sektörlerde girişimci olarak faaliyette bulunmaktadır.</li></ul>

Programın ilk mezunları ile danışmanlar aracılığıyla görüşme sağlanmıştır. Öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim amaçları aktarılmış ve mezun olduktan sonra program öğretim amaçlarına ne derece ulaşıldığı konusunda fikirleri istenmiştir. Bu amaçla PÖA'ları içeren bir anket hazırlanmıştır. Uygun olup olmadığı, uygun değilse düzeltme için öneriler istenmiştir. Anket sonucunda 2022 mezunları büyük ölçüde PÖA'ların uygun olduğu görülmüştür. Düzeltilmelidir diye gelen öneriler karşısında bir açıklama öğrenciler tarafından yapılmamıştır (Ölçüt 1; [EK 1.8.2 Mezun](#)).

Mezunlarımızın yanlarında çalıştığı sektör temsilcileri ve aşçıbaşlarına da program öğretim amaçlarını içeren anket uygulanmıştır. Bu anket ile program öğretim amaçları ve mezun yeterliliklerinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Anket sonucunda PÖA'ların uygun olduğu, mezunların mesleğin gerektirdiği donanıma sahip oldukları görülmüştür. Öğrencilerin girişimci ruha sahip oldukları ve sorumluluk alabildikleri belirtilmiştir (Ölçüt 1; [EK 1.8.2 Dış Paydaş](#)). Ayrıca 27.2.2023 tarihinde yapılan dış paydaş toplantısında yapılması planlanan "Liseli Şefler Yarışıyor" yemek yarışmasında program öğretim amaçlarını ortaya konmuştur. Program öğretim amaçlarının karşılanması amacıyla gönüllü öğrencilerin mutfakta liseli öğrencilere yardım ederek sorumluluk almaları ve dolayısıyla program öğretim amaçlarının karşılanması kararlaştırılmıştır. Bu etkinlikte gönüllü 3 öğrenci görev almıştır (Ölçüt 1; [EK 1.8.2 Karar](#)).

## 2.PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

**Program Öğretim Amaçları:** Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentilerini tanımlayan genel ifadelerdir.

**Ölçme:** Bu ölçüte ilişkin ölçme, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.



**Değerlendirme:** Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program öğretim amaçlarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Amaçları:**

PÖA1: Mesleğinin gereksinim duyduğu donanıma sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmek

PÖA2: Turizm sistemi içerisinde yer alan farklı hizmet sektörlerinin önde gelen ulusal ve uluslararası işletmelerinde çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek

PÖA3: Sektörde girişimci ruha sahip, sosyal, sorumluluk sahibi ve etik ilkeler çerçevesinde hareket eden bireyler yetiştirmek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü program öğretim amaçlarına Bologna Bilgi Sistemi içerisinde ve fakülte bölüm sayfasında yer verilmektedir. (<https://ÜBYS.kastamonu.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=null&culture=tr-TRps>), (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/boeluemler/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>).

### **Program Öğretim Amaçlarının Tanımlar ile Uyumu**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öncelikli hedefi mesleğinin gereksinim duyduğu donanıma sahip, günceli takip eden, alanın gelişimine katkıda bulunabilecek bireyler yetiştirmektir. Bu doğrultuda bölüm müfredatlarında teknik, beşerî ve kavramsal yetenekleri geliştirmeyi sağlayan derslerin yer alması ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin planlanması amaçlanmaktadır. Buradan hareketle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün öğretim amaçlarından ilki, program mezunlarının yakın gelecekte turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli personeller olarak kariyerlerini devam ettirmeleridir. İkinci olarak turizm sistemi içerisinde yer alan yiyecek içecek işletmeleri, konaklama işletmelerinde orta ve üst düzey yönetici olarak çalışmaları, kariyerlerine yön vermeleridir. Bu amaçların yanı sıra bir kısım mezun öğrencilerin turizm veya hizmet sektöründe girişimci olarak kendi işletmelerini açmaları beklenmektedir.

Özel sektörün yanı sıra mezunların kamu kurumlarında öğretmenlik yapmaları ile lisansüstü eğitim ile akademik gelişimlerine devam ederek öğretim elemanı olarak üniversitelerin başta Gastronomi ve Mutfak Sanatları olmak üzere turizm ile ilgili bölümlerinde çalışmaları mümkündür. Bu kapsamda öğrencilerin yakın gelecekte görev alacakları iş alanları ve görevleri program amaçlarında belirtilmektedir.

### **Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri**

#### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının iç ve dış paydaşları:**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının İç paydaşları (Ölçüt 2; EK 21);



- Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı öğrencileri,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı öğretim elemanları,
- Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğrencileri,
- Fakülte bünyesindeki diğer bölümlerin (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğretim elemanları,
- Turizm Fakültesi Dekanlığı,
- Turizm Fakültesi İdari Birimleri (Fakülte Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Yazı-Personel ve Mali İşler, Taşınır ve Satın Alma),
- Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü'dür.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının Dış Paydaşları (Ölçüt 2; EK 21);

- Yasal kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi),
- Mezunlar,
- Sektör işletmeleri,
- Meslek Odaları /Birlikler (TUREB),
- Bölge Kalkınma Ajansı (KUZKA),
- Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri,
- Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan kurumlardır.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü program öğretim amaçları esasen öğrencilerin mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. Bununla birlikte iç paydaşlardan alınan istek, görüş ve öneriler doğrultusunda program içeriğinde iyileştirme yapılmaktadır. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (oryantasyon toplantısı, öğrenci anketleri, öğrenci danışmanları, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, genellikle bölüm genel kurullarında görüşülerek karara bağlanmakta; gerekli durumlarda fakülte dekanlığına sunulmaktadır. Seçmeli ders havuzunun güncellenmesi, mesleki derslerde uygulama oranının artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerinde daha aktif olarak katılmasına yönelik uygulamalar (seminer, konferans, uygulamalı dersler, vb.) iç paydaş gereksinimine göre gerçekleştirilen güncellemeler arasında değerlendirilebilir (Ölçüt 2; EK 2.3.2 İç ve Dış Paydaş). Ayrıca derslere konuk öğretim elemanı olarak sektör temsilcileri de davet edildiğinden, içeriğin güncellenmesi öğrenci-sektör ilişkisinin kurulması da sağlanmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iç paydaşlarının program öğretim amaçlarına sağladığı katkılar Tablo 10'da belirtilmektedir.

**Tablo. 10 Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Öğrencileri	Öğrencilerin programa ilişkin görüş ve önerileri, bölüme başladıkları ilk yıl gerçekleştirilen Oryantasyon Toplantısı ile alınmaya başlanmakta, ilerleyen dönemlerde ise; a) ders içerisinde, b) akademik danışmalar c) Fakülte idari birimleri tarafından alınan görüş ve öneriler bölüm kurullarında tartışılmaktadır.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Öğretim Elemanları	Bölüm öğretim elemanlarından oluşan danışmanlar tarafından dile getirilen istek ve öneriler öncelikle bölüm başkanlığı tarafından değerlendirilmektedir. Gerekli durumlarda ilgili hususlar bölüm kurullarına taşınarak tartışılması sağlanmaktadır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları dersleri etkin olarak sürdürmekte, her yarıyıl dönemi başlangıcında bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçları ile görüş ve önerilerini sunmaktadır. İyileştirmeye yönelik öneriler kayıt altına alınarak uygulamaya yönelik girişimlere başlanılmaktadır (EK 2.2).
Fakülte Bünyesindeki Diğer Bölümlerin* Öğrencileri	Öğrencilerin, bölüm öğrencileri ile etkileşimi sürecinde çeşitli kanallar (akademik danışman, fakülte sekreterliği vb.) ile dile getirdiği istek, görüş ve öneriler değerlendirilmektedir.
Fakülte Bünyesindeki Diğer Bölümlerin* Öğretim Elemanları	Fakülte bünyesinde ders veren diğer öğretim elemanlarının görüşleri, birebir iletişim ortamında (yüz yüze, fakülte WhattsApp grubu vb.), Fakülte Akademik Kurul toplantılarında dikkate alınmaktadır.
Turizm Fakültesi Dekanlığı	Eğitim öğretim kalitesinin geliştirilmesi ve hukuksal değişikliklerin uygulanması hususunda katkı sağlamakta, ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından öngörülen iyileştirme çalışmalarında temel destek noktasını oluşturmaktadır.
Turizm Fakültesi İdari Birimleri (Fakülte Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Yazı-Personel ve Mali İşler, Taşınır ve Satın Alma)	Program öğretim amaçları doğrultusunda eğitim-öğretim altyapısının teknik ve teknolojik donanımlarla hazır hale getirilmesi, öğretime ilişkin destek unsurların gerçekleştirilmesini sağlamaktadır.
Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü	Bölüme öğrenci kabul kontenjanlarının yıllık olarak onaylanması, akademik kadronun iyileştirilmesi, bölüme bütçe sağlanması, diğer akademik birimlerden öğretim elemanı temin edilmesi hususlarında katkı sağlamaktadır.
* Turizm İşletmeciliği Bölümü ve Turizm Rehberliği Bölümü	

İç paydaşlarımız olan öğrenciler ile 6.2.2023 tarihinde bölüm temsilcileri ile iç paydaş toplantısı yapılmıştır. Toplantıda öğrencilere sunulan fiziksel imkanlar, eğitim gezileri, pedagojik formasyon ve program öğretim amaçları görüşülmüştür. Öğrenciler fakülte faaliyetlerinden memnuniyetlerini dile getirirken, program öğretim amaçlarının açık ve anlaşılır olduğunu belirtmişlerdir (Ölçüt 2; EK 2.3.2 İç Paydaş).

Program öğretim amaçlarının dış paydaşların gereksinimlerine göre güncellenme yöntemi:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir:

- Yasal kuruluşlar (Millî Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi) tarafından getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.



- Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda program içerisinde ne gibi iyileştirmeler yapılabileceğine dair bölüm başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişi yapılmaktadır.
- Turizm örgütlerinden gelen talepler ve turizm alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek seçmeli ders havuzundaki mesleki derslerin sayısının artırılması, ders verme sürecinde uygulamalara daha çok yer verilmesi, yabancı dil eğitiminde kalitenin artırılması ile ilgili girişimler devam etmektedir.
- Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program öğretim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda bölüm müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir (Ölçüt 2: EK 2.3.2 Öğretim Üyesi Görüşü). Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm hocalarından alınan görüşler doğrultusunda 7.9.2023 tarihinde program öğretim amaçları güncellenmiştir (EK 2.3.2 PÖA Güncelleme).
- Sektör temsilcileri bölüm öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm kurullarında görüşülmektedir.
- Kısa süreli iş ortaklığı içerisinde bulunan sektör işletmeleri (Kastamonu ilinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri) yöneticileri ile fikir alışverişi sıklıkla yapılmaktadır.

Turizm Fakültesi danışma kurulu fakülte dekanı, dekan yardımcıları, bölüm başkanları ve il İl Kültür Turizm Müdürü, konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinden oluşmaktadır. Turizm Fakültesi Danışma Kurulu toplantısı yılda bir defa yapılmaktadır. Danışma Kurulu toplantısı ilk olarak 2018 yılında Turizm Fakültesi toplantı salonunda gerçekleştirilmiştir. 18.10.2020 tarihinde Turizm Fakültesi toplantı Salonunda gerçekleştirilmiştir. Toplantı hakkında bilgilere <https://turizm1.kastamonu.edu.tr/index.php/tr/bilgi-sistemleri/haberler-tr/3202-turizm-fakultesi-danisma-kurulu-toplantisi-vapildi> adresinden erişim sağlanabilmektedir. Ayrıca bölümümüz paydaşlar ile sürekli etkileşim halinde bulunarak çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Örnek etkinliğe <https://turizm1.kastamonu.edu.tr/index.php/tr/bilgi-sistemleri/haberler-tr/3885-gastronomi-sektor-temsilcileri-paneli> adresinden ulaşılabilmektedir (Ölçüt 2; EK 18).

Fakültemiz dış paydaşları bilgilendirme hususuna oldukça önem vermektedir. Bu önem doğrultusunda fakültemiz ile ilgili hususları fakültemiz internet adresinden düzenli olarak yayınlamakta ve bunları sürekli güncellemektedir. Özellikle iç paydaşlarımız ile ilgili olan bilgilendirme süreçleri önemli bir ölçüde paylaşılmaktadır. Fakültemiz genelinde dış paydaşlar ile ilgili etkinliklerin yine paylaşılması fakültemiz ana sayfasından düzenli olarak yapılmalıdır. 27.02.2023 tarihli dış paydaş toplantısında paydaşlar ile 2023 yılında gerçekleştirilecek etkinlikler, turizm haftasında yapılacak etkinlikler, öğrenci görevlendirmeleri ve paydaşların program öğretim amaçlarına ilişkin görüşleri istenmiştir. Program öğrencilerimizin görev almaları sayesinde sosyal sorumluluk yerine getirmeleri, grup çalışmalarını yapabilmeleri sayesinde program öğretim amaçlarına katkı sunulduğu ortak fikrine varılmıştır (Ölçüt 2; EK 2.3.2 Dış Paydaş).



Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü dış paydaşları ile etkinlikler başta olmak üzere farklı iletişim kanalları yoluyla iletişim kurulmakta ve bu süreçte program ile ilgili görüşleri alınmaktadır. Her bir paydaşa ilişkin faaliyetler Tablo 11'de verilmiştir.

Düzenlenen faaliyetler ile iş dünyasının Ar-Ge projeleri yürütmesi, üniversite ile iş birliği yaparak projeler geliştirmesi ve teknoloji-inovasyon gibi konular hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır. Fakültemizdeki tüm bölümlerin amacı Türkiye genelinde TR 82 Düzey II Kastamonu-Çankırı-Sinop eksenli KUZKA Bölgesi kalkınma ve sorunlarının çözümüne yönelik politikalar belirlemek üzere çalışmaktadır. Bu amaçla çeşitli yüksek lisans tezleri ve projeler hazırlanmakta, BAP desteği ile projeler finanse edilmektedir.

**Tablo. 11 Program Öğretim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı**

Yasal Kuruluşlar	Eğitim öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesi ve eğitim-öğretimde güncelleştirmeler, iyileştirmeler yapılması hususunda belirlenen yasa ve yönetmeliklere göre bölümün program öğretim amaçları şekillenmektedir.
Mezunlar	Mezunların aldıkları eğitimin çalışma hayatında kendilerine sağladığı katkı ve kazanımlarının değerlendirilmesi, program öğretim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde bir araç olarak kullanılmaktadır.
Sektör İşletmeleri	Öğretim amaçlarına ulaşılması hususunda işverenlere amaçları ölçmeye ve amaçların geliştirilmesi hususunda anketler yapılacaktır.
Bölge Kalkınma Ajansı	Dış paydaş olarak bölge kalkınma ajansından anketler, odak grup toplantıları, çalıştaylar gibi veri toplama araçları ile veriler toplanmaktadır. Bu veriler program öğretim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde bir araç olarak kullanılmaktadır.
Diğer Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri	Dış paydaşlardan olan diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde yapılan uygulama ve faaliyetler bölümün öğretim elemanları ya da ilgili üniversitenin web sitesinden takip edilmektedir. Bölüm için faydalı olacağı düşünülen uygulama ve faaliyetler bölümün öğretim elemanları tarafından değerlendirilmektedir.
Kısa Süreli İş Ortaklığı İçerisinde Bulunan Kurumlar	Gönüllü staj yapılan kurumlar kapsamında öğrencilerimizi kabul eden işletmelerden alınan geri dönüşler amaçlarımızın gerçekleşip gerçekleşmediği konusunda yol göstermektedir.

İç Paydaşlarla İlişkiler:

<https://www.instagram.com/p/CoUNjVZMDOs/>

<https://www.instagram.com/p/CoMTkPBszDf/>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/idari-personel-ile-ic-paydas-toplantisi?catid=2&Itemid=101>

Dış Paydaşlarla İlişkiler:

<https://www.instagram.com/p/CpNJb6HsSMF/>

<https://www.instagram.com/p/CqsoF3mMaPT/>

<https://www.instagram.com/p/CsYvsWesger/>

[https://www.instagram.com/p/Csdy4\\_hseYI/](https://www.instagram.com/p/Csdy4_hseYI/)



<https://www.instagram.com/p/CsV2D6tsM8o/>

<https://www.instagram.com/p/CnMmaElsQ5r/>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/dekanimizin-taskocprue-ziyareti-2?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/hanoenu-tarim-proje-etkinligi?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/dekanimizin-daday-ziyareti?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/cumhuriyet-bassavcimiza-ziyaret?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/inebolu-denizcileri-ziyaretimize-geldi?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/kultuer-ve-turizm-mueduerue-fakueltemizdeydi?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/kastamonu-esnaf-ve-sanatkarlar-odalari-birligi-ziyareti?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/kastamonu-ticaret-borsasi-ziyareti-2?catid=2&Itemid=101>

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/dis-paydas-toplantisi?catid=2&Itemid=101> EK

### 3.PROGRAM ÇIKTILARI

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

**Ölçme:** Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir.

**Değerlendirme:** Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli, elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır.

**Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olması durumu**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde okutulan müfredatın belirlenme sürecinde yer alan birçok faktör program çıktılarının belirlenmesinde de etkili olmaktadır. Program çıktılarının belirlenmesi sürecinde aşağıdaki unsurlar yer almaktadır:

- Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ile ilgili müfredat ve program çıktılarının incelenmesi,





- Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesinde (TYYÇ) yer alan lisans düzeyi Kişisel Hizmetler Temel alanı program çıktıları,
- Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu Değerlendirme Ölçütleri içerisinde yer alan lisans düzeyi Turizm alanı ortak program çıktıları,
- Kastamonu Üniversitesi Bologna süreci ile ilgili akademik temsilcilerinin görüşlerinin alınması,
- Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması (**Ölçüt 3: EK 3.2.2. PÖÇ Öğretim Üyesi Görüşü**),
- İç ve dış paydaşların bölüm ile ilgili beklentilerinin belirlenmesi,
- Bölüm derslerinin içeriklerinin incelenmesidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının dersleri, bu derslerin içerik, amaç ve ders öğrenme çıktıları bölümün internet sayfasında kamuoyuyla paylaşılmaktadır.

20.12.2021 tarihli iç paydaş toplantısında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrenci temsilcisi seçmeli derslerin ve mutfak uygulama derslerinin azlığını dile getirmiştir. Dekanlık ve bölüm başkanlığı tarafından bu talebin değerlendirileceği bildirilmiştir. 2021 yılı içerisinde müfredat güncellemesi yapılmıştır. Ayrıca 2022 ve 2023 yıllarında da hem akreditasyon koşulunu sağlamak amacıyla hem de seçmeli uygulama derslerini arttırmak amacıyla müfredatta güncellemeler yapılmıştır (**Ölçüt 3; EK 20 ve EK 3.2.1**).

#### **Program çıktılarını belirleme sürecinin işletildiğine dair kanıtlar:**

- İç paydaş olarak fakülte bünyesindeki Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümlerinde görev yapan öğretim elemanları ile görüşme yöntemi ile program çıktılarına ilişkin güncellemeler yapılmıştır.
- Türkiye’de lisans düzeyinde eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerindeki görevli öğretim elemanları ile toplantılarda görüşülerek önerileri ve görüşleri alınmıştır (**Ölçüt 3; EK 3.2.2. PÇ Öğretim Üyesi**).
- Turizm sektör temsilcilerinin (seyahat işletmeleri yöneticileri, turistik işletmeciler derneği il temsilcisi vb.) görüş, öneri ve bilgileri alınmıştır (**Ölçüt 3; EK 3.2.1 Sektör Temsilcileri**).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü müfredatında 2018 yılı ders planı oluşturulduktan sonra 2020 ve 2021 yıllarında müfredat düzenlemesi yapılmıştır. 2022 yılında da 2021 yılı müfredatında güncelleme yapılmıştır. Bu güncelleme sonucunda mutfak uygulama derslerinin sayısı artmıştır. Gastronomi alanı ile ilgili olan seçmeli derslerin sayısı artmıştır. Güncel derslerin bir kısmı için alan ile bütünleştirmek için isim değişikliği yapılmış, alan derslerinin saati ve AKTS sayılarında güncelleme yapılmıştır. Müfredat Güncellemeleri gerekçeleri ile birlikte Ölçüt 3, EK-20’de sunulmuştur. Yapılan güncellemelerin tümü akreditasyon sürecine ait sürekli iyileştirme faaliyetleri kapsamında gerçekleştirilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü program çıktılarının güncellenmesinde ayrıca mezun öğrencilerimize ve sektör temsilcilerine anket uygulaması yapılmıştır. Anket öncesinde TURAK çıktıları, YÖK TYÇÇ maddeleri hakkında bilgilendirilmişlerdir. Sonrasında bölüm program öğrenim çıktıları TURAK ve TYÇÇ ile uyumlu olup olmadığını gözeterek anket



doldurmaları istenmiştir. Sektör temsilcilerine yapılan anket sonucunda PÖÇ'lerin bölüm ile uyum gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. İlk mezun öğrencilerimizin görüşleri ise program öğrenim çıktısının programa uygun olduğu ancak kalifiye hoca sayısının artırılması noktasında olmuştur (Ölçüt 3; EK 3.2.2 ve EK 42)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü program çıktılarının dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Bu kapsamda mezun ve sektör temsilcilerinden görüşler alınmaya devam edilmektedir. Ayrıca her dönem yapılan paydaş toplantılarında görüşler istenecektir. Buna ilişkin kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri Tablo 12'de yer almaktadır.

**Tablo. 12 Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci**

	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme Süreci
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1 Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir. - Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması, -Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,
	PÇ2 İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
	PÇ3 Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
	PÇ4 Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, meslek standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmesi, - Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya



		aktarması, -Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,
PÇ5	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, -Ulaşılan araştırma bulgularının sınıf ortamında sunulması,
PÇ6	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi,
PÇ7	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi
PÇ8	4 yıllık lisans öğrenimini tamamlayan öğrenciler, akademik, sosyal ve meslek yaşantılarında gerekli olabilecek İngilizce temel dil becerilerini kullanabilir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.
PÇ9	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere alan ile ilgili güncel ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, - Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri güncel bilgilerini uygulamaya aktarması,
PÇ10	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri,



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmesidir.</li></ul> <p>-Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,</p>
	PÇ11	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	<p>- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Çıktıları,</li><li>• İçerikleri,</li><li>• Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmesidir.</li></ul>
⇒ ⇒ ⇒ Bilgi Beceri Yetkinlikler			

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi ölçme değerlendirme sürecine ilişkin tablo 12 incelendiğinde bilgi, beceri ve yetkinlik kapsamında ele alınmıştır. Program çıktılarında Bilgi (PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4 VE PÇ5), Beceri (PÇ6 PÇ7 ve PÇ8) ve Yetkinlikleri (PÇ9, PÇ10 ve PÇ11) ders çıktıları, ders içerikleri ve öğrencilere uygulanan sınav soruları, aynı zamanda derslerde istenen sunum ve ödevler, öğrencilerin öğrenmiş oldukları teorik bilgileri uygulamalara aktarması ve öğrencilerin bulmuş oldukları bulguları sınıf ortamında tartışması ölçme değerlendirme yöntemlerinde araç ve gereçler kullanılmaktadır.

**Tablo. 13 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlama Düzeyi Ölçütleri**

	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme Süreci	Sağlanma Ölçütleri	Düzeyi	
<b>BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI</b>	PÇ1	<p>Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, amaç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.</p>	<p>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Çıktıları,</li><li>• İçerikleri,</li><li>• Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilmektedir.</li></ul> <p>- Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,</p> <p>-Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,</p>	<p>- Ders notları</p> <p>- Yüksek lisans ve doktora yapan öğrenci sayısı</p>	
	PÇ2	<p>İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-</p>	<p>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Çıktıları,</li><li>• İçerikleri,</li></ul>	<p>- Ders notları</p> <p>- Ders içi ve dışı uygulamalar</p>	



		ıcecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.	<ul style="list-style-type: none"><li>Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.</li></ul>	
	PÇ3	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</li><li>• Çıktıları,</li><li>• İçerikleri,</li><li>• Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ders notları</li><li>-Ders içi ve dışı uygulamalar</li></ul>
	PÇ4	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, meslek standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin;</li><li>• Çıktıları,</li><li>• İçerikleri,</li><li>• Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleşmesi,</li><li>- Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,</li><li>-Verilen uygulamalı eğitimlerin dönem sonunda uygulamalı sınavlar ile ölçülmesi ve değerlendirilmesi,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ders notları</li></ul>
	PÇ5	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	<ul style="list-style-type: none"><li>Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı,</li><li>- Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi,</li><li>-Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi,</li><li>-Ulaşılan araştırma bulgularının sınıf ortamında sunulması,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ders notları</li></ul>
	PÇ6	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerilerini gösterir.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı,</li><li>- Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ders notları</li><li>- Ders içi ve dışı uygulamalar</li></ul>



			-Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi,	
PC7	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.		-Program çıktılar ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi	- Ders notları
PC8	4 yıllık lisans öğrenimini tamamlayan öğrenciler, akademik, sosyal ve meslek yaşantılarında gerekli olabilecek İngilizce temel dil becerilerini kullanabilir.		- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.	- Ders notları - Ders içi ve dışı uygulamalar
PC9	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanlı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.		Program çıktıları ile uyumlu olan derslerde yürütülen ödev kapsamında öğrencilere alan ile ilgili güncel ödev konularının duyurulması ve dağıtımı, - Tamamlanan ödev ve araştırmalar için ilgili derslerde sunumlarının gerçekleştirilmesi, -Hazırlanan ödev ve araştırma dosyalarının teslim edilmesi, - Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri güncel bilgilerini uygulamaya aktarması,	- Ders notları - Ders içi ve dışı uygulamalar
PC10	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser, yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.		- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri, • Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir. -Uygulamalı derslerde öğrencilerin öğrendikleri teorik bilgilerini uygulamaya aktarması,	- Ders notları -Ders içi ve dışı uygulamalar
PC11	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.		- Program çıktıları ile uyumlu olan derslerin; • Çıktıları, • İçerikleri,	- Ders notları



			<ul style="list-style-type: none"><li>Sınav soruları ile ölçme ve değerlendirme sürecinin gerçekleştirilmektedir.</li></ul>	
⇒ ⇒ ⇒	Bilgi	Beceri	Yetkinlikler	

Tablo 13'e göre program çıktılarının ölçme ve değerlendirme süreçlerini sağlama düzeyleri irdelendiğinde ders notları, ders içi ve dışı uygulamalar aşında program çıktılarının ölçme ve değerlendirme sürecinin sağlama düzeylerinde yer alan teknikler olarak kabul edilmektedir.

Program çıktılarının her birini sağlamak içinde programda kullanılan uygulamalar detaylı olarak Tablo 14'te verilmiştir.

**Tablo. 14 Program Çıktılarıyla Uyumlu Derslerin Karşılaştırmalı Analizi**

	Program Çıktıları	Program Çıktıları ile Uyumlu Dersler
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1 <p>Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.</p>	<p>2. Yarıyıl: Mutfak Sanatlarına Giriş,</p> <p>3. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 1</p> <p>4. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 2, Soğuk Mutfak, Örgütsel Davranış</p> <p>5. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 3, İçecekler, Soslar ev Üretim Teknikleri, Sakatatlar, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Artizan Çikolatacılık, Artizan Pastacılık</p> <p>6. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 4, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Tatlı, Pasta ve Hamur işleri, Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, Araştırma Yöntemleri</p> <p>7. Yarıyıl: Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık, Antik Mutfaklar, Artizan Ekmekçilik, Sokak Lezzetleri, Kore Mutfak Kültürü, Sürdürülebilir Gastronomi</p> <p>8. Yarıyıl: Dünya Mutfakları, Butik Ekmekçilik, Moleküler Mutfak, Makarna ve Salatalar, Füzyon Mutfak, Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri, Coğrafi İşaretili Yiyecekler</p>
	PÇ2 <p>İşletme, iktisat ve pazarlama alanındaki temel kavramları, kuramları ve ilkeleri bilir ve uygular. Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini bilir ve uygular.</p>	<p>1. Yarıyıl: İşletme Bilimine Giriş</p> <p>2. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmeciliği</p> <p>3. Yarıyıl: Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü</p> <p>5. Yarıyıl: İnsan Kaynakları Yönetimi, Konaklama İşletmeleri Yönetimi,</p> <p>6. Yarıyıl: Kalite Yönetim Sistemleri, Endüstriyel Mutfaklarda Artık Yönetimi, Destinasyon Şefliği</p> <p>7. Yarıyıl: Ziyafet Organizasyonu ve</p>



		Yönetimi, 8. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Restoran ve Catering Yönetimi
PC3	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir.	3. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 1, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, 4. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 2, Soğuk Mutfak, Beslenme İlkeleri, Satın Alma ve Ürün Belirleme 5. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 3, İçecekler, Soslar ev Üretim Teknikleri, Sakatatlar, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Artizan Çikolataçılık, Artizan Pastacılık 6. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 4, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Tatlı, Pasta ve Hamur işleri, Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, Satın Alma ve Ürün Belirleme 7. Yarıyıl: Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık, Antik Mutfaklar, Artizan Ekmekçilik, Sokak Lezzetleri, Kore Mutfak Kültürü 8. Yarıyıl: Dünya Mutfakları, Butik Ekmekçilik, Moleküler Mutfak, Makarna ve Salatalar, Füzyon Mutfak, Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri, Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama
PC4	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	1. Yarıyıl: Genel Turizm, Hukukun Temel Kavramları, 2. Yarıyıl: Turizm Hukuku ve Mevzuatı, 3. Yarıyıl: Gıda Güvenliği ve Hijyen 7. Yarıyıl: Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı, İş Sağlığı ve Güvenliği, 8. Yarıyıl: Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz
PC5	Dünya gıda ticareti, globalleşme, üretim ve tüketim örüntüleri hakkında bilgi sahibidir. Gıda politikalarının ülke ekonomisi için önemini bilir.	2. Yarıyıl: Turizm Hukuku ve Mevzuatı, 3. Yarıyıl: Gıda Güvenliği ve Hijyen 7. Yarıyıl: Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı, İş Sağlığı ve Güvenliği, Sürdürülebilir Gastronomi
PC6	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	1. Yarıyıl: İşletme Bilimine Giriş 2. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmeciliği 3. Yarıyıl: Mutfak Hizmetleri Yönetimi 5. Yarıyıl: İnsan Kaynakları Yönetimi, Konaklama İşletmeleri Yönetimi, 6. Yarıyıl: Kalite Yönetim Sistemleri, İletişim 7. Yarıyıl: Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, 8. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Restoran ve Catering Yönetimi
PC7	Gıdanın insan sağlığı ve toplumsal düzen	3. Yarıyıl: Gıda Güvenliği ve Hijyen



	üzerindeki etkilerini anlayabilir ve bu çerçevede basın-yayın organlarını takip eder, katkıda bulunur ve yönlendirir.	4. Yarıyıl: Beslenme İlkeleri
PÇ8	4 yıllık lisans öğrenimini tamamlayan öğrenciler, akademik, sosyal ve meslek yaşantılarında gerekli olabilecek İngilizce temel dil becerilerini kullanabilir.	1. Yarıyıl: Yabancı Dil 1 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 1 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 1 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 1 (Rusça), 2. Yarıyıl: Yabancı Dil 2 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 2 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 2 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 2 (Rusça), 3. Yarıyıl: Yabancı Dil 3 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 3 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 3 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 3 (Rusça), 4. Yarıyıl: Yabancı Dil 4 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 4 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 4 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 4 (Rusça), 5. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 1 (İngilizce), Mesleki Almanca 1, Mesleki Fransızca 1, Mesleki Rusça 1, 6. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 2 (İngilizce), Mesleki Almanca 2, Mesleki Fransızca 2, Mesleki Rusça 2, 7. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 3 (İngilizce), Mesleki Almanca 3, Mesleki Fransızca 3, Mesleki Rusça 3, 8. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 4 (İngilizce), Mesleki Almanca 4, Mesleki Fransızca 4, Mesleki Rusça 4,
PÇ9	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, şeker işleri, süslemeler, dekorasyon ve sunum, çikolata yapımı konusunda yetkindir.	3. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 1 4. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 2, Soğuk Mutfak 5. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 3, İçecekler, Soslar ve Üretim Teknikleri, Sakatatlar, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Artizan Çikolataçılık, Artizan Pastacılık 6. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 4, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Tatlı, Pasta ve Hamur işleri, Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık 7. Yarıyıl: Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık, Antik Mutfaklar, Artizan Ekmekçilik, Sokak Lezzetleri, Kore Mutfak Kültürü 8. Yarıyıl: Dünya Mutfakları, Butik Ekmekçilik, Moleküler Mutfak, Makarna ve Salatalar, Füzyon Mutfak, Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri
PÇ10	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	4. Yarıyıl: Soğuk Mutfak, 5. Yarıyıl: Soslar ve Üretim Teknikleri, 6. Yarıyıl: Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, Kalite Yönetim Sistemleri,



			7. Yarıyıl: Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık 8. Yarıyıl: Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri,
	PÇ11	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	2. Yarıyıl: Temel Bilgi Teknolojileri 7. Yarıyıl: Girişimcilik 1 8. Yarıyıl: Girişimcilik 2
⇒ ⇒ ⇒	Bilgi	Beceri	Yetkinlikler

Tablo 14'e göre her bir program çıktının oluşturmuş olduğu boyutlara (Bilgi, Beceri ve Yetkinlikler) yönelik program çıktılarına yönelik uyumlu derslere yer verilmiştir. Bu bağlamda ilk olarak Bilgi boyutunda yer alan PÇ1'e yönelik uygun dersler; 2. Yarıyıl: Mutfak Sanatlarına Giriş, 3. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 1, 4. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 2, Soğuk Mutfak, Örgütsel Davranış, 5. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 3, İçecekler, Soslar ev Üretim Teknikleri, Sakatatlar, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Artizan Çikolataçılık, Artizan Pastacılık, 6. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 4, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Tatlı, Pasta ve Hamur işleri, Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, Araştırma Yöntemleri, 7. Yarıyıl: Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık, Antik Mutfaklar, Artizan Ekmekçilik, Sokak Lezzetleri, Kore Mutfak Kültürü, Sürdürülebilir Gastronomi, 8. Yarıyıl: Dünya Mutfakları, Butik Ekmekçilik, Moleküler Mutfak, Makarna ve Salatalar, Füzyon Mutfak, Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri, Coğrafi İşaretili Yiyecekler; PÇ2'ye yönelik uygun dersler; 1. Yarıyıl: İşletme Bilimine Giriş, 2. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmeciliği, 3. Yarıyıl: Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, 5. Yarıyıl: İnsan Kaynakları Yönetimi, Konaklama İşletmeleri Yönetimi, 6. Yarıyıl: Kalite Yönetim Sistemler, Endüstriyel Mutfaklarda Artık Yönetimi, Destinasyon Şefliği, 7. Yarıyıl: Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, 8. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Restoran ve Catering Yönetimi; PÇ3'e yönelik uygun dersler; 3. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 1, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, 4. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 2, Soğuk Mutfak, Beslenme İlkeleri, Satın Alma ve Ürün Belirleme, 5. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 3, İçecekler, Soslar ev Üretim Teknikleri, Sakatatlar, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Artizan Çikolataçılık, Artizan Pastacılık, 6. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 4, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Tatlı, Pasta ve Hamur işleri, Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, Satın Alma ve Ürün Belirleme, 7. Yarıyıl: Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık, Antik Mutfaklar, Artizan Ekmekçilik, Sokak Lezzetleri, Kore Mutfak Kültürü, 8. Yarıyıl: Dünya Mutfakları, Butik Ekmekçilik, Moleküler Mutfak, Makarna ve Salatalar, Füzyon Mutfak, Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri, Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama; PÇ4'e yönelik uygun dersler; 1. Yarıyıl: Genel Turizm, Hukukun Temel Kavramları, 2. Yarıyıl: Turizm Hukuku ve Mevzuatı, 3. Yarıyıl: Gıda Güvenliği ve Hijyen, 7. Yarıyıl: Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı, İş Sağlığı ve Güvenliği, 8. Yarıyıl: Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz ve PÇ5'e yönelik uygun dersler ise; 2. Yarıyıl: Turizm Hukuku ve Mevzuatı, 3. Yarıyıl: Gıda Güvenliği ve Hijyen, 7. Yarıyıl: Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı, İş Sağlığı ve Güvenliği, Sürdürülebilir Gastronomi eşleştirme olarak belirlenmiştir.

Bilgi boyutunda oluşan program çıktılarına yönelik uygun olan dersler ise PÇ6 için; 1. Yarıyıl: İşletme Bilimine Giriş, 2. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmeciliği, 3. Yarıyıl: Mutfak Hizmetleri



Yönetimi, 5. Yarıyıl: İnsan Kaynakları Yönetimi, Konaklama İşletmeleri Yönetimi, , 6. Yarıyıl: Kalite Yönetim Sistemler, İletişim, 7. Yarıyıl: Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi, 8. Yarıyıl: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama, Restoran ve Catering Yönetimi; PÇ7 için; 3. Yarıyıl: Gıda Güvenliği ve Hijyen 4. Yarıyıl: Beslenme İlkeleri; PÇ8 için ise; 1. Yarıyıl: Yabancı Dil 1 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 1 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 1 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 1 (Rusça), 2. Yarıyıl: Yabancı Dil 2 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 2 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 2 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 2 (Rusça), 3. Yarıyıl: Yabancı Dil 3 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 3 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 3 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 3 (Rusça), 4. Yarıyıl: Yabancı Dil 4 (İngilizce), Seçmeli Yabancı Dil 4 (Almanca), Seçmeli Yabancı Dil 4 (Fransızca), Seçmeli Yabancı Dil 4 (Rusça), 5. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 1 (İngilizce), Mesleki Almanca 1, Mesleki Fransızca 1, Mesleki Rusça 1, 6. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 2 (İngilizce), Mesleki Almanca 2, Mesleki Fransızca 2, Mesleki Rusça 2, 7. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 3 (İngilizce), Mesleki Almanca 3, Mesleki Fransızca 3, Mesleki Rusça 3, 8. Yarıyıl: Mesleki Yabancı Dil 4 (İngilizce), Mesleki Almanca 4, Mesleki Fransızca 4, Mesleki Rusça 4 dersleri olarak belirlenmiştir.

Yetkinlikler boyutunda ise; PÇ9; 3. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 1, 4. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 2, Soğuk Mutfak, 5. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 3, İçecekler, Soslar ev Üretim Teknikleri, Sakatatlar, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Artizan Çikolatacılık, Artizan Pastacılık, 6. Yarıyıl: Mutfak Uygulama 4, Servis Teknik ve Yöntemleri 1, Tatlı, Pasta ve Hamur işleri, Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, 7. Yarıyıl: Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık, Antik Mutfaklar, Artizan Ekmekçilik, Sokak Lezzetleri, Kore Mutfak Kültürü, 8. Yarıyıl: Dünya Mutfakları, Butik Ekmekçilik, Moleküler Mutfak, Makarna ve Salatalar, Füzyon Mutfak, Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri; PÇ10; 4. Yarıyıl: Soğuk Mutfak, 5. Yarıyıl: Soslar ve Üretim Teknikleri, 6. Yarıyıl: Yemek Süsleme Sanatı, Butik Pastacılık, Kalite Yönetim Sistemleri, 7. Yarıyıl: Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık, 8. Yarıyıl: Şeker Hamuru ve Modelleme Teknikleri ve son olarak PÇ11; 2. Yarıyıl: Temel Bilgi Teknolojileri, 7. Yarıyıl: Girişimcilik 1, 8. Yarıyıl: Girişimcilik 2 olarak uygun bulunup Tablo 3.2.7'ye ilgili kısımlara yer verilmiştir.

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu sınavı yapılmaktadır. Bu sınavlar sonunda DC, DD, FD ve FF harf notu alan öğrenciler için bütünleme sınavı yapılmaktadır.

**Program çıktılarının mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığı ve bu amaçla kurulmuş ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen veriler:**

#### **4.SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

**Tablo. 15 Genel veya Ara Değerlendirmesi Sonrası Gelişime Açık Alanlar için Eylem Planı**



Gelişime açık alan(lar) (Boyut/madde)	İyileştirmeye Yönelik Planlanan Faaliyetler(Ne yapılacak)	Uygulama Aşamalarıve Sorumluları (Ne yapıldı)	Kontrol Mekanizmalar ıve Periyotları	Plandan Sapma Durumund a Alınan Önlemler	Plan İyileşme Sağlandı mı? (Evet/Hayır )
<b>Ölçüt 1: Öğrenciler</b>					
-ERASMUS kapsamında gelen öğrenci olmaması, -ERASMUS kapsamında anlaşmalı üniversite sayısının sadece altı, ülke sayısının ise üç olması.	Bu yalnızca kurumumuza özgü bir durum olmamakla beraber Türkiye genelini yansıtmaktadır. Fakültemizden ERASMUS hareketliliği ile giden Arş. Gör. Yakup Erdoğan üniversite ve fakülte tanıtımı üzerine görevlendirilmiştir. (Her yıl giden öğretim elemanlarından bu formatta resmi bir çaba beklenecektir.)	ERASMUS ile her yıl bir öğretim elemanının gönderilmesi, (Görevlendirme yapıldı.)	Her yıl-Bölüm Başkanlığı- Dekanlık	Dijital ortamda planlanması	Henüz değil
-Danışmanlık hizmetlerinin resmi olarak öğretim üyeleri, ancak ağırlıklı olarak filen araştırma görevlileri tarafından yerine getirilmesi, -Öğrencilerle yapılan görüşmelerin tutanaklarının olmaması,	Danışmanlık hizmetleri öğretim üyeleri arasında bölüştürülmüştür. Öğrencilere bilgisi verilmiştir.	ÜBYS sisteminde güncellenmiş ve WEB sitesinde yayınlanmıştır	Her dönem- Bölüm Başkanlığı	Akademik danışmanlık desteklenmesi  Dijital ortama taşınması	Evet  Evet

- Mezuniyet için Kastamonu'da zorunlu tutulan 30 iş gününü kapsayan staj zorunluluğu	Ekonomik gündem, pandemi, deprem gibi öncelikler sebebi ile bu zorunluluk geçici olarak kaldırılmıştır. Öğrencilerin tüm stajlarının 7+1 ya da 6+2 olacak şekilde düzenlenmesine	Kurul Kararı	Dekanlık	Bölüm Kurul Kararı	Evet
--	--	--------------	----------	--------------------	------



	yönelik planlama çalışmalarına başlanmıştır.				
-Öğrenci memnuniyeti çalışmalarının sistematik ve yazılı hesaplar doğrultusunda yürütülmemesi, - Sadece ankete dayalı öğrenci memnuniyet çalışmalarının yapılması, - Ders dışı (kampus, olanaklar, vs) öğrenci memnuniyeti çalışmalarının olmaması,	Memnuniyet çalışmaları güncellenmiş ve sistematik hale getirilmiştir. Bu kapsamda her dönem sonunda öğrencilere üniversite, fakülte ve bölüm/derslerle ilgili anketler uygulanmıştır. Ayrıca öğrenci temsilcileri ile öğrenci görüşmeleri yapılmıştır.  Anket sonuçları ile ilgili ders sorumlularına iletilerek, beklentiler doğrultusunda düzeltici önlemler alınacaktır.	Her dönem sonu, dijital olarak	Bölüm Başkanlığı, Öz denetim, Dekanlık	Yüz yüze görüşme	Evet
-Mezun profilinin düzenli olarak analiz edilmemesi,	Düzenli veri toplanmaya başlanmıştır.	Öğr. Gör. Serap Balcı	Her yıl- Bölüm Başkanlığı- Dekanlık	Zaman değişikliği	Evet

-Mezunlarla iletişim ve etkileşime dönük bir girişimin olması, ancak yetersiz olması, -Sektörün mezun yeterliliklerine ilişkin görüşlerinin alınması konusunda, sistematik ve yazılı bir sürecin olmaması, -Mezunlardan ve sektörden mezun yeterliliklerine (program öğretim amaçları ve program öğretim çıktılarını) ilişkin bilgiler elde edilmesi konusunda, sistematik ve yazılı bir sürecin olmaması	Yeterli hale getirilmiştir. Sektörden dış paydaş toplantılarında görüşler toplanmış ve her yıl düzenli hale getirilecektir. Sistematik ve yazılı bir süreç oluşturulmuştur.	Fakültenin tüm birimleri ortak olarak kendi alanlarına yönelik gerçekleştirmektedir.	Bölüm Başkanlığı- Dekanlık	Zaman değişikliği	Evet
---	---	--	----------------------------	-------------------	------



<b>Ölçüt 3: Program Öğretim Çıktıları</b> -Program çıktılarının belirlenmesinde, eğitim-öğretime katkı sağlayan ve eğitim- öğretimden faydalanan tüm tarafların çıktılara ilişkin görüşlerinin düzenli olarak alındığına dair sistematik bir işleyişin olmaması, -Öğretim elemanlarının ara ve final sınavında sorduğu soruların dersin öğrenim çıktısına, onun da program çıktısına hizmet etmesini garanti eden bir sistemin olmaması, -Ders değerlendirme anketlerinin dersin içeriğine değil, öğretim elemanlarının davranışına dönük olması, -Dış paydaşların sürece katılımına ilişkin sistemin olmaması, -Program çıktılarını dönemsel olarak belirleme ve belgelemeye dönük bir sistemin ve yeterli kanıtın olmaması -Yapılan anketin çıktıya erişilmesinden ziyade görüş alma formu gibi olması ve ilgili çıktıya erişildiğine dair fikir vermemesi.	Her yıl paydaş toplantıları ile sistematik hale getirilmiştir. Bu kapsamda bir sistem oluşturulmuş ve düzenli toplantılar yapılmaktadır.	Dekanlık öncülüğünde toplantılar gerçekleştirilmektedir. Bölüm başkanlığı verileri toplamaktadır.	Her yıl- Dekanlık ve Bölüm başkanlığı	Zaman değişikliği	Evet
---	--	---	---------------------------------------	-------------------	------

<b>Ölçüt 5: Öğretim Kadrosu</b> Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü özelinde 1 Doç. 3 3. Dr. Öğr. Üyesinin bulunması ve uygulama derslerine girecek yeterli öğretim elemanı ve asistanın yetersiz olması	2 adet Dr. Öğr. Üyesi ve 1 Arş. Gör. ile kadronun genişletilmesi	Rektörlük, Dekanlık, Bölüm Başkanlığı	Rektörlük, Dekanlık, Bölüm Başkanlığı	Akademik kadro ta lebinde bulunulması	Evet
---	--	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	------



<p><b>Ölçüt 7: Altyapı</b> -Fakülte binasında engelliler için düzenlemenin (bina girişinden itibaren görme engelliler için hissedilebilir zeminin olmaması, kapılarda görme engellilere dönük kabartmalı levhaların olmaması, asansörün engelli dostu olmaması, asansörün düzenli bakımı, engelli tuvaleti vb) yetersiz olması. -Merkezi kütüphanede görme ve işitme engelliler için kitapların bulunmaması. Merkezi kütüphanedeki engelli tuvaletlerinin erişilebilir olmaması.</p>	<p>Eksiklerin giderilmesi</p>	<p>Rektörlük, Dekanlık, Bölüm Başkanlığı</p>	<p>Rektörlük, Dekanlık, Bölüm Başkanlığı</p>	<p>Düzeltilme talebinde bulunulması</p>	<p>Hayır</p>
<p><b>Ölçüt 8: Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar</b> - İdari personel sayısının, görevlerin niteliğine (personel, tahakkuk, öğrenci işleri, bölüm sekreterlikleri vb.) göre yeterli sayıda olmaması, -Sadece bir memurun (etkinlik değerlendirilmesini Turizm Fakültesi üst yönetimi ile Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yapması beklenmektedir) hem öğrenci işleri hem de üç bölümün sekreterliğini yürütüyor olması. Yıllık bütçe içinde ekipman ve malzeme taleplerinin karşılanamaması</p>	<p>Bu kapsamda rektörlüğe talep yazısı yazılmıştır. Aynı zamanda çeşitli projelerle bütçe kısmı genişletilmeye çalışılmıştır.</p>	<p>Rektörlük, Dekanlık, Bölüm Başkanlığı</p>	<p>Rektörlük, Dekanlık, Bölüm Başkanlığı</p>	<p>Düzeltilme talebinde bulunulması</p>	<p>Hayır</p>



## 5.EĞİTİM PLANI

### Öğretim Planı (Müfredat)

Tablo. 16 Lisans Öğretim Planı

[Kastamonu Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Ders Kodu	Ders adı <sup>1</sup>	Kategori (AKTS Kredisi) <sup>3</sup>				
		Öğretim Dili <sup>2</sup>	Alana uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer <sup>4</sup>
Alan içi	Alan dışı					
1.YARIYIL						
<u>AIITL 101</u>	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe				2
<u>TDL 103</u>	Türk Dili I	Türkçe				2
<u>GST 115</u>	Genel Ekonomi	Türkçe	3			
<u>GST 107</u>	Genel Turizm	Türkçe	3			
<u>GST 109</u>	İşletme Bilimine Giriş	Türkçe	3			
<u>GST 111</u>	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Türkçe		3		
<u>GST 119</u>	Hukukun Temel Kavramları	Türkçe	3			
<u>GST 113</u>	Yabancı Dil I (İngilizce)	Türkçe		8		
<u>SYD 101</u>	Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	Türkçe	3			
<u>SYD 103</u>	Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	Türkçe	3			
<u>SYD 105</u>	Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	Türkçe	3			
2.YARIYIL						
<u>AIITL 102</u>	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Ön Koşul Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I)	Türkçe				2
<u>TDL 104</u>	Türk Dili II (Ön koşul Türk Dili I)	Türkçe				2
<u>GST 116</u>	Turizm Hukuku ve Mevzuatı	Türkçe	2			
<u>GST 118</u>	Temel Bilgi Teknolojileri	Türkçe	4			
<u>GST 108</u>	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Türkçe		3		
<u>GST 112</u>	Mutfak Sanatlarına Giriş	Türkçe		3		
<u>GST 114</u>	Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil I)	Türkçe		8		
<u>SYD 102</u>	Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil I- Rusça)	Türkçe	3			
<u>SYD 104</u>	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	Türkçe	3			



<u>SYD</u> <u>106</u>	Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	Türkçe	3			
	ORTAK SEÇMELİ DERS	Türkçe				3
	3.YARIYIL					
<u>GST 201</u>	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	Türkçe		2		
<u>GST 203</u>	Mutfak Uygulamaları I	Türkçe		7		
<u>GST 205</u>	Yiy. İçe. İşletmelerinde Mal. Kont.	Türkçe	2			
<u>GST 207</u>	Gıda Güvenliği ve Hijyen	Türkçe		2		
<u>GST 209</u>	Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil II)	Türkçe		8		
<u>SYD</u> <u>201</u>	Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	Türkçe	3			
<u>SYD</u> <u>203</u>	Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Almanca)	Türkçe	3			
<u>SYD</u> <u>205</u>	Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Fransızca)	Türkçe	3			
<u>GST 211</u>	Staj	Türkçe	3			
	ORTAK SEÇMELİ DERS	Türkçe				3
	4.YARIYIL					
<u>GST 202</u>	Örgütsel Davranış	Türkçe	2			
<u>GST 204</u>	Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	Türkçe		8		
<u>GST 212</u>	Beslenme İlkeleri	Türkçe		3		
<u>GST 208</u>	Soğuk Mutfak	Türkçe		4		
<u>GST 210</u>	Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil III)	Türkçe		8		
<u>SYD</u> <u>202</u>	Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III- Rusça)	Türkçe	3			
<u>SYD</u> <u>204</u>	Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III- Almanca)	Türkçe	3			
<u>SYD</u> <u>206</u>	Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III- Fransızca)	Türkçe	3			
<u>GST 214</u>	Staj	Türkçe	3			
	5.YARIYIL					
<u>GST 301</u>	Menü Planlama	Türkçe		5		
<u>GST 303</u>	Mutfak Uygulamaları III (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları II)	Türkçe		8		



<u>GST 327</u>	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	Türkçe		8		
<u>SYD 307</u>	Mesleki Rusça I	Türkçe	3			
<u>SYD 309</u>	Mesleki Almanca I	Türkçe	3			
<u>SYD 311</u>	Mesleki Fransızca I	Türkçe	3			
	SEÇMELİ DERSLER***	Türkçe				
<u>GST 307</u>	İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe	3			
<u>GST 309</u>	İçecekler	Türkçe		3		
<u>GST 329</u>	Konaklama İşletmeleri Yönetimi	Türkçe	3			
<u>GST 313</u>	Turizm ve Etik	Türkçe	3			
<u>GST 325</u>	Davranış Bilimleri	Türkçe	3			
<u>GST 317</u>	Turizm Coğrafyası	Türkçe	3			
<u>GST 319</u>	Turizm Ekonomisi	Türkçe	3			
<u>GST 321</u>	Soslar ve Üretim Teknikleri	Türkçe		3		
<u>GST 323</u>	Sakatlar	Türkçe		3		
<u>GST 335</u>	Servis Teknik ve Yöntemleri I	Türkçe		3		
<u>GST 331</u>	Artizan Pastacılık	Türkçe		3		
<u>GST 333</u>	Artizan Çikolatacılık	Türkçe		3		
	6.YARIYIL					
<u>GST 302</u>	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	Türkçe		5		
<u>GST 304</u>	Mutfak Uygulamaları IV (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları III)	Türkçe		8		
<u>GST 328</u>	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil I)	Türkçe		8		
<u>SYD 308</u>	Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	Türkçe	3			
<u>SYD 310</u>	Mesleki Almanca II (Ön Koşul Mesleki Almanca I)	Türkçe	3			
<u>SYD 312</u>	Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	Türkçe	3			
	SEÇMELİ DERSLER***					
<u>GST 308</u>	Araştırma Yöntemleri	Türkçe	3			
<u>GST 310</u>	Temel İlk Yardım	Türkçe	3			
<u>GST 326</u>	Yemek Süsleme Sanatı	Türkçe		3		
<u>GST 314</u>	Satın Alma ve Ürün Belirleme	Türkçe		3		
<u>GST 316</u>	İletişim	Türkçe	3			
<u>GST 320</u>	Kalite Yönetim Sistemleri	Türkçe	3			



<u>GST 324</u>	Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi	Türkçe	3			
<u>GST 334</u>	Servis Teknik ve Yöntemleri II	Türkçe		3		
<u>GST 336</u>	Kahve ve Çay Kültürü	Türkçe		3		
<u>GST 328</u>	Büyük Pastacılık	Türkçe		3		
<u>GST 332</u>	Destinasyon Şefliği	Türkçe	3			

Tablo. 17 Lisans Öğretim Planı (Devamı)

[Kastamonu Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Ders Kodu	Ders adı <sup>1</sup>	Öğretim Dil <sup>2</sup>	Kategori (AKTS Kredisi) <sup>3</sup>			
			Alana uygun öğretim	Seçmeli Dersler		Diğer <sup>4</sup>
				Alan içi	Alan dışı	
7.YARIYIL						
<u>GST 403</u>	Türk Mutfağı	Türkçe		4		
<u>GST 433</u>	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil II)	Türkçe	8			
<u>GST 407</u>	Girişimcilik I	Türkçe	3			
<u>GST 427</u>	Deniz Mahsulleri	Türkçe		3		
<u>GST 429</u>	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	Türkçe	3			
<u>SYD 407</u>	Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	Türkçe	3			
<u>SYD 409</u>	Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	Türkçe	3			
<u>SYD 411</u>	Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	Türkçe	3			
SEÇMELİ DERSLER***						
<u>GST 409</u>	Mutfak Otomasyon Sistemleri	Türkçe	3			
<u>GST 413</u>	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	Türkçe	3			
<u>GST 415</u>	Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	Türkçe	3			
<u>GST 419</u>	Endüstriyel Mutfak Planlaması	Türkçe	3			
<u>GST 423</u>	Anadolu Mutfağı Yöresel Yemekleri	Türkçe		3		
<u>GST 425</u>	İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe	3			



<u>GST</u> 431	Sürdürülebilir Gastronomi	Türkçe		3		
<u>GST</u> 435	Antik Mutfaklar	Türkçe		3		
<u>GST</u> 437	Artizan Ekmekçilik	Türkçe		3		
<u>GST</u> 439	Sokak Lezzetleri	Türkçe		3		
<u>GST</u> 441	Kore Mutfak Kültürü	Türkçe		3		
	8.YARIYIL					
<u>GST</u> 404	Dünya Mutfakları	Türkçe		4		
<u>GST</u> 430	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil III)	Türkçe	8			
<u>GST</u> 408	Girişimcilik II (Ön Koşul Girişimcilik I)	Türkçe	3			
<u>GST</u> 426	Bunék Ekmekçilik	Türkçe		3		
<u>GST</u> 428	Moleküler Mutfak	Türkçe		3		
<u>SYD</u> 408	Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	Türkçe	3			
<u>SYD</u> 410	Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	Türkçe	3			
<u>SYD</u> 412	Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	Türkçe	3			
	SEÇMELİ DERSLER***					
<u>GST</u> 410	Gıda Form ve Duyusal Analiz	Türkçe		3		
<u>GST</u> 412	Osmanlı Mutfağı	Türkçe		3		
<u>GST</u> 416	Yiy.-İçe. İşletmelerinde Pazarlama	Türkçe	3			
<u>GST</u> 418	Turizm ve Çevre	Türkçe	3			
<u>GST</u> 420	Restoran ve Catering Yönetimi	Türkçe	3			
<u>GST</u> 424	Makarna ve Salatalar	Türkçe		3		
<u>GST</u> 432	Füzyon Mutfak	Türkçe		3		
<u>GST</u> 434	Tabiat Turizmi	Türkçe	3			
<u>GST</u> 436	Şeker Hamuru Modelleme ve Teknikleri	Türkçe		3		



<u>GST</u> 438	Özel Beslenme Türleri	Türkçe	3			
<u>GST</u> 440	İnsan Hakları	Türkçe	3			
<u>GST</u> 442	Coğrafi İşaretili Yiyecekler	Türkçe	3			
PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI <sup>5</sup>			176	214	0	14
MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ			240 AKTS			
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%43,6	%53 (Bu şartı sağlamak amacıyla ikinci sınıf öğrencileri için seçmeli ders eklenmiştir.)		%3,4
Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır.	Lisans En düşük AKTS kredisi	150	60			
	Lisans En düşük yüzde	% 62,5	%25			
<p><sup>1</sup>Öğretim dili Türkçe olmasa bile dersin adı Türkçe veriniz.</p> <p><sup>2</sup>Öğretim dilini yazınız. Kısaltma kullanabilirsiniz. T:Türkçe, I:İngilizce, A:Almanca, R:Rusça, gibi.</p> <p><sup>3</sup>Yukarıdaki kategoriler için derslerin TURAK Ölçütlerini sağlama ile ilgili kontrolü, kurum ziyareti sırasında öğretim matzemeleri ve öğrenci çalışmalarına hakalarak yapılacaktır.</p> <p><sup>4</sup>Diğer: Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Üniversite Yaşamına Giriş, Bilimsel-Kültürel Etkinliklere Katılım, 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb</p> <p><sup>5</sup>Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmıştır. Seçmeli derslerin ise sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadar kullanılmıştır.</p>						





Tablo. 18 Yarıyılın Temelinde Ders Planı

2022/2023 AKADEMİK YILI DERS PLANI <sup>1</sup>		II. YARIYIL / BAHAR									
DERSİN KODU ve ADI	AKTS	Haftalık ders saati			DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS		
		T	U	K		T	U	K			
AİTL 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	AİTL 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Ön Koşul Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I)	2	0	2	2		
FDL 103 Türk Dili I	2	0	2	2	FDL 104 Türk Dili II (Ön koşul Türk Dili I)	2	0	2	2		
GST 115 Genel Ekonomi	3	0	3	3	GST 116 Turizm Hukuku ve Mevzuatı	2	0	2	2		
GST 107 Genel Turizm	3	0	3	3	GST 118 Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	4	4		
GST 109 İşletme Bilimine Giriş	3	0	3	3	GST 108 Yıyacak İçecek İşletmeciliği	2	0	2	3		
GST 111 Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	2	3	GST 112 Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3	3		
GST 119 Hukukun Temel Kavramları	2	0	2	3	GST 114 Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil I)	4	2	5	8		
GST 113 Yabancı Dil I (İngilizce)	4	2	5	8	SYD 102 Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil I- Rusça)	2	0	2	3		
SYD 101 Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	2	0	2	3	SYD 104 Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	2	0	2	3		
SYD 103 Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	2	0	2	3	SYD 106 Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	2	0	2	3		
SYD 105 Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	2	0	2	3	ORTAK SEÇMELİ DERS	2	0	2	3		
<b>Toplam Kredi</b>				30	<b>Toplam Kredi</b>				30		
III. YARIYIL / GÜZ		IV. YARIYIL / BAHAR									
DERSİN ADI	AKTS	Haftalık ders saati			DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS		
		T	U	K		T	U	K			
GST 201 Mutfak Hizmetleri Yönetimi	2	0	2	2	GST 202 Örgütsel Davranış	2	0	2	2		
GST 203 Mutfak Uygulamaları I	0	4	4	7	GST 204 Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	0	4	4	8		
GST 205 Yıy. İç. İşletmelerinde Mal. Kontrol.	2	0	2	2	GST 212 Beslenme İlkeleri	2	0	2	3		
GST 207 Gıda Güvenliği ve Hijyen	2	0	2	2	GST 208 Soğuk Mutfak	2	2	3	4		
GST 209 Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil II)	4	2	5	8	GST 210 Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil III)	4	2	5	8		
SYD 201 Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	2	0	2	3	SYD 202 Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III- Rusça)	2	0	2	3		
SYD 203 Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Almanca)	2	0	2	3	SYD 204 Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III- Almanca)	2	0	2	3		
SYD 205 Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Fransızca)	2	0	2	3	SYD 206 Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III- Fransızca)	2	0	2	3		
GST 211 Staj	0	2	2	3	GST 214 Staj	0	2	2	2		
ORTAK SEÇMELİ DERS	2	0	2	3							
<b>Toplam Kredi</b>				30	<b>Toplam Kredi</b>				30		

<sup>1</sup> Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek sayıda ve kod yazmadan Seçmeli Ders olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyılıda alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır. Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan dışı/Alan dışı) minimum yarıyıl bazında Tablo 4.3'de verilir.



T) Teorik, U) Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması,实习nya vb.), K. Ulasim kredisi.

Tablo. 19 Yarıyıl Temelinde Ders Planı (Devamı)

V. YARIYIL / GÜZ		VI. YARIYIL / BAHAR							
DERSİN KODU ve ADI	AKTS	Haftalık ders saati			DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
		T	U	K		T	U	K	
GST 301 Menü Planlama	5	2	1	3	GST 302 Tazih, Pasta ve Hamur İşleri	2	2	3	5
GST 303 Mutfak Uygulamaları III (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları II)	8	0	4	4	GST 304 Mutfak Uygulamaları IV (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları III)	0	4	4	8
GST 327 Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	8	4	2	5	GST 328 Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)(Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil I)	4	2	5	8
SYD 307 Mesleki Rusça I	3	2	0	2	SYD 308 Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	2	0	2	3
SYD 309 Mesleki Almanca I	3	2	0	2	SYD 310	2	0	2	3
SYD 311 Mesleki Fransızca I	3	2	0	2	SYD 312 Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	2	0	2	3
GST 307 İnsan Kaynakları Yönetimi	3	2	0	2	GST 308 Araştırma Yöntemleri	2	0	2	3
GST 309 İçecekler	3	2	0	2	GST 310 Termel İlk Yardım	2	0	2	3
GST 329 Konaklama İşletmeleri Yönetimi	3	2	0	2	GST 326 Yemek Süsleme Sanatı	2	0	2	3
GST 313 Turizm ve Etik	3	2	0	2	GST 314 Satın Alma ve Ürün Belirleme	2	0	2	3
GST 325 Davranış Bilimleri	3	2	0	2	GST 316 İletişim	2	0	2	3
GST 317 Turizm Coğrafyası	3	2	0	2	GST 320 Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	2	3
GST 319 Turizm Ekonomisi	3	2	0	2	GST 324 Endüstriyel Mutfaklarda Anak Yönetimi	2	0	2	3
GST 321 Sosyal ve Üretim Teknikleri	3	2	0	2	GST 334 Servis Teknik ve Yöntemleri II	2	0	2	3
GST 323 Sakatatlar	3	2	0	2	GST 336 Kahve ve Çay Kültürü	2	0	2	3
GDT 335 Servis Teknik ve Yöntemleri I	3	1	1	2	GST 328 Bunk Pastacılık	2	0	2	3
GST 331 Artizan Pastacılık	3	1	1	2	GST 332 Destinasyon Şefliği	2	0	2	3
GST 333 Artizan Çikolataçılık	3	1	1	2		2	0	2	3
<b>Toplam Kredi</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>Toplam Kredi</b>				<b>30</b>
VII. YARIYIL / GÜZ		VIII. YARIYIL / BAHAR							
DERSİN KODU ve ADI	AKTS	Haftalık ders saati			DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
		T	U	K		T	U	K	
GST 403 Türk Mutfagi	4	2	2	3	GST 404 Dünya Mutfakları	2	2	3	4
GST 433 Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil II)	8	4	2	5	GST 430 Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce)(Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil III)	4	2	5	8
GST 407 Girişimcilik I	3	2	0	2	GST 408 Girişimcilik II (Ön Koşul Girişimcilik I)	2	0	2	3
GST 427 Deniz Mahsulüleri	3	0	2	2	GST 426 Bunk Ekmekeçlik	0	2	2	3



DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati*			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
GST 429 Yemek Stülistiği ve Fotoğrafçılık	1	1	2	3		1
SYD 407 Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	2	0	2	3		2
SYD 409 Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	2	0	2	3		2
SYD 411 Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	2	0	2	3		2
GST 409 Mutfağın Organizasyonu ve Yönetimi	2	0	2	3		2
GST 413 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	2	0	2	3		2
GST 415 Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	2	0	2	3		2
GST 419 Endüstriyel Mutfağın Planlaması	2	0	2	3		2
GST 423 Akademik Mutfağın Yöresel Yemekleri	2	0	2	3		2
GST 425 İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3		2
GST 431 Sürdürülebilir Gastronomi	2	0	2	3		2
GST 435 Antik Mutfağlar	2	0	2	3		2
GST 437 Artisan Ekmekçilik	2	0	2	3		2
GST 439 Sokak Lezzetleri	2	0	2	3		2
GST 441 Kore Mutfağın Kültürü	2	0	2	3		2
<b>Toplam Kredi</b>						<b>30</b>

Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan Seçmeli Ders olarak yazınız. Fazlası AKTS, o yarıyıldan alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır. Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl boyunca Tablo'da veriniz.

\*T: Teorik, U: Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, sunuma vb.), K: Ulasal kredi.

Tablo 20 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

(Her yarıyıl için yeterli kadar satır eklenebilir)

I. YARIYIL - GÜZ

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati*			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
SYD 101 Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 103 Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 105 Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	2	0	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>						

**II. YARIYIL /BAHAR**

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
	SYD 104 Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	2	0			
SYD 106 Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 102 Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	2	0	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>						

**III. YARIYIL /GÜZ**

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
	SYD 201 Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	2	0			
SYD 203 Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Almanca)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 205 Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Fransızca)	2	0	2	3	Evet	Hayır
<b>ORTAK SEÇMELİ DERS</b>						
<b>Toplam Kredi</b>						

**IV. YARIYIL /BAHAR**

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			



DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
SYD 202 Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III-Rusça)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 204 Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Almanca)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 206 Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Fransızca)	2	0	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>						
T: Teorik, U: Uygulama (dönüşüm çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), K: Uzunlu kredisiz.						

#### V. YARIYIL / GÜZ

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
SYD 307 Mesleki Rusça I	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 309 Mesleki Almanca I	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 311 Mesleki Fransızca I	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 307 İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 309 İçecekler	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 329 Konaklama İşletmeleri Yönetimi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 313 Turizm ve Etik	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 325 Davranış Bilimleri	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 317 Turizm Coğrafyası	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 319 Turizm Ekonomisi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 321 Sosyal ve Üretim Teknikleri	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 323 Sakatlar	2	0	2	3	Evet	Hayır
GDT 335 Servis Teknik ve Yönetimleri I	1	1	2	3	Evet	Hayır
GST 331 Artizan Pastacılık	1	1	2	3	Evet	Hayır
GST 333 Artizan Çikolatacılık	1	1	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>						



VI. YARIYIL /BAHAR

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saatı			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
SYD 308 Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 310 Mesleki Almanca II (Ön Koşul Mesleki Almanca I)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 312 Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 308 Araştırma Yöntemleri	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 310 Temel İlk Yardım	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 326 Yemek Süsleme Sanatı	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 314 Satın Alma ve Ürün Belirleme	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 316 İletişim	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 320 Kalite Yönetim Sistemleri	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 324 Endüstriyel Müfredatlarında Atık Yönetimi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 334 Servis Teknik ve Yöntemleri II	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 336 Kahve ve Çay Kültürü	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 328 Bütik Pastacılık	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 332 Destinasyon Sefliği	2	0	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>						



VII. YARIYIL /GÜZ

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saatı				AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)	
	T	U	K	K				
SYD 407 Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
SYD 409 Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
SYD 411 Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 409 Mutfağın Otomasyon Sistemleri	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 413 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 415 Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 419 Endüstriyel Mutfağın Planlanması	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 423 Anadolu Mutfağı Yüresel Yemekleri	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 425 İğ Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 431 Sürdürülebilir Gastronomi	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 435 Antik Mutfağlar	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 437 Arızan Ekmekeçlik	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 439 Sokak Lezzetleri	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
GST 441 Kore Mutfağın Kültürü	2	0	2	2	3	Evet	Hayır	
<b>Toplam Kredi</b>								





VIII. YARIYIL /BAHAR

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saatı			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
SYD 408 Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 410 Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 412 Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 410 Gıda Form. ve Duyusal Analiz	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 412 Osmanlı Mutfak	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 416 Yiy.-İç. İşletmelerinde Pazarlama	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 418 Turizm ve Çevre	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 420 Restoran ve Catering Yönetimi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 424 Makarna ve Salatalar	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 432 Fırıyon Mutfak	0	0	2	3	Evet	Hayır
GST 434 Tıbbat Turizmi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 436 Şeker Hamuru Modelleme ve Teknikleri	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 438 Özel Beslenme Türleri	2	0	2	3	Evet	Hayır



GST 440 İnsan Hakları	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 442 Coğrafî İşaretili Yiyecekler	2	0	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>						

DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/ Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/ Hayır)
	T	U	K			
SYD 408 Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 410 Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	2	0	2	3	Evet	Hayır
SYD 412 Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 410 Gıda Form. ve Dayusal Analiz	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 412 Osmanlı Mutfağı	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 416 Yiy.-İç. İşletmelerinde Pazarlama	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 418 Turizm ve Çevre	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 420 Restoran ve Catering Yönetimi	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 424 Makarna ve Salatalar	2	0	2	3	Evet	Hayır
GST 432 Füzyon Mutfağı	0	0	2	3	Evet	Hayır
GST 434 Tabiat Turizmi	2	0	2	3	Evet	Hayır



GST 436 Şeker Hamuru Modelleme ve Teknikleri

GST 438 Özel Beslenme Türleri

GST 440 İnsan Hakları

GST 442 Coğrafi İşareti Yiyecekler

	2	0	2	2	3	Evet	Hayır
	2	0	2	2	3	Evet	Hayır
	2	0	2	2	3	Evet	Hayır
	2	0	2	2	3	Evet	Hayır
	2	0	2	2	3	Evet	Hayır
<b>Toplam Kredi</b>							





7	SYD 411	Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	S	2	0	2	2	3
8	SYD 408	Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	S	2	0	2	2	3
8	SYD 410	Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	S	2	0	2	2	3
8	SYD 412	Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	S	2	0	2	2	3
<b>Toplam</b>								
			Her öğrenci İngilizce dışında müfredatta yer alan bir seçmeli yabancı dili 8 dönem boyunca görmektedir. Sekiz yarıyıldan İngilizce dışında seçmeli bir yabancı dil eğitimi toplam <b>224 saat</b> verilmektedir.					
<i>1: Ön lisans programları için geçerli değildir. Toplam ders saati; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümleri için 168 saat İngilizce dışında, Turizm Rehberliği için 224 saat birinci yabancı dil olarak okutulan yabancı dil dışında ders saati olmamaktadır. İkinci yabancı dil, bir ya da daha fazla yabancı dilde yürütülebilir. Ancak toplam ders saati, belirtilen toplam ders saatlerini karşılamak durumundadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları için ikinci yabancı dil şart bulunmamaktadır.</i>								
<i>2: Gerektiği kadar satır eklenebilir.</i>								
<i>3: YY: Yarıyıl</i>								
<i>4: Z: Zorunlu, S: Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.</i>								
<i>5: T: Teorik, U: Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.</i>								

**Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılması garanti edilmelidir.**

Fakültemizde eğitim öğretim gören öğrenciler hem ikinci sınıftan itibaren almış oldukları uygulamalı eğitim, hem fakültemiz tarafından zorunlu tutulan 92 iş günü mesleki staj, dört yıllık eğitimlerinin ardından sektöre geçişlerini kolaylaştırmaktadır (Ölçüt 4, EK 22, madde 2). Eğitim planının program öğretim amaçlarına katkı düzeyi Tablo 23'te ve program çıktılarına katkı düzeyi Tablo 24'de verilmiştir.

**Tablo. 23 Öğretim Planında Yer Alan Derslerin Program Öğretim Amaçlarına Katkı Düzeyi**

	DERS KODU	DERSİN ADI	Program Öğretim Amaçları			
			PÖA1	PÖA2	PÖA3	
I. Yarıyıl Dersleri	AHTL 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	2	2	
	TDL 103	Türk Dili I	2	2	2	
	GST 115	Genel Ekonomi	3	3	3	
	GST 107	Genel Turizm	4	4	4	
	GST 109	İşletme Bilimine Giriş	3	3	3	
	GST 111	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	5	4	5	
	GST 119	Hukukun Temel Kavramları	4	3	3	
	GST 113	Yabancı Dil I (İngilizce)	5	5	4	
	SYD 101	Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	5	5	4	
	SYD 103	Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	5	5	4	
SYD 105	Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	5	5	4		
II. Yarıyıl Dersleri	AHTL 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Ön Koşul Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I)	2	2	2	
	TDL 104	Türk Dili II (Ön koşul Türk Dili I)	2	2	2	
	GST 116	Turizm Hukuku ve Mevzuatı	4	3	3	
	GST 118	Temel Bilgi Teknolojileri	4	4	3	
	GST 108	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	4	4	4	
	GST 112	Mutfak Sanatlarına Giriş	5	4	4	
	GST 114	Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil I)	5	5	4	
	SYD 102	Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil I- Rusça)	5	5	4	
	SYD 104	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	5	5	4	
	SYD 106	Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	5	5	4	
III. Yarıyıl Dersleri	ORTAK SEÇMELİ DERS			2	2	2
	GST 201	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	5	5	4	
	GST 203	Mutfak Uygulamaları I	5	5	5	
	GST 205	Yiy. İç. İşletmelerinde Mal. Kont.	5	5	5	
	GST 207	Gıda Güvenliği ve Hijyen	5	5	5	
	GST 209	Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil II)	5	5	4	
	SYD 201	Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	5	5	4	



	SYD 201	Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II-Almanca)	5	5	4
	SYD 203	Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II-Fransızca)	5	5	4
	GST 211	Staj	5	5	5
		ORTAK SEÇMELİ DERS	2	2	2
IV. Yarıyıl Dersleri	GST 202	Örgütsel Davranış	3	4	4
	GST 204	Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	5	5	5
	GST 212	Beslenme İlkeleri	4	3	4
	GST 205	Sofuk Mutfak	5	5	4
	GST 210	Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil III)	5	5	4
	SYD 202	Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III-Rusça)	5	5	4
	SYD 204	Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Almanca)	5	5	4
	SYD 206	Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Fransızca)	5	5	4
	GST 214	Staj	5	5	5
	GST 301	Menü Planlama	5	5	4
V. Yarıyıl Dersleri	GST 303	Mutfak Uygulamaları III (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları II)	5	5	5
	GST 327	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	5	5	4
	SYD 307	Mesleki Rusça I	5	5	4
	SYD 309	Mesleki Almanca I	5	5	4
	SYD 311	Mesleki Fransızca I	5	5	4
	GST 307	İnsan Kaynakları Yönetimi	4	5	5
	GST 309	İçecekler	5	4	4
	GST 321	Soslar ve Üretim Teknikleri	5	4	4
	GST 323	Sakatlar	5	4	4
	GST 335	Servis Teknik ve Yöntemleri I	5	4	4
GST 333	Artizan Çikolataçılık	5	4	4	
VI. Yarıyıl Dersleri	GST 302	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	5	4	4
	GST 304	Mutfak Uygulamaları IV (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları III)	5	5	5
	GST 328	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil I)	5	5	4
	SYD 308	Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	5	5	4
	SYD 310	Mesleki Almanca II (Ön Koşul Mesleki Almanca I)	5	5	4
	SYD 312	Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	5	5	4
	GST 305	Araştırma Yöntemleri	4	3	3
	GST 316	İletişim	4	5	4
	GST 324	Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi	5	4	3
	GST 324	Servis Teknik ve Yöntemleri II	5	4	4
VII. Yarıyıl Dersleri	GST 403	Türk Mutfağı	5	4	4
	GST 433	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil II)	5	5	4
	GST 407	Girişimcilik I	3	3	5
	GST 427	Deniz Mahsulleri	5	4	3
	GST 429	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	4	3	3
	SYD 407	Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	5	5	4
	SYD 409	Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	5	5	4
	SYD 411	Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	5	5	4
	GST 419	Endüstriyel Mutfak Planlaması	4	3	3
	GST 423	Anadolu Mutfağı Yöresel Yemekleri	4	3	3
VIII. Yarıyıl Dersleri	GST 425	İş Sağlığı ve Güvenliği	5	3	5
	GST 431	Sürdürülebilir Gastronomi	5	2	2
	GST 439	Şokak Lezzetleri	4	2	2
	GST 441	Kore Mutfak Kültürü	4	2	2
	GST 404	Dünya Mutfakları	5	4	5
	GST 430	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil III)	5	5	4
	GST 408	Girişimcilik II (Ön Koşul Girişimcilik I)	3	3	5
	GST 426	Butik Ekmekçilik	5	3	3
	GST 428	Moleküler Mutfak	5	3	3
	SYD 408	Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	5	5	4
SYD 410	Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	5	5	4	
SYD 412	Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	5	5	4	
GST 410	Gıda Form. ve Duyusal Analiz	5	3	3	
GST 416	Yiy.-İç. İşletmelerinde Pazarlama	4	3	3	
GST 418	Turizm ve Çevre	2	2	2	
GST 430	Restoran ve Catering Yönetimi	4	5	4	
GST 434	Tabiat Turizmi	2	2	2	

Katı Düzeyi: 1-Cok Dügük, 2-Dügük, 3-Orta, 4-Yüksek, 5-Cok Yüksek



Program çıktılarının her birinin öğretim planında yer alan derslerden oluştuğu göz önünde bulundurulduğunda öğrencilerin her ders için yarıyıl boyunca istenilen çıktıyı öğrenme durumlarını kontrol etme amaçlı vize (%40 etki) ve final (%60 etki) olmak üzere iki sınavla tabii tutulmaktadır. İstenilen çıktıyı alan öğrencilerin bir üst yarıyla geçişine, alamayan öğrencilerin ise istenilen çıktıyı alana kadar derse devam etmesi zorunludur. Program çıktılarına katkıda bulunması açısından bölümümüz her eğitim öğretim döneminde mutlaka bölüme uygun söyleşi, Zoom yayını ve Workshop etkinlikleri düzenlemektedir (Ölçüt 4, EK 23, 2022, 53,57,93,96,99,105,115; 2021,39,40, 41, 46, 54, 59, 70, 72;2020, 93- 2021, 39, 40, 41, 46, 51, 55,57).

	DERS KODU	DERSİN ADI	PROGRAM ÇIKTILARI										
			PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6	PC7	PC8	PC9	PC10	PC11
I. Yarıyıl Dersleri	AHTL 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	3	4	1	3	5	1	2	1	1	1	1
	TDL 103	Türk Dili I	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GST 115	Genel Ekonomi	5	5	3	3	5	1	1	1	1	1	1
	GST 107	Genel Turizm	5	5	5	4	5	1	2	1	1	2	1
	GST 109	İşletme Bilimine Giriş	5	5	5	4	4	1	1	1	1	1	2
	GST 111	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	5	5	5	5	5	1	5	1	3	4	1
	GST 119	Hukukun Temel Kavramları	2	1	1	5	5	1	3	1	1	1	1
	GST 113	Yabancı Dil I (İngilizce)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 101	Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 103	Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 105	Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
II. Yarıyıl Dersleri	AHTL 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Ön Koşul Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I)	3	4	1	3	5	1	2	1	1	1	1
	TDL 104	Türk Dili II (Ön koşul Türk Dili I)	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GST 116	Turizm Hukuku ve Mevzuatı	2	1	1	5	5	1	3	1	1	1	1
	GST 118	Temel Bilgi Teknolojileri	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GST 108	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	5	5	5	4	4	1	1	1	1	1	2
	GST 112	Mutfak Sanatlarına Giriş	5	5	5	5	5	1	4	1	3	3	2
	GST 114	Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil I)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 102	Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil I- Rusça)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 104	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 106	Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
		ORTAK SEÇMELİ DERS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SIII. Yarıyıl Dersleri	GST 201	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	5	5	5	4	5	1	2	1	1	2	2
	GST 203	Mutfak Uygulamaları I	5	5	5	4	4	3	3	1	5	5	4
	GST 205	Yiy. İç. İşletmelerinde Mal. Kont.	5	5	4	2	1	1	1	1	1	2	1
	GST 207	Gıda Güvenliği ve Hijyen	5	5	5	5	2	1	5	1	1	3	3
	GST 209	Yabancı Dil III (İngilizce)(Ön Koşul Yabancı Dil II)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 201	Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 203	Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Almanca)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 205	Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Fransızca)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	GST 211	Staj	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
		ORTAK SEÇMELİ DERS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2



	Ders Kodu	Ders Adı	Yarıyıl										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
IV. Yarıyıl Dersleri	GST 202	Örgütsel Davranış	5	5	1	3	1	5	2	1	1	1	5
	GST 204	Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	5	5	5	4	4	3	3	1	5	5	4
	GST 212	Beslenme İlkeleri	5	3	5	4	3	1	5	1	1	1	1
	GST 208	Sokak Mutfak	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
	GST 210	Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil III)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 202	Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III-Rusça)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 204	Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Almanca)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 206	Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Fransızca)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	GST 214	Staj	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	51 V. Yarıyıl Dersleri	GST 301	Menü Planlama	5	5	5	1	1	1	1	1	3	5
GST 303		Mutfak Uygulamaları III (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları II)	5	5	5	4	4	3	3	1	5	5	4
GST 327		Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
SYD 307		Mesleki Rusça I	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
SYD 309		Mesleki Almanca I	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
SYD 311		Mesleki Fransızca I	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
GST 307		İnsan Kaynakları Yönetimi	2	5	2	2	2	5	4	1	1	1	2
GST 309		İçecekler	4	3	4	3	1	1	3	1	5	5	3
GST 321		Sosyal ve Üretim Teknikleri	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
GST 323		Sakatlar	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
VI. Yarıyıl Dersleri	GST 335	Servis Teknik ve Yöntemleri I	3	3	5	3	2	1	1	1	1	2	1
	GST 333	Artizan Çikolataçılık	5	4	5	3	3	1	5	1	5	5	1
	GST 302	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
	GST 304	Mutfak Uygulamaları IV (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları III)	5	5	5	4	4	3	3	1	5	5	4
	GST 128	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil I)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 308	Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 310	Mesleki Almanca II (Ön Koşul Mesleki Almanca I)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 312	Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	GST 308	Araştırma Yöntemleri	1	1	1	1	2	1	3	1	1	1	1
	GST 316	İletişim	2	5	2	2	2	5	4	1	1	1	2
1 VII. Yarıyıl Dersleri	GST 324	Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi	4	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
	GST 334	Servis Teknik ve Yöntemleri II	3	3	5	3	2	1	1	1	1	2	1
	GST 403	Türk Mutfağı	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
	GST 431	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil II)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	GST 407	Girişimcilik I	2	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1
	GST 427	Deniz Mahsulleri	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
	GST 429	Yemek Stiliği ve Fotoğrafçılık	4	1	1	1	1	5	1	1	5	5	2
	SYD 407	Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 409	Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
	SYD 411	Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
GST 419	Endüstriyel Mutfak Planlaması	5	4	4	3	1	2	1	1	1	2	3	
GST 423	Anadolu Mutfağı Yöresel Yemekleri	4	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	
GST 425	İş Sağlığı ve Güvenliği	4	2	1	5	2	1	5	1	1	1	2	
GST 431	Sürdürülebilir Gastronomi	3	1	1	1	2	1	4	1	1	1	1	
GST 439	Sokak Lezzetleri	4	4	3	2	1	2	2	1	3	2	1	
GST 441	Kore Mutfak Kültürü	4	4	3	2	1	2	2	1	3	2	1	



Yarıyıl Dersleri	VIII.	Ders Kodu	Ders Adı	Katkı Düzeyi										
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		GST 404	Dünya Mutfakları	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
		GST 430	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil III)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
		GST 408	Girişimcilik II (Ön Koşul Girişimcilik I)	2	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1
		GST 426	Butik Ekmekçilik	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
		GST 428	Moleküler Mutfak	5	4	5	3	3	1	3	1	5	5	1
		SYD 408	Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
		SYD 410	Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
		SYD 412	Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	1	1	1	2	3	4	1	5	1	1	1
		GST 410	Gıda Form. ve Dayusal Analiz	3	1	1	3	1	1	2	1	1	1	1
		GST 416	Yiy.-İç. İşletmelerinde Pazarlama	3	5	2	3	2	1	1	1	1	1	1
		GST 418	Turizm ve Çevre	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1
		GST 420	Restoran ve Catering Yönetimi	2	4	3	1	1	1	2	1	1	1	1
		GST 434	Tabiat Turizmi	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1

Katkı Düzeyi: 1-Cok Düşük, 2-Düşük, 3-Orta, 4-Yüksek, 5-Cok Yüksek

### Eğitim Planının Öngörüldüğü Biçimde Uygulanmasını Güvence Altına Alacak Ve Sürekli Gelişimini Sağlayacak Eğitim Yönetim Sistemi

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciye etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalar, seminerler, projeler, uygulama gezileri vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik ve uygulamalı olarak konu bazında öğrencilere anlatılırken, konunun daha iyi kavratılabilmesi için örneklemler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından kullanılmaktadır. Dersler yarıyıl bazında sekiz dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 14 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri;

- Teorik (kavramsal) bilgi aktarımı
- Uygulamalı dersler
- Teknoloji destekli görsel anlatım
- Soru-cevap ve problem çözme tekniği
- Ders içi tartışma ve beyin fırtınası
- Seminer vb. etkinlikler
- Teknik geziler
- Gösterip yaptırma
- Ders notları, kitaplar
- Sunumlar
- Stajlar



### Eğitim Planının Bileşenleri

Öğretim planında yer alan 240 AKTS; zorunlu dersler ve seçmeli dersler oluşmaktadır. Zorunlu derslerin toplamı 186 AKTS iken seçmeli derslerin AKTS'si 54'tür.

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

Öğretim planında yer alan alanına uygun temel öğretimi sağlayan derslerin **AKTS toplamı 112'dir**. Alanına uygun temel derslerin tamamı zorunlu dersler ile sağlanmaktadır. Alanına uygun öğretim derslerinin toplamı ise **128 AKTS'tir**. Alanına uygun öğretim bileşenleri zorunlu dersler ile sağlanmaktadır.

*Tablo. 24 Öğretim Planı Bileşenleri Çizelgesi*

Dersin kodu	Dersin adı	Haftalık Ders Saati		Dönemlik AKTS
		Alanına uygun temel öğretim	Alanına uygun öğretim	
AHTL 101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2
TDL 103	Türk Dili I	2	0	2
GST 115	Genel Ekonomi	3	0	3
GST 107	Genel Turizm	3	0	3
GST 109	İşletme Bilimine Giriş	3	0	3
GST 111	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	2	0	3
GST 119	Hukukun Temel Kavramları	2	0	3
GST 113	Yabancı Dil I (İngilizce)	4	2	8
SYD 101	Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	2	0	3
SYD 103	Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	2	0	3
SYD 105	Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	2	0	3
AHTL 102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (Ön Koşul Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I)	2	0	2
TDL 104	Türk Dili II (Ön koşul Türk Dili I)	2	0	2
GST 116	Turizm Hukuku ve Mevzuatı	2	0	2
GST 118	Temel Bilgi Teknolojileri	2	2	4
GST 108	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	2	0	3
GST 112	Mutfak Sanatlarına Giriş	3	0	3
GST 114	Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil I)	4	2	8
SYD 102	Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil I- Rusça)	2	0	3
SYD 104	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	2	0	3
SYD 106	Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	2	0	3
	ORTAK SEÇMELİ DERS	2	0	3
GST 201	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	2	0	2
GST 203	Mutfak Uygulamaları I	0	4	7
GST 205	Yiy. İçe. İşletmelerinde Mal. Kont.	2	0	2
GST 207	Gıda Güvenliği ve Hijyen	2	0	2
GST 209	Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil II)	4	2	8
SYD 201	Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	2	0	3
SYD 203	Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Almanca)	2	0	3
SYD 205	Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Fransızca)	2	0	3
GST 211	Staj	0	2	3



	ORTAK SEÇMELİ DERS			
GST 202	Örgütsel Davranış	2	0	3
GST 204	Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	2	0	2
GST 212	Beslenme İlkeleri	0	4	8
GST 208	Soğuk Mutfak	2	0	3
GST 210	Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Yabancı Dil III)	2	2	4
SYD 202	Seçmeli Yabancı Dil IV- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III-Rusça)	4	2	8
SYD 204	Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Almanca)	2	0	3
SYD 206	Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Fransızca)	2	0	3
GST 214	Staj	0	2	2
GST 301	Menü Planlama	2	1	5
GST 303	Mutfak Uygulamaları III (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları II)	0	4	8
GST 327	Mesleki Yabancı Dil I (İngilizce)	4	2	8
SYD 307	Mesleki Rusça I	2	0	3
SYD 309	Mesleki Almanca I	2	0	3
SYD 311	Mesleki Fransızca I	2	0	3
GST 307	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	3
GST 309	İçecekler	2	0	3
GST 321	Soslar ve Üretim Teknikleri	2	0	3
GST 323	Sakatatlar	2	0	3
GST 315	Servis Teknik ve Yöntemleri I	2	0	3
GST 333	Artizan Çikolataçılık	2	0	3
GST 102	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	2	2	5
GST 304	Mutfak Uygulamaları IV (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları III)	0	4	8
GST 328	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil I)	4	2	8
SYD 308	Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	2	0	3
SYD 310	Mesleki Almanca II (Ön Koşul Mesleki Almanca I)	2	0	3
SYD 312	Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	2	0	3
GST 308	Araştırma Yöntemleri	2	0	3
GST 316	İletişim	2	0	3
GST 324	Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi	2	0	3
GST 334	Servis Teknik ve Yöntemleri II	2	0	3
GST 403	Türk Mutfağı	2	2	4
GST 433	Mesleki Yabancı Dil III (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil II)	4	2	8
GST 402	Girişimcilik I	2	0	3
GST 422	Deniz Mahsulleri	0	2	3
GST 429	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	1	1	3
SYD 407	Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	2	0	3
SYD 409	Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	2	0	3
SYD 411	Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	2	0	3
GST 419	Endüstriyel Mutfak Planlaması	2	0	3
GST 423	Anadolu Mutfağı Yöresel Yemekleri	2	0	3
GST 425	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	3
GST 431	Sürdürülebilir Gastronomi	2	2	4
GST 439	Sokak Lezzetleri	4	2	8
GST 441	Kore Mutfak Kültürü	2	0	3
GST 404	Dünya Mutfakları	2	2	4
GST 430	Mesleki Yabancı Dil IV (İngilizce) (Ön Koşul Mesleki Yabancı Dil III)	4	2	8
GST 408	Girişimcilik II (Ön Koşul Girişimcilik I)	2	0	3
GST 426	Butik Ekmekçilik	0	2	3
GST 428	Moleküler Mutfak	1	1	3
SYD 408	Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	2	0	3



SYD 410	Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	2	0	3
SYD 412	Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	2	0	3
GST 410	Gıda Form. ve Duyusal Analiz	2	0	3
GST 416	Yiy.-İç. İşletmelerinde Pazarlama	2	0	3
GST 418	Turizm ve Çevre	2	0	3
GST 420	Restoran ve Catering Yönetimi	2	0	3
GST 434	Tabiat Turizmi	2	2	4

2023 yılı müfredatı incelendiğinde öğrencilerin 1.yılda öğrenciler toplamda 3 AKTS kredilik ders almak zorundadır. Öğrenciler; 2, 3 ve 4. yıllarında ise 3 AKTS'lik seçmeli yabancı dil derslerinin dışında toplamda 6 AKTS olacak şekilde her dönem 2 tane seçmeli ders havuzundan ders seçmeleri gerekmektedir. Ancak derslerinin bazıları açılmaması durumunda seçmeli ders havuzlarında belirlenen derslerin sayısının fazla olması gereken kredi sayılarında herhangi bir problem yaşanmamaktadır. Öğrencinin bir önceki dönemde kalmış olduğu seçmeli ders yerine bir sonraki dönem başka seçmeli ders aldırılmaktadır. Bu ders aldırma işlemi sonrasında intibak işlemi yapılmaktadır. (Ölçüt 4, EK 20).

Alanına uygun temel öğretim ve alana özgün öğretim bileşenleri zorunlu dersler kapsamında verilmesinden dolayı mezun olabilmek için tüm derslerden başarılı olunması gerekmektedir. Bu kapsamda mezun olabilmek için bu bileşenleri sağlamak zorunluluğu bulunmaktadır. Seçmeli ders havuzlarında bulunan ve öğretim bileşenleri için önemli olan derslerin tüm yarıyıllarda düzenli olarak açılmasına öncelik verilmektedir. Bunun yanı sıra, öğretim planı bileşenlerinin öğrenciler için sağlanmasında kullanılan bir diğer yöntem dersler kapsamında profesyonel sektör temsilcilerinin öğrenciler ile belirli aralıklarla buluşturulmasıdır. Öğrencilerin ilgili derslerden başarılı olma zorunluluğu da öğretim bileşenlerinin öğrenciler için sağlanmasında somut kriter olarak kullanılmaktadır.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm müfredatını oluşturan dersler toplamda 240 AKTS olup bu derslerden seçmeli olanların AKTS toplamı 54'tür. Diğer bir ifade ile seçmeli dersler program içeriğinin %22,5'ini tamamlamaktadır. Akreditasyon sürecinde bu eksiklik tespit edilmiştir. İkinci sınıfların seçmeli derslerinde eksiklik olduğu belirlenmiştir. Güz ve Bahar dönemlerine beşer ders eklenmiştir. Seçmeli ders içeriği programın %25'ni oluşturmuştur (Ölçüt 4, EK 27).

Tablo. 25 Seçmeli Derslere Ait Ders Saati ve AKTS Bilgileri

Dersin kodu	Dersin adı	Haftalık Ders Saati			AKTS
		Teorik	Uygulama	Kredi	
SYD 101	Seçmeli Yabancı Dil I- Rusça	2	0	2	3
SYD 103	Seçmeli Yabancı Dil I- Almanca	2	0	2	3
SYD 105	Seçmeli Yabancı Dil I- Fransızca	2	0	2	3
SYD 102	Seçmeli Yabancı Dil II- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil I- Rusça)	2	0	2	3
SYD 104	Seçmeli Yabancı Dil II- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Almanca)	2	0	2	3
SYD 106	Seçmeli Yabancı Dil II- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil I- Fransızca)	2	0	2	3
	ORTAK SEÇMELİ DERS	2	0	2	3
SYD 201	Seçmeli Yabancı Dil III- Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil II- Rusça)	2	0	2	3
SYD 203	Seçmeli Yabancı Dil III- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Almanca)	2	0	2	3
SYD 205	Seçmeli Yabancı Dil III- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil II- Fransızca)	2	0	2	3



	Dil II-Fransızca)				
	ORTAK SEÇMELİ DERS	2	0	2	3
SYD 202	Seçmeli Yabancı Dil IV-Rusça (Ön Koşul Yabancı Dil III-Rusça)	2	0	2	3
SYD 204	Seçmeli Yabancı Dil IV- Almanca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Almanca)	2	0	2	3
SYD 206	Seçmeli Yabancı Dil IV- Fransızca (Ön Koşul Yabancı Dil III-Fransızca)	2	0	2	3
SYD 307	Mesleki Rusça I	2	0	2	3
SYD 309	Mesleki Almanca I	2	0	2	3
SYD 311	Mesleki Fransızca I	2	0	2	3
GST 307	İnsan Kaynakları Yönetimi	2	0	2	3
GST 309	İçecekler	2	0	2	3
GST 321	Soslar ve Üretim Teknikleri	2	0	2	3
GST 323	Sakatlar	2	0	2	3
GST 325	Servis Teknik ve Yöntemleri I	2	0	2	3
GST 327	Artizan Çikolataçılık	2	0	2	3
SYD 308	Mesleki Rusça II (Ön Koşul Mesleki Rusça I)	2	0	2	3
SYD 310	Mesleki Almanca II (Ön Koşul Mesleki Almanca I)	2	0	2	3
SYD 312	Mesleki Fransızca II (Ön Koşul Mesleki Fransızca I)	2	0	2	3
GST 308	Araştırma Yöntemleri	2	0	2	3
GST 316	İletişim	2	0	2	3
GST 324	Endüstriyel Mutfaklarda Atık Yönetimi	2	0	2	3
GST 324	Servis Teknik ve Yöntemleri II	2	0	2	3
SYD 407	Mesleki Rusça III (Ön Koşul Mesleki Rusça II)	2	0	2	3
SYD 409	Mesleki Almanca III (Ön Koşul Mesleki Almanca II)	2	0	2	3
SYD 411	Mesleki Fransızca III (Ön Koşul Mesleki Fransızca II)	2	0	2	3
GST 419	Endüstriyel Mutfak Planlaması	2	0	2	3
GST 423	Anadolu Mutfak Yöresel Yemekleri	2	0	2	3
GST 425	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3
GST 431	Sürdürülebilir Gastronomi	2	2	3	4
GST 439	Sokak Lezzetleri	4	2	5	8
GST 441	Kore Mutfak Kültürü	2	0	2	3
SYD 408	Mesleki Rusça IV (Ön Koşul Mesleki Rusça III)	2	0	2	3
SYD 410	Mesleki Almanca IV (Ön Koşul Mesleki Almanca III)	2	0	2	3
SYD 412	Mesleki Fransızca IV (Ön Koşul Mesleki Fransızca III)	2	0	2	3
GST 410	Gıda Form. ve Duyusal Analiz	2	0	2	3
GST 416	Yiy.-İç. İşletmelerinde Pazarlama	2	0	2	3
GST 418	Turizm ve Çevre	2	0	2	3
GST 420	Restoran ve Catering Yönetimi	2	0	2	3
GST 434	Tabihiyet Turizmi	2	2	3	4

Yarıyıl bazında yer verilen seçmeli derslerde ilk kategori ikinci yabancı dil dersleridir. Öğrencilere bu kapsamda Rusça, Almanca ve Fransızca dersleri verilmektedir. Seçmeli derslerde yer alan ikinci kategori ise öğrencilerin yabancı dillerden farklı olarak öğrenciler her kayıt döneminde seçmeli ders havuzundan iki adet ders seçmektedir. Bu nedenle yabancı diller grubundaki dersler için herhangi bir sorun bulunmamaktadır. Alan ile ilgili seçmeli dersler grubunun dönemlere göre dağılımında turizm sektörünün alt işletmeleri dikkate alınarak dersler belirlendiği için öğrencilerin bireysel kariyer tercihleri doğrultusunda seçimler yapılabilmektedir.

### Alan Uygulama Deneyimi

Öğrenciler dönem içerisinde aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri staj dersinde uygulamalı olarak gerçekleştirmekte ve bilgi, beceri ve kazanımlarını geliştirerek güncel tutmakta ve gerçekçi koşullar ile öğrendiklerini birleştirmektedir. Bölümde alan uygulamasına yönelik "Mutfak Uygulama 1-2-3-4", "Soğuk Mutfak", "Tatlı, Pasta ve Hamur işleri", "Deniz



Mahsulleri" ve "Dünya Mutfaqları" gibi dersler bulunmaktadır. Öğrenciler bu dersler kapsamında, dersin öğretim elemanı ve asistanları ile ilgili dersin içeriğine paralel olarak uygulama etkinliklerine ve teknik gezilere katılmaktadırlar.

- "Dünya Mutfaqları" dersinde öğrenciler uygulamalı olarak dünya mutfağından yemekler yapmakta ve ülkelerin yemek kültürlerini öğrenmektedirler.
- Bitirme Çalışması I ve II dersi kapsamında bölgelere göre yöresel yemek, endemik bitki ve ot türleri araştırılmaktadır. Yine bu ders kapsamında yiyecek içecek işletmesinin somut olarak nasıl planlanabileceğı ile ilgili rapor hazırlanması istenmektedir (Ölçüt 4, EK 46).
- "Türk Mutfağı" dersinde öğrenciler Kastamonu Kel Simit yapımı teknik gezisine katılmışlardır. Sonrasında Sokak Lezzetleri dersinde Pastırmalı Kel Simit etkinliğı gerçekleştirilmiştir (Ölçüt 4, EK 13 ve EK 23).

Alan uygulama deneyimleri zorunlu dersler ve seçmeli derslerle sağlanmaktadır. Tüm uygulama derslerinde öğrenciler malzemenin hazırlığından mutfağın temizlenip tekrar temizlenip diğler ders için hazır hale getirilmesine kadar görev yapmaktadır. Haftalık görev çizelgesini ders asistanı hazırlayarak dersin ikinci haftasında tüm listeyi, sonraki haftalarda diğler haftanın görevli öğrencisine bildirmektedir.



## 6.ÖĞRETİM KADROSU

### Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Bölümde derslere giren öğretim elemanlarının %100'ü yiyecek içecek sektöründe deneyime sahiptir. Toplumsal hizmetlere katılım bağlamında, öğretim üyeleri konuşmacı, panelist vb. olarak çeşitli bilimsel etkinliklerde (panel, konferans vb.) ve medya organlarında yer almıştır. Öğretim üyeleri ayrıca çeşitli kongrelerin düzenleme, yürütme veya çalışma kurulu üyesi olarak görev yapmışlardır. Öğretim elemanları ders verme dışında faaliyetlerde komisyon başkanlarında, oturum başkanlıkları, danışmanlık gibi faaliyetlerde de aktif rol almaktadır. Bölümde görev yapan öğretim elemanları sahip oldukları turizm bilgisi, gerçekleştirmiş oldukları projeler ve katıldıkları toplumsal hizmetler ile programın sürdürülmesi ve geliştirilmesi konusunda yeterli bilgi, beceri ve yetkinliğe sahiptir. Öğretim elemanlarını sektör dışı deneyimleri özgeçmiş bölümünde detaylı olarak ele alınmıştır. Ders veren öğretim elemanlarının detaylı bilgilerinin olduğu özgeçmişler I.2 Öğretim Elemanlarının Özgeçmişleri bölümünde sunulmuştur.

*Tablo. 26 Öğretim Kadrosu Yük Özeti*

### [Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ <sup>1</sup>	Son İki Yarıyılı Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri <sup>2</sup>	Toplam Etkinlik Dağılımı <sup>3</sup>			
			Ö	A	D <sup>4</sup>	
Doç. Dr. Alev SÖKMEN	TZ	GST325/2/Güz/2022-2023 GST401/4/Güz/2022-2023 GST441/2/Güz/2022-2023 GST321/2/Güz/2022-2023 TRZ638/3/Güz/2022-2023 TGY527/3/Güz/2022-2023 TGY523/3/Güz/2022-2023	GST108/4/Bahar/2022-2023 GST202/2/Bahar/2022-2023 GST321/2/Bahar/2022-2023 GST307/2/Bahar/2022-2023 GST402/4/Bahar/2022-2023 TGY520/3/Bahar/2022-2023 TGY523/3/Bahar/2022-2023 TRZ658/3/Bahar/2022-2023	70	20	10
Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN	TZ	GST205/2/Güz/2022-2023	GST416/2/Bahar/2022-2023	70	20	10
Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN	TZ	GST203/4 Güz/2022-2023 GST303/4/Güz/2022-2023 GST323/2/Güz/2022-2023	GST112/3/Bahar/2022-2023 GST208/2/Bahar/2022-2023 GST304/3/Bahar/2022-2023 GST402/4/Bahar/2022-2023 TIN509/3/Bahar/2022-2023 TGY524/3/Bahar/2022-2023	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER	TZ	GST309/2/Güz/2022-2023 GST333/2/Güz/2022-2023 GST403/3/Güz/2022-2023 GST427/2/Güz/2022-2023	GST302/3/Bahar/2022-2023 GST333/2/Bahar/2022-2023 GST402/4/Bahar/2022-2023 GST404/3/Bahar/2022-2023 TRİ 547/3/Bahar/2022-2023 TGY521/3/Bahar/2022-2023	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK	TZ	GST111/2/Güz/2022-2023 GST335/2/Güz/2022-2023 GST423/2/Güz/2022-2023 TGY509/3/Güz/2022-2023	GST334/2/Bahar/2022-2023 GST402/4/Bahar/2022-2023 TGY514/3/Bahar/2022-2023	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ	TZ	GST201/2/Güz/2022-2023 GST301/3/Güz/2022-2023 GST419/2/Güz/2022-2023 TGY302/3/Güz/2022-2023	GST402/4/Bahar/2022-2023 TGY 503/3/Bahar/2022-2023	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU	TZ	GST119/2/Güz/2022-2023 GST401/4/Güz/2022-2023 GST407/2/Güz/2022-2023 GST439/2/Güz/2022-2023 TRİ548/3/Güz/2022-2023 TGY507/3/Güz/2022-2023 TIN519/3/Güz/2022-2023	GST204/4/Bahar/2022-2023 GST402/4/Bahar/2022-2023 GST408/2/Bahar/2022-2023 TRİ 548/3/Bahar/2022-2023 TIN519/3/Bahar/2022-2023 TGY513/3/Bahar/2022-2023	70	20	10



Dr. Öğr. Üyesi Muharrem AVCI	TZ	SYD205/4/Güz/2022-2023 SYD306/4/Güz/2022-2023 SYD406/4/Güz/2022-2023	SYD206/4/Bahar/2022-2023 SYD206/4/Bahar/2022-2023 SYD206/4/Bahar/2022-2023	80	20	-
Doç. Dr. Gülizar CENGİZ	TZ	GST115/3/Bahar/2022-2023	-	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Çetin AKKUŞ	TZ	GST109/3/Bahar/2022-2023	-	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Çağla AYDIN	TZ	-	GST116/2/Bahar/2022-2023 GST118/4/Bahar/2022-2023	80	20	-
Dr. Öğr. Üyesi Emrah YAŞARSOY	TZ	-	GST316/2/Bahar/2022-2023	80	20	-
Öğr. Gör. Hikmet HABERAL	TZ	GST107/3/Güz/2022-2023	GST 434/2/Bahar/2022-2023	80	20	-
Doç. Dr. Müjde GÖKBEL	DSÜ	GST429/2/Güz/2022-2023	-	80	20	-
Doç. Dr. Deren TAHMAZ KAHYAĞLU	DSÜ	GST207/2/Güz/2022-2023	GST110/2/Bahar/2022-2023 GST206/4/Bahar/2022-2023	70	20	10
Öğr. Gör. Muhammet Sinan ALPSOY	DSÜ	GST209/5/Güz/2022-2023	-	80	20	-
Öğr. Gör. Asuman YAPRAK	DSÜ	SYD103/2/Güz/2022-2023 SYD203/2/Güz/2022-2023 SYD303/4/Güz/2022-2023 SYD403/4/Güz/2022-2023	SYD104/2/Bahar/2022-2023 SYD204/2/Bahar/2022-2023 SYD304/4/Bahar/2022-2023 SYD404/4/Bahar/2022-2023	80	20	-
Öğr. Gör. Dr. Hamife ERDOĞAN	DSÜ	SYD201/4/Güz/2022-2023 SYD301/4/Güz/2022-2023	SYD202/Bahar/2022-2023 SYD302/Bahar/2022-2023	80	20	-
Öğr. Gör. Aha Gülümser IRAK	DSÜ	GST113/5/Güz/2022-2023	GST114/5/Bahar/2022-2023 GST210/5/Bahar/2022-2023 GST306/4/Bahar/2022-2023 GST406/4/Bahar/2022-2023	80	20	-
Öğr. Gör. Ömer ERGÜL	DSÜ	GST305/4/Güz/2022-2023	-	80	20	-
Öğr. Gör. Birtan BAYTAR	DSÜ	GST405/4/Güz/2022-2023	-	80	20	-

<sup>1</sup> TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı,

<sup>2</sup> Her öğretim elemanı için son iki yarıyılıda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Dersin kredisini verdikten sonra ÖL: Önlisans, L: Lisans, YL: Yüksek lisans, DR: Doktora kısaltmalarını kullanınız. Örneğin; Genel Turizm (3-0-3) (L) gibi. Gerekliğinde satır ekleyiniz.

<sup>3</sup> Ö: Öğretim, A: Araştırma, D: Diğer.

<sup>4</sup> Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

<sup>5</sup> Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

## Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

Tablo. 27 Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı <sup>1</sup>	Mezun olunan alan			Doçentlik	TZ, YZ, DSÜ <sup>2</sup>	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi <sup>4</sup> (Yk: Yok, Y: Yüksek, O: Orta, D: Düşük)		
	Lisans	YL	DR			Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi	MK	A	D
Doç. Dr. Alev SÖKMEN	Ankara Üniversitesi-1994 Doğu Dilleri ve Edebiyatları Bölümü	Gazi Üniversitesi-2003 Büro Yönetimi Eğitimi	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi-2021 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gazi Üniversitesi-2018 Yönetim Bilişim Sistemleri	Yönetim ve Strateji-2021	TZ	3/24	27	3	Y	Y	D
Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN	İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi-1992 Turizm ve Otel	Gazi Üniversitesi-2000 Turizm İşletmeciliği	Gazi Üniversitesi-2003 Turizm İşletmeciliği Eğitimi	Yönetim ve Strateji-2009	TZ	6/23	23	2	Y	Y	Y





		Rus Dili ve Edebiyat								
M. Sinan ALPSOY	Hacettepe Üniversitesi-2008 Mütercim Tercümanlık	Hacettepe Üniversitesi-2016 Mütercim Tercümanlık	Hacettepe Üniversitesi-2021 Mütercim Tercümanlık	-	DSÜ	6/-	5	5		O O O
Öğr. Gör. Ömer ERGÜL	Atatürk Üniversitesi-2008 İngiliz Dili ve Edebiyatı	Çankaya Onsekiz Mart Üniversitesi-2016 İngiliz Edebiyatı ve Kültür İncelemeleri	-	-	DSÜ	14/-	14	14		O O O
Öğr. Gör. Ahu GÜLİMSER IRAK	Hacettepe Üniversitesi-2000 İngiliz Dilbilimi Bölümü	İstanbul Bilgi Üniversitesi-2009 İşletme	Bağkent Üniversitesi-2017 Yönetim ve Organizasyon	-	DSÜ	21/-	21	21		O O O

<sup>1</sup> Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekiyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

<sup>2</sup> TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

<sup>3</sup> MK: Mesleki kuruluşlarda, A: Araştırmada; D: Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmaktadır.

### Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri,

- Bölümde derslere giren öğretim elemanlarının %100'ü turizm sektöründe deneyime sahiptir.
  - Bölüm öğretim üyeleri tarafından turizm sektörünün farklı alanlarını ele alan 3 adet proje gerçekleştirilmiş ve bu projelerin çoğunda ilgili öğretim üyeleri yürütücü ya da eğitmen olarak görev almıştır.
  - Toplumsal hizmetlere katılım bağlamında, öğretim üyeleri konuşmacı, panelist vb. olarak çeşitli bilimsel etkinliklerde (panel, konferans vb.) ve medya organlarında yer almıştır. Öğretim üyeleri ayrıca çeşitli kongrelerin düzenleme, yürütme veya çalışma kurulu üyesi olarak görev yapmışlardır.
  - Öğretim elemanları ders verme dışında faaliyetlerde komisyon başkanlıklarda, oturum başkanlıkları, danışmanlık gibi faaliyetlerde de aktif rol almaktadır.
  - Doç. Dr. Alev SÖKMEN Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Kastamonu bölgesinde bulunan Kadın Kooperatifleri ile yapılan proje ve etkinliklerde aktif rol almış ve almaya devam etmektedir. Haber metinleri için;
    - <https://otti.kastamonu.edu.tr/kastamonu-topraklarında-kurt-uzumu-koysel-kadin-ciftci-donusumu-yayim-projesine-universitemizden-katilim/>
    - <https://otti.kastamonu.edu.tr/kastamonu-kadin-kooperatifleri-vizyon-ve-kalkinma-paneli/>
    - <https://dogrusozgazetesi.com/haber/14033/murver-yetistiriciligi-projesi-tamamlandi>
    - <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fturizm.kastamonu.edu.tr%2Findex.php%2Fcomponent%2Fcontent%2Farticle%2Fhanoenuetarim-proje-etkinligi%3Fcatid%3D2%26Itemid%3D101&psig=AOvVaw0jkO3cdIBB9SHLM83UisCc&ust=1694163150719000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBAQjRxqFwoTCOChptiPmIEDFQAAAAAdAAAAABAZ>
  - Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇİGINOĞLU, fitoterapi ve sağlık turizmi ile alakalı çeşitli seminer ve bilimsel çalışmalarda görev almıştır. Haber metinleri için;



<https://tosyahaber37.com/haber/16227849/ku-turizm-fakultesinin-val-la-projesi-hayat-buldu>

<https://www.kamu3.com/kastamonu-universitesi-turizm-fakultesinin-yuruttuğu-liseden-universi/505631/>

<https://otti.kastamonu.edu.tr/dr-ogr-uyesi-hakki-cilginoglundun-ulgaz-eteklerinde-lezzet-hazinesi-kastamonu-adli-yazisi-yayimlandi/>

- Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ, akademik tecrübelerle birlikte edindiği bilgi birikimini söyleşi ve online eğitim seminerlerinde katılımcılara aktarmıştır.
- Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK, deniz mahsulleri ve yenilebilir otlarla ilgili çeşitli proje ve bilimsel çalışmalarda görev almıştır.
- Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN MEB tarafından yayınlanan alan ile ilgili kitapların içerik oluşturmalarında ve müfredat hazırlama komisyonlarında aktif görev almaktadır.
- Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER, görev aldığı üniversitelerde çeşitli alan dersleri vermiş, alanla ilgili sertifika eğitimlerine katılmıştır.
- Doç. Dr. Deren TAHMAS KAHYAĞLU, "Kestane Balı Eğitimi" almış ve bu alanda yetkinlik kazanarak özel sektöre danışmanlıkta bulunmaktadır.
- Bölüm Araştırma Görevlileri Demet GÜNER ve Özge ÇAYLAK DÖNMEZ'in danışmanlık yaptığı TÜBİTAK 2209/A projeleri kapsamında toplam 6 adet proje kabul görmüştür. Ayrıca bölüm asistanları bölüm öğretim elemanlarına ait İHTİSAS projelerinden aktif görev almaktadır.

### **Atama ve Yükseltme**

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Kastamonu Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Kastamonu Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayımların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği/CD'yi, başvuru dosyasına ilave eder. Ayrıca halen çıktı alınmaktadır.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Kastamonu Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönerge Kastamonu Üniversitesi web sitesinde



[https://www.kastamonu.edu.tr/images/dokumanlar/idaribirimler/personel/Mevzuat/Kastamonu\\_%C3%9Cniversitesi\\_Y%C3%BCkseltme\\_ve\\_Atanma\\_Y%C3%B6nergesi -](https://www.kastamonu.edu.tr/images/dokumanlar/idaribirimler/personel/Mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_Y%C3%BCkseltme_ve_Atanma_Y%C3%B6nergesi_-_21_05_2020.pdf)

[21\\_05\\_2020.pdf](https://www.kastamonu.edu.tr/images/dokumanlar/idaribirimler/personel/Mevzuat/Kastamonu_%C3%9Cniversitesi_Y%C3%BCkseltme_ve_Atanma_Y%C3%B6nergesi_-_21_05_2020.pdf)) bulunmaktadır. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

Kastamonu Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Kriterleri Yönergesi Dördüncü, Beşinci, Altıncı ve Yedinci bölümde atama ve yükseltme faaliyetlerinde kullanılan puanlama esasları detaylı olarak aktarılmıştır. Bu kapsamda; Profesörlüğe Yükseltme ve Atanma Şartları MADDE 7'de (1) 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu ve ilgili yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla profesörlüğe yükseltme ve atanma şartları şöyle açıklanmıştır:

- Doçentlik unvanını aldıktan sonra en az beş yıl açık bulunan profesörlük kadrosu ile ilgili bilim alanında çalışmış olmak.
- Yayımlarından birini, müracaat dosyasında başlıca araştırma eseri olarak belirtmiş olmak.
- Fen, Mühendislik ve Sağlık Bilimlerinde, en az 125 puanı, Puanlama Çizelgesinin A.1çinci maddesinde belirtilen faaliyetlerden olması şartıyla toplam en az 500 puan almış olmak.
- Sosyal, Eğitim ve Spor Bilimlerinde ve Güzel Sanatlarda, en az 125 puanı, Puanlama Çizelgesinin A.1- A.7 maddeleri arasında belirtilen faaliyetlerden olması şartıyla toplam en az 450 puan almış olmak.

MADDE 8'de belirtilen Doçentlik Kadrosuna Atanma Şartları ise şöyledir:

- 2547 Sayılı Kanun ve ilgili yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla aşağıda belirtilen şartları sağlamak
- Fen, Mühendislik ve Sağlık Bilimlerinde, Puanlama Çizelgesinde belirtilen faaliyetlerden toplam en az 350 puan almış olmak.
- Sosyal, Eğitim ve Spor Bilimlerinde ve Güzel Sanatlarda, Puanlama Çizelgesinde belirtilen faaliyetlerden toplam en az 300 puan almış olmak.

MADDE 9'da belirtilen Dr. Öğr. Üyeliği Kadrosuna Atanma Şartları ise şöyledir:

- 2547 Sayılı Kanun ve ilgili yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla aşağıda belirtilen şartları sağlamak
- Doktora, tıpta uzmanlık veya sanatta yeterlilik derecesi almış olmak.
- Fen, Mühendislik ve Sağlık Bilimlerinde, en az 50 puanı, Puanlama Çizelgesinin A.1çinci maddesinde belirtilen faaliyetlerden olması şartıyla toplam en az 150 puan almış olmak.
- Sosyal, Eğitim ve Spor Bilimlerinde ve Güzel Sanatlarda, en az 50 puanı, Puanlama



Çizelgesinin A.1- A.7 maddeleri arasında belirtilen faaliyetlerden olması şartıyla toplam en az 150 puan almış olmak.

Bu kapsamda ataması yapılan Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN ve Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER'in atama yazısı 5. Ölçüt Ekleri 5.4. Atama ve Yükseltme bölümünde sunulmuştur.

MADDE 10'da belirtilen Dr. Öğr. Üyeliği Kadrosuna Yeniden Atanma Şartları ise şöyledir:

- 2547 Sayılı Kanun ve ilgili yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla aşağıda belirtilen şartları sağlamak
- Yardımcı doçentliğe yeniden atanma işlemlerinde yabancı dil ve kadro ilanı dışındaki usuller aynen uygulanır.
- Fen, Mühendislik ve Sağlık Bilimlerinde, en az 50 puanı, Puanlama Çizelgesinin A.1- A.7 maddeleri arasındaki faaliyetlerden olması şartıyla toplam en az 150 puan almış olmak.
- Sosyal, Eğitim ve Spor Bilimlerinde ve Güzel Sanatlarda, en az 50 puanı, Puanlama Çizelgesinin A.1- A.7 maddeleri arasında belirtilen faaliyetlerden olması şartıyla toplam en az 150 puan almış olmak.

Bu kapsamda yeniden ataması yapılan Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK ve Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU'nun atama yazıları 5. Ölçüt Ekleri - 5.4. Atama ve Yükseltme bölümünde sunulmuştur.

## 7. ALTYAPI

### Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanım

Teorik derslerin işlenebilmesi için; 12 adet derslik, 1 adet bilgisayar laboratuvarı, 1 adet toplantı salonu, 1 adet konferans salonu, 1 adet restoran simülatörü, hali hazırda aktif olmayan 14 erkek, 16 kız öğrenci kapasiteli Parlayan Yıldız Yatakhane Hosteli, ve butik bir Parlayan Yıldız Konukevi ve Konukevi restoranı bulunmaktadır. Fakültenin doğa ile ilgili derslerin uygulanabileceği bir de 10200 m<sup>2</sup> ada parseli içerisinde 5400 m<sup>2</sup> ağaçlı Fakülte ormanı bulunmaktadır. Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, projeksiyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ile ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır.

*Tablo. 28 Derslikler ve Donanım*

Derslik	Kapasite	Donanım
405	50	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
406	35	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
407	42	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
408	90	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
602	25	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
603	30	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
605	50	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
606	35	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
607	35	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
608	90	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
609	30	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.



610	30	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
809	50	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi.
Mutfak Uygulama Laboratuvarı	25	Sıcak mutfak bölümüne ilişkin taşınır ve taşınmaz donanım/ekipmanlar 7. Ölçüt Ekleri- 7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı bölümünde verilmiştir. Pastane bölümüne ilişkin taşınır ve taşınmaz donanım/ekipmanlar . Ölçüt Ekleri- 7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı bölümünde verilmiştir.
Bil. Lab.	40	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi, bilgisayara donanımları.
Yüksek Lisans Salonu	40	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi, bilgisayara donanımları.
Konferans Salonu	100	Öğr. Masası, sandalye, yazı tahtası, projeksiyon cihazı ve perdesi, ses sistemi, bilgisayara donanımları.

### Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanım

Bölümdeki uygulama derslerin işlendiği mutfak uygulama laboratuvarı; genel mutfak alanı, pastane, bulaşikhane, yemek sunum odası ve depo olmak üzere 5 ana bölümden oluşmaktadır. Mutfak uygulama alanında kız ve erkek öğrenciler için ayrılmış 2 ayrı giyinme odası bulunmaktadır. Mutfak, 25 öğrencinin aynı anda uygulamalı eğitim alabileceği şekilde tasarlanmıştır. Yemek sunum odası da yine 30 öğrencinin aynı anda yemek yiyebileceği şekilde düzenlenmiştir. Mutfak Uygulama Laboratuvarı'nda Mutfak Uygulamalarından Türk Mutfağı, Dünya Mutfağı, Tatlı Pasta İşleri, Soğuk Mutfak gibi birçok uygulamalı eğitim verilmektedir. Ayrıca mutfak alanı içerisinde Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık dersi için ayrılmış bir bölüm bulunmaktadır. Bu bölümde hazırlanan yemeklerin fotoğrafları profesyonel bir şekilde fotoğraflanmakta ve sergilenmektedir. Uygulama alanına ilişkin görseller ve Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık dersi için ayrılmış mini stüdyoda çekilen yemek fotoğrafları aşağıda yer almaktadır. Ayrıca öğrencilerimize deneyim ve farkındalık kazandırmak amacıyla fakültemiz bahçesinde meyve ve sebze fideleri yetiştirdiğimiz bostanımız

bulunmaktadır

(<https://twitter.com/Kastamonuniver5/status/1512757575560876033> )







## Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar

Tablo. 29 Çağdaş Öğrenim Amaçlarına Ulaşmak İçin Sağlanan Olanaklar

	Çağdaş öğrenim amacı	Kullandırı Araçlar	Uygulamalar
BİREYİN KENDİSİ İÇİN YETİŞTİRİLMESİ	Uzaktan eğitim-öğretim olanaklarına yönelik sistemlerin öğretilmesi	• Uzaktan eğitim Sistemi	• Üniversite tarafından uzaktan eğitim sisteminin öğrencilere açılması ve bu yönde kritik süreçlere ilişkin kullanımla ilgili yayınlanması ve böylece derslerin aksatılmadan yürütülmesi
	Bilgisayar destekli öğrenimin geliştirilmesi	• Fakülte bilgisayar laboratuvarı, • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı bilgisayar laboratuvarı	• Fakülte bilgisayar laboratuvarının öğrenci kullanımına sunulması ve ilgili laboratuvarlarda otomasyon programlarının öğretilmesi • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı laboratuvarlarının öğrenciler tarafından kullanılması
	Bilginin farklı kaynaklardan etkili biçimde elde edilmesi	• Ücretsiz internet erişimi • Veri tabanlarının kullanıma açılması • Basılı ve elektronik kaynaklara kolay erişim imkanı	• Fakülte ve kampüs içerisinde öğrencilere kullanıcı tanımlı ücretsiz internet imkanı sunulmaktadır. • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından abone olunan veri tabanlarını hem kampüs içerisinde hem de uzaktan erişime imkân vererek, öğrenciler için kullanıma açık tutulmaktadır. • Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı binasında basılı kaynaklar, kütüphane hizmetleri doğrultusunda öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. • Kütüphane binasında bulunan bilgisayarlarla elektronik kaynaklara anında erişim olanakları sunulmaktadır.
BİREYİN TOPLUM İÇİN YETİŞTİRİLMESİ	Çok yönlü düşünebilen ve teknik kapasitesi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmek	• Ders içi uygulamalar • Ödev ve projeler • Alana özgü dersler • Öğrenci-sektör buluşmaları • Teknik geziler	• İlgili derslerde öğrencilere grup etkinlikleri verilmektedir ve örnek olaylara ilişkin çözüm yöntemleri geliştirmeleri istenmektedir. • Ödev ve projelerin hazırlanması sürecinde farklı kaynaklardan bilgi temini ve bilgi sentezinin (tablo, grafik vb. araçlar ile farklı bilgilerin süzülerek yeni bilgilerle desteklenmesi) zorunlu kılınmakta ve sunum sürecinde öğrencilerden projeksiyon cihazı ve bilgisayar kullanımı talep edilmektedir. • Alana özgü dersler ile öğrencilerin gastronomi alanındaki bilgi donanımları en üst düzeye çıkartılmaktadır. • Öğretim süresi içerisinde öğrenciler profesyonel sektör temsilcileri (şefler, restoran müdürleri/sahipleri) ile buluşturulmaktadır. • Niteliğin ve tecrübemin artması için il içi teknik geziler gerçekleştirilmektedir.

### Kütüphane Olanakları

Kütüphane eğitim öğretim döneminde hafta içi 08.30-23.00, yaz döneminde 08.30-17.30 saatleri arasında kullanıma açıktır. Hafta sonu ve resmi tatillerde kütüphane kapalıdır.

#### EĞİTİM DÖNEMİ

Çalışma Günleri	Çalışma Saatleri
Hafta içi ve Hafta sonu	08.30-23.00
Vize ve Final Haftaları	08.30-00.00
Resmî Tatil	Kapalı

#### YAZ DÖNEMİ

Çalışma Günleri	Çalışma Saatleri
Hafta içi ve Hafta sonu	08.30-17.30
Resmî Tatil	Kapalı



**Tablo. 30 Merkez Kütüphane Fiziki Alanlar**

SALON ADI	KAPASİTE	DONANIM
Genel Çalışma Alanları	7.014,85 m <sup>2</sup>	Masa, sandalye, tarama bilgisayarları, otomatik ödünç-iade makinesi
Akademik Çalışma Odası (15 adet)		Masa, sandalye,
Grup Çalışma Odası (3 adet)		Masa, sandalye
E-Kütüphane		Bilgisayar, masa, sandalye
Referans Salonu		Masa, sandalye
Toplantı Salonu	12 kişilik	Masa, sandalye, koltuk
Konferans Salonu	500 kişilik	Masa, koltuk, projeksiyon cihazı, ses sistemi
TOPLAM	512 kişi	

**Tablo. 31 Kütüphane Personelinin Nitel ve Nicel Özellikleri**

Kütüphane Personelinin Adı Soyadı	Unvanı	Mezun olduğu son kurum mezuniyet ve yılı	Deneyim süresi, yıl	
			Kamu/özel sektör deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Semra TIRYAKI	Daire Başkanı	Lisans-Anadolu Üniversitesi 08.09.2003	25	16
Ertuğrul KABA	Şube Müdürü	Lisans- Gazi Üniversitesi 07.06.1998	32/0	32
Hüseyin SOMUNLU	Şube Müdürü	Lisans-İstanbul Üniversitesi 16.06.1998	24	10
Birsen KOCAER	Şube Müdürü V.	Lisans-Anadolu Üniversitesi 05.10.1990	36	36
Yakup AYDIN	Şube Müdürü V.	Lisans-Selçuk Üniversitesi 05.08.1997	25	10
Deniz KATIRCI	Öğretim Görevlisi	Yüksek Lisans-Ankara Üniversitesi -23.12.2019	13	2
Ali ÖZYERLİ	Veri Hazırlama ve Kontrol İşletmeni	Lisans-Anadolu Üniversitesi 04.06.2001	12	12
Hüseyin SARISOY	Kütüphaneci	Lisans-Hacettepe Üniversitesi 28.01.2002	19	12
Ramazan ÖZER	Kütüphaneci	Lisans-Hacettepe Üniversitesi 13.06.2005	13	7
Yakup DEMİR	Kütüphaneci	Lisans-Ankara Üniversitesi 13.06.2018	2	2
Muhammed ÜSTÜN	Bilgisayar İşletmeni	Yüksek Lisans-Sakarya Üniversitesi 09.12.2021	3/5	3
Mualla ÇELİK	Bilgisayar İşletmeni	Ön Lisans-Ankara Üniversitesi- 05.07.1988	35/0	25
Havva YILMAZ	Bilgisayar İşletmeni	Lisans-Kastamonu Üniversitesi 05.07.2020	1/0	5 ay
Burhan ÇETİN	Memur	Lisans-Çukurova Üniversitesi 03.06.2005	11	11
Serpil BÜYÜKSEÇGİN	Hizmetli	Ortaöğretim Tosya Orta Okulu - 15.06.2001	2	2
Pınar KANTAROĞLU	Daimi İşçi	Lisans-Anadolu Üniversitesi 23.07.2018	4	4
Hasan SATIBEŞEOĞLU	Daimi İşçi	İlkokul-Musalılar İlkokulu-1975	4	4

## Güvenlik Önlemleri

Kampüs girişinde güvenlik görevlileri ve turnikeler bulunmaktadır. Fakülte binası girişinde vardiyalı olarak görev yapan 3 tane güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi 16 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir. Program ilave güvenlik önlemleri gerektirmemektedir. Ancak uygulama alanları kamera kaydı ile kontrol edilmektedir.

Kastamonu Üniversitesi Kuzeykent Kampüsünde yer alan akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı "Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik"



doğrultusunda, yangın önlemleri alınmış durumdadır. Bu kapsamda oluşturulan önlemler aşağıdadır;

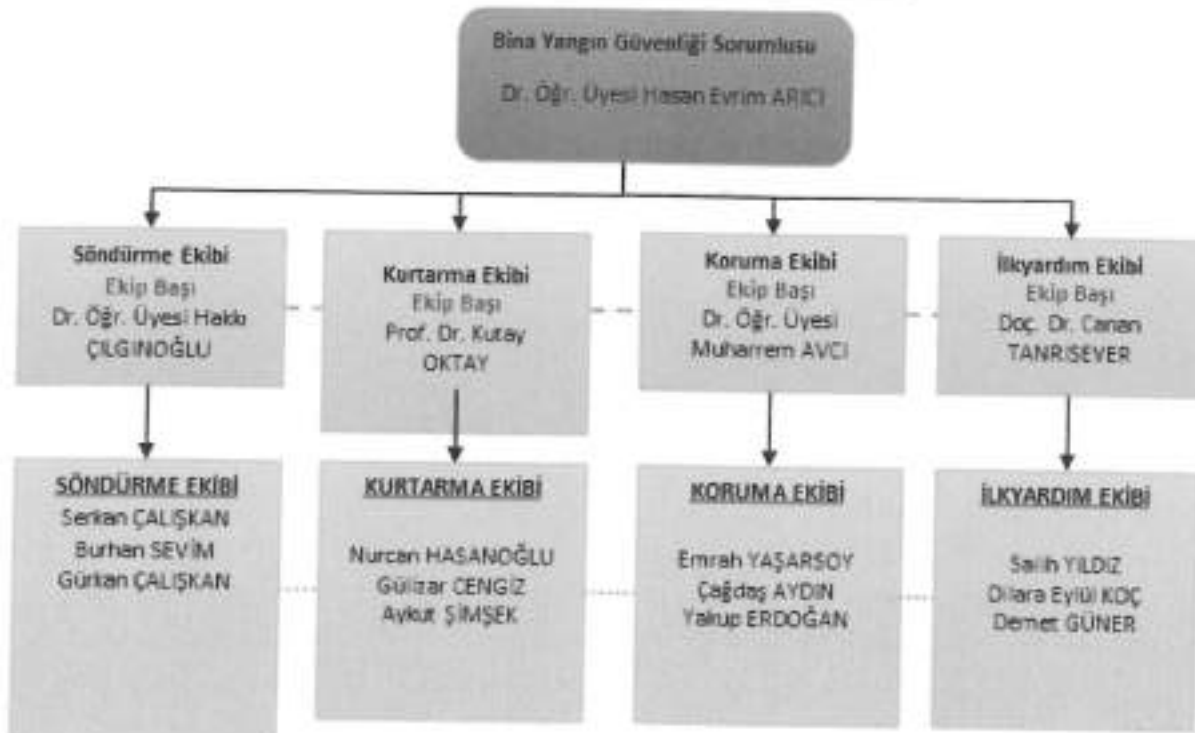
- Yangın ihbar tesisi bulunmaktadır,
- Turizm Fakültesinde Yangına Müdahale amacıyla yeterli sayıda 6 kg kuru kimyevi tozlu, Halongazlı ve 6 kg'lık Köpüklü Yangın Söndürücü Cihazları sağlam ve çalışır vaziyette bulundurulmaktadır. Ayrıca uygulama mutfağında büyük boyda ve çalışır vaziyette bir Köpüklü Yangın Söndürücü bulunmaktadır.
- Yangın söndürme araçları ile ilgili bütçeye ödenek konulmaktadır,
- Yangın söndürme araç, gereç alımları ile kurulması gereken yangın söndürme tesisatı için Belediye itfaiyesinin görüşü alınmaktadır,
- Yangın söndürme ekibi kurulmuştur,
- Çatı arasında elektrik tesisatı bulunmamaktadır,
- Elektrik sigortası otomatiktir,
- Elektrik iç tesisatı "Elektrik iç tesisatı yönetmeliği ve fenni şartnamesi" esaslarına göre yapılmıştır,
- Binanın her katında yangın dolabı bulunmakta, hortumu ve lansı takılı olup şebekede su bulunmaktadır,
- Binada yıldırımdan korunma (paratoner) mevcut olup, ölçümü yaptırılıp, çalışır vaziyettedir,
- Yangın talimatları (yangın dolabının yanında) kolay görülebilen alanlara asılmış vaziyettedir.
- Fakültemiz bahçesinde eğitim amaçlı ve uygulamalı olarak, Üniversitemiz İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı koordinesinde Sivil Savunma Uzmanı Arif MUTAFOĞLU tarafından yangın söndürme eğitimi verilmiş ve açık sahada yangın söndürme tatbikatı yapılmıştır (<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/yanigin-soenduerme-tatbikati?catid=2&Itemid=1011>)

Turizm Fakültesi işbirliği yapmakta Yangın ve ilk

### Bina Yangın Güvenliği Sorumlusu

Doç. Dr. Hasan EVRİM ARICI

irine karşılıklı yardım ve şma yapılabilir. n Ekleri-7.8 Yangın





## Şekil 2. Turizm Fakültesi Yangın ve İlk Yardım Ekibi

Fakültede 14 akademisyen ve 7 idari ve yardımcı personel toplamda 21 kişi aldıkları eğitim sonucunda sınavları başarı ile geçmiş ve Sağlık Bakanlığı'ndan İlk Yardımcı belgesi ve kartı almaya hak kazanmışlardır. Bölümümüzde de 3 akademisyen İlk Yardımcı belgesi ve kartına sahiptir. Ayrıca yine fakültemizde ilk yardım eğitimi almak isteyenler için belli dönemlerde talepler alınmaktadır.

Fakültede 14 akademisyen ve 7 idari ve yardımcı personel toplamda 21 kişi aldıkları eğitim sonucunda sınavları başarı ile geçmiş ve Sağlık Bakanlığı'ndan İlk Yardımcı belgesi ve kartı almaya hak kazanmışlardır. Bölümümüzde de 3 akademisyen İlk Yardımcı belgesi ve kartına sahiptir. Ayrıca yine fakültemizde ilk yardım eğitimi almak isteyenler için belli dönemlerde talepler alınmaktadır.



İlk yardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve İlk yardım ekipleri oluşturulmuş, yangın talimatları kolay görülebilen (yangın dolabının yanına) alanlara asılmış, ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, Merkezi Yemekhane binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem Üniversite çalışanlarına hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapılmaktadır. Merkezde temel düzeyde ilkyardım hizmeti sağlanmakla beraber, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşuna sevk edilmektedirler. Sağlık tedbirleri kapsamında, herhangi bir sosyal güvencesi olmayan kişiler, 5510 Sayılı Güvenlik ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu 60. Maddesi kapsamında Genel Sağlık Sigortası kapsamında sağlık hizmetlerinden faydalanmaktadır.

Kastamonu Üniversitesi bünyesinden bulunan Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü ile birlikte Görme Engelli Kütüphaneleri Ortak Platformu (GEKOP) Ofisi hizmeti verilmektedir. Türkiye'de bir ilk olarak görme engelli kullanıcılar için Merkezi Kütüphane koleksiyonu içinde sesli kitaplar henüz bulunmaktadır. Kabartmalı kitap henüz Merkezi Kütüphane envanteri içerisinde yer almamaktadır. Ayrıca görme engelli kullanıcılardan gelen talepler doğrultusunda yine Merkezi Kütüphane aracılığı ile ders kitapları veya öğrenci ders notlarının sesli okumaları yapılmaktadır. Kastamonu Üniversitesi 5 Haziran 2023 tarihinde Engelsiz Üniversite Ödülleri 2023" kapsamında 6 Ödül almaya hak kazanmıştır

<https://turizm.kastamonu.edu.tr/index.php/component/content/article/yueksekoegretim->



kurulu-tarafından-engelsiz-ueniversite-oeduelleri-2023-kapsamında-ueniversitemize-6-oeduel?catid=2&Itemid=101.

## 8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

### Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi Turizm Fakültesi bütçesi içerisinde yer almaktadır. Aşağıda belirtilen kalemlerden oluşan Turizm Fakültesi bütçesi her yıl temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığına iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Turizm Fakültesi bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Fakülte bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi gelirlerinin tamamı döner Sermaye olmaksızın Kastamonu Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır. İlgili destek her mali yıl, kanun ve yönetmelikler doğrultusunda değişen oranlarda düzenli olarak bölüme tahsis edilmektedir. Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Bütçe Kalemleri ise;

- Temel Maaşlar
- Zamlar ve Tazminatlar
- Sosyal Haklar
- Ek Ders Ücretleri
- Sosyal Güvenlik Primi Ödemeleri
- Kırtasiye Alımları
- Yurtiçi Geçici Görev Yolluları
- Posta ve Telgraf Giderleri
- Büro ve İşyeri Makine ve Teçhizat Alımları
- Makine Teçhizat Bakım ve Onarım Giderleri
- Ek Ders Ücretleri
- Taban Aylığı
- Ödenekler
- Ek Çalışma Karşılıkları
- Yabancı Uyruklular Sözleşmeli Personelin Ücreti
- Sağlık Primi Ödemeleri
- Temizlik Malzemesi Alımları
- Yurtiçi Sürekli Görev Yolluları
- Bilgisayar, Bilgisayar Sistemleri ve Yazılımları Kiralaması Giderleri
- Diğer Dayanıklı Mal ve Malzeme Alımları
- Okul Bakım ve Onarım Giderleri

Fakültemizde yolluk ödenmemektedir. Hizmet alımları, tüketim malları ve malzeme alımları ile bakım ve onarım giderlerine ilişkin bilgiler tabloya eklenmiştir. Ancak bu giderler bölümsel bazda değil fakültenin genel giderleridir. Çünkü fakültemizde bölüm bazlı satın alma değil fakülte bazlı genel satın alma yapılmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne ilişkin bütçe dağılımı Tablo 8.1.1.'de sunulmuştur.

**Tablo. 32 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar**

[2022-2023] Harcama Kalemi	[Mali Yıl]		
	Önceki yıl (Gerçekleşen) (TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki yıl <sup>5</sup> (Bütçelenen) (TL)
Personel giderleri <sup>1</sup>	4.753.199,95	3.414.772,55	
Ek ders ücretleri <sup>2</sup> (TL)	192,254,88	106.715,47	
Döner sermaye ödemeleri <sup>3</sup> (TL)	-	-	



Çeşitli araştırma yayın destekleri <sup>4</sup>	-	-	
Öğretim elemanlarına yapılan toplam ödeme <sup>5</sup>	4.945.454,83	3.521.488,02	
Seyahat (yolluk) giderleri	2.900,24	-	
Hizmet alımları	31.126,71	123.953,02	
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	401.841,07	373.160,40	
Demirbaş alımları <sup>6</sup>	51.924,12	29.997,32	
Yapı ve tesisler <sup>7</sup>	-	-	
Küçük bakım/onarım	-	-	
Yatırım harcamaları	-	-	
Döner Sermaye gelirleri <sup>8</sup> (TL)	-	-	
Diğer <sup>9</sup>	-	-	

<sup>1</sup> Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz.

<sup>2</sup> Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz.

<sup>3</sup> Öğretim elemanlarına yapılan döner sermaye ödemelerini belirtiniz.

<sup>4</sup> Öğretim elemanlarına farklı kaynaklardan yayın teşvik bağlamında yapılan ödemeleri belirtiniz.

<sup>5</sup> İlk dört kalemi toplayınız.

<sup>6</sup> Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdir.

<sup>7</sup> Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdir.

<sup>8</sup> Döner sermaye gelirlerinden meslek yüksekokulu kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

<sup>9</sup> Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdir.

<sup>10</sup> Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

## Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Bölüm öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığının ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğüne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamının onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda Bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte, tahsis sürecinde tahsise ilişkin bütçe de sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra bölüm öğretim elemanlarına 8.2.2'de belirtilen akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Ayrıca 2023 yılında bölümümüz öğretim elemanlarından Doç. Dr. Alev SÖKMEN, Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ, Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK ve Arş. Gör. Demet GÜNER akademik teşvik almaya hak kazanmıştır. Fakültemizde akademik teşvikten yararlanan öğretim elemanı listesi 8. Ölçüt Ekleri-Akademik Teşvikten Yararlanan Personel Listesi bölümünde verilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yer alan öğretim üyelerine Turizm Fakültesi bünyesindeki Eğitim, Araştırma ve Uygulama Birimi olan Yücebıyıklar Konağı'nda "Kore Mutfağı" üzerine 3 günlük bir eğitim verilmiştir. Toplamda 18 saat süren uygulamalı eğitime bölümümüz öğretim elemanlarından 4 akademik personel katılmıştır. Eğitim sonucunda 2022 Müfredatına "Kore Mutfak Kültürü" dersi eklenmiştir. Eğitim Sürecine ilişkin görseller Tablo 8. 2'de sunulmaktadır. Akademik personele yönelik eğitim süreçlerinin detaylarına 8. Ölçüt Ekleri- 8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği bölümünde verilmiştir.

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

nitelikte olmamıdır.





## 9.ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

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

## 10.PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde program hedeflerinin gerçekleştirilmesi, öğretim planı derslerinin uygulanmasıyla sağlanmaktadır. Bu doğrultuda, derslerde öğretilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemleri olarak kullanılmaktadır. Öğrencilerin derslerden elde ettikleri bilgi, beceri ve yetkinliklerin değerlendirilmesinde sınavlara ek olarak ödev ve proje çalışmaları, sınıf içi sunular ve mesleki uygulamalar gibi yöntemler de aktif olarak uygulanmaktadır. Ayrıca ders sorumlusu öğretim elemanları tarafından sınavlar içerisinde veya bağımsız değerlendirmeler de yapılmaktadır.

Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici unsurlar ise şunlardır:

- Sektör Temsilcileri ile Buluşma: Öğrencilerin belirli aralıklarla sektör temsilcileri ile buluşturulması ve güncel gelişmeler hakkında bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.
- Kariyer Günü Etkinlikleri: Öğrencilerin kariyer planlamalarına katkı sağlamak ve sektördeki iş olanaklarını tanımaları amacıyla kariyer günü etkinlikleri düzenlenmektedir.
- Akademik Katılımlar ve Bilgi Paylaşımı: Bölüm öğretim elemanlarının gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili ulusal ve uluslararası kongrelere katılımı teşvik edilmekte, bu etkinliklerden elde edilen bilgilerin öğrencilerle paylaşılması sağlanmaktadır.

Bu yöntemler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün program çıktılarının ve öğrenme hedeflerinin sağlanmasına destek olmakta ve öğrencilerin sektöre donanımlı olarak hazırlanmalarına katkıda bulunmaktadır.

## 11. SONUÇ

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün yürüttüğü eğitim-öğretim faaliyetlerinin incelendiği bu akran değerlendirme raporunda, programın genel olarak başarılı bir şekilde yürütüldüğü gözlemlenmiştir. Öğrencilere yönelik eğitim süreçlerinin, belirlenen program amaçlarına uygun bir biçimde planlandığı ve uygulandığı, ayrıca eğitim kadrosunun yeterliliği ile öğrencilere hem akademik hem de mesleki gelişim açısından önemli katkılar sağladığı tespit edilmiştir. Bölümün sahip olduğu akademik kadronun niteliği, programın eğitim hedefleriyle örtüşmekte ve sektöre nitelikli gastronomi profesyonelleri yetiştirilmesi amacına hizmet etmektedir. Bölüm, Türkiye'nin ve dünyanın sahip olduğu gastronomik değerlere hâkim, yaratıcı, sürdürülebilirlik bilincine sahip ve etik ilkelere bağlı şefler ve gastronomi uzmanları yetiştirme hedefini başarıyla yerine getirmektedir. İyileştirilmesi gereken bazı alanlar da belirlenmiştir. Özellikle yabancı dil eğitimine ağırlık verilmesi, uluslararası staj olanaklarının artırılması ve öğrenci değişim programlarının daha etkin kullanılması, bölümün uluslararası düzeyde rekabet edebilirliğini artıracaktır. Ayrıca, mezunların sektördeki yeniliklerle daha iyi uyum sağlayabilmesi için müfredatın güncellenmesi ve sektörle iş birliğinin güçlendirilmesi önem taşımaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilerine sağlam bir akademik ve uygulamalı



eğitim altyapısı sunmakta, onları sektöre uygun niteliklerle donatmaktadır. Yapılacak küçük iyileştirmelerle, programın daha da etkin ve verimli hale geleceği öngörülmektedir.