**TURAK**

**ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

**İskenderun Teknik Üniversitesi**

**İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Rektörlüğü, Merkez Kampüs, 31200, İskenderun, Hatay, Türkiye**

**[31/05/2024]**

**ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU[[1]](#footnote-1)**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

**İskenderun Teknik Üniversitesi**

**A. PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER[[2]](#footnote-2)**

**1. İletişim Bilgileri**

Bölüm Başkanı : Doç. Dr. Sait DOĞAN   
Telefon : 0 (326) 613 56 00 – Dahili no: 2220  
Fax : 0 (326) 613 56 13  
E-posta Adresi : sait.dogan@iste.edu.tr

**2. Program Başlıkları**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans düzeyinde 4 yıllık bir eğitimi kapsamaktadır. İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine göre öğrencilerin mezun olabilmeleri için 8 yarıyılda alacakları zorunlu ve seçimlik derslerden oluşan 240 AKTS'lik dersi ve 50 günlük stajı başarıyla geçmeleri gerekmektedir. Öğrencilerimiz son dönemde alttan dersi olmaması ve en az 2.75 ortalamaya sahip olması durumunda IME (İşletmede Mesleki Eğitim) programına katılabilirler.

**3. Akreditasyon başvurusu yapılan programda verilen derece:**

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans derecesi almaya hak kazanmaktadırlar.

**4. Programın Türü**

Birinci örgün öğretim

**5. Eğitim-öğretim biçimi:**

Ortak Dersler (Teknoloji Okuryazarlığı, Yenilikçilik ve Girişimcilik, Türk Dili-I ve II, İngilizce-I ve II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I ve II) uzaktan eğitim ile diğer dersler yüz yüze eğitim ile gerçekleştirilmektedir.

**6. Yönetim Yapısı**

İskenderun Teknik Üniversitesi Rektör başta olmak üzere senato, yönetim kurulu ve rektör yardımcıları tarafından idare edilmektedir. Turizm Fakültesi, üniversite bünyesindeki yedi fakülteden biridir. Turizm Fakültesi, dekan başkanlığında fakülte yönetim kurulu, dekan yardımcıları ve fakülte sekreteri tarafından yönetilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı lisans düzeyinde eğitim vermektedir ve Turizm Fakültesi bünyesinde faaliyet göstermektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında program ile ilgili konular Program Başkanı ve Program öğretim elemanları ile görüşülmekte ve karara bağlanmaktadır. Buradan çıkan kararlar Fakülte Dekanı ve Dekan Yardımcıları tarafından görüşülmekte, yönetim kurulunda değerlendirilerek bir üst makam olan Rektörlük makamına havale edilmektedir. Rektörlükte ilgili birimlerle yazışmalar yapılmakta ve kararlar hakkında yazılar Fakülte Sekreterliğine gönderilmektedir. Aşağıda kurum ve kuruluş yapısında Turizm Fakültesi’nin ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının yeri belirtilmiştir.

**7. Programın Tarihçesi**

İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Turizm Fakültesi, eğitim-öğretim hayatına Mustafa Kemal Üniversitesi çatısı altında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak başlamıştır. Yüksekokul, 1992 yılında açılmasına karşın 2001-2002 akademik yılında ilk öğrencilerini Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünden alarak İskenderun’da eğitim-öğretime başlamıştır. Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin 31.03.2015 tarihinde çıkardığı 6640 sayılı yasayla İSTE’nin İskenderun’da kurulmasının ardından Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Mustafa Kemal Üniversitesi’nden ayrılarak İSTE bünyesine dahil olmuştur. Dört yıl sonra İSTE Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Resmî Gazete’nin 18 Nisan 2019 tarihli ve 30749 sayılı nüshasında yayınlanan 968 sayılı karara göre kapatılarak, aynı kararname ile İSTE Turizm Fakültesi kurulmuştur.

Fakültemizde; Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği olmak üzere üç bölümde aktif olarak eğitim-öğretim süreci yürütülmektedir. İSTE Turizm Fakültesi’nde lisans eğitiminin süresi 8 yarıyıldan oluşmakta olup toplam 4 akademik yılı kapsamaktadır. Öğrenciler lisans eğitimleri sırasında, Erasmus, Mevlâna, Farabi gibi değişim programlarından ve staj, İşletmede Mesleki Eğitim (İME) süreçlerinden yararlanabilmektedir. İME; lisans hayatının son döneminde öğrencilerin kendi vizyon ve amaçlarına uygun bir iş dünyasına entegre edilmesi ve tam zamanlı çalışma esasına dayalı bir sistemdir. Öğrencilerin İME dışında hiçbir dersten sorumlu olmadığı böylece entegratörlük sürecinde derse veya sınava girmek gibi sorumlulukları olmadan tam zamanlı çalışabilecekleri bir yarıyılı kapsar.

**8. Özdeğerlendirme Raporu Hazırlama Süreci**

Özdeğerlendirme raporu hazırlama sürecinizi aşağıdaki başlıklarda özetleyiniz:

* Komitenin oluşturulması,

Komite bölüm kararı ile Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ, Öğr. Gör. Elanur ŞAHİN, Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ olarak belirlenmiştir.

* Çalışma sistematiği ve kullanılan yöntemler,

TURAK akreditasyon ön değerlendirme rapor formu rastgele seçilmiş ana başlıklardan 3 bölüme ayrılarak komiteye dağıtılmış olup her komite üyesinden, kendisine ait olan bölümdeki bilgilerin hazırlanması istenmiştir.

* Veri kaynaklarına ulaşım ve veri güvenirliği,

Veriler toplanırken bölümün akademik kadrosundan, bölümün idari birimlerinden, üniversitenin idari birimlerinden, üniversitenin web sitesinden ve rapor içerisinde istenen bilgiler ile ilişkili resmi devlet kurumlarının web sitelerinden yararlanılmıştır. Ulaşılan veriler resmi kaynaklardan elde edildiği için verilerin güvenilir olduğu varsayılmıştır.

* Öğrenci, öğretim üyesi katılımı,

Rapor hazırlanırken herhangi bir öğrenci çalışmaya dahil edilmemiş olup öğretim üyeleri ile olan iletişim raporda kendilerine ait bilgilerin verilerini almak üzerine olmuştur.

* Bu süreçte karşılaşılan olumlu ya da olumsuz deneyimler

Bölümün akademik kadrosundan ve üniversitenin birimlerinden sağlanan verilere kolayca ulaşılmış olması sürecin olumlu deneyimleri olarak gösterilebilir. Olumsuz deneyim olarak ise istenen son beş yıllık geriye dönük bilgilerin arşiv kayıtları taranırken zorlanıldığı söylenebilir.

* Sürecin programa katkılarını açıklayınız.

Süreçte görülen eksiklikler tespit edilmiş ve bu eksikliklerin giderilmesi için çalışmalara başlanmıştır.

**ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER**

**1.1. Öğrenci Kabulleri**

1.1.1. Üniversiteye öğrenci kabulü, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Yükseköğretim Kurulu Kararları ve İskenderun Teknik Üniversitesi Yönetmelikleri ile senatoca tespit edilecek esaslara göre düzenlenir. Lise diplomasına sahip adaylar, T.C. Yüksek Öğretim Kurulu, Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan merkezi sınavlarda veya Yüksek Öğretim Kurulu’nun kabul ettiği uluslararası sınavlarda belirli başarıyı gösteren adaylar, tercih ve başarı sırası göz önünde bulundurularak, yerleştirilir. YÖK’ün lisans atlası verileri incelendiğinde öğrencilerin ağırlıklı olarak alanı olmayan düz liselerden mezun oldukları görülmüştür. Bu durum üniversitenin konumu, öğrencilerin kişisel istekleri, sahip oldukları puan türü, içerisinde büyüdükleri aile yapıları, arkadaş çevreleri, büyüdükleri ve alışkın oldukları coğrafya ve ekonomik nedenler vb. durumlardan dolayı gerçekleşmiş olabilir. Bu veriler son beş yıla ait olup (2019-2023) ayrıntılı bir şekilde tablolaştırılmış ve grafikleştirilmiş bir şekilde kanıt olarak sunulmuştur. Gastronomi bölümü öğrencileri, yörenin çok kültürlü özelliğini yaşayarak deneyimleyebilmektedir. İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak temel amacımız uluslararası ölçekte çalışabilecek, bilgi donanımı yüksek ve kendine güvenen meslek elemanları yetiştirmektir. Gastronomi Bölümü öğrencileri, İskenderun Teknik Üniversitesi’nin “Teknoversite” vizyonu çerçevesinde başta bilgisayar teknolojileri olmak üzere diğer tüm teknolojik gelişmelere hâkim bireyler olmanın yanı sıra aldıkları yabancı dil eğitimiyle bir dünya insanı olarak, girişimci ve yaratıcı bir kimlik kazanma imkânına sahiptir.

1.1.2. Programa kabul edilen öğrenciler için herhangi bir hazırlık sınıfı bulunmamaktadır.

***Tablo 1.1.Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler***

| Akademik Yıl | Puan türü | Kontenjan | Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı | Giriş Puanı | | Giriş Başarı Sırası | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| En yüksek | En düşük | En yüksek | En düşük |
| 2023-2024 | SÖZ | 60 | 76 | 391,23161 | 337,94825 | 29.806 | 150.140 |
| 2022-2023 | SÖZ | 60 | 59 | 410,77996 | 358,04698 | 14.704 | 88.907 |
| 2021-2022 | SÖZ | 50 | 48 | 380,09489 | 306,58424 | 8.022 | 95.802 |
| 2020-2021 | SÖZ | 50 | 51 | 398,58569 | 345,83443 | 13010 | 72.200 |
| 2019-2020 | SÖZ | 40 | 40 | 417,89417 | 348,80899 | 6903 | 85.482 |

**1.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma**

1.2.1. Tablo 1.2’yi son beş yıl için doldurunuz (kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncel bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır). Yatay geçiş, dikey geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikaları özetleyiniz ve bu politikaların nasıl uygulandığını açıklayınız.

***Tablo 1.2. Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Yandal ve Çift Anadal Bilgileri***

| Akademik Yıl1,2 | Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı | | | Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı10 | Yandal Öğrenci Sayısı | | Çift Anadal Öğrenci sayısı | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A3 | B4 | A+B5 | C6 | D7 | E8 | F9 |
| 2023-2024 | - | 1 | 1 | 3 | - | - | - | - |
| 2022-2023 | - | 6 | 6 | 3 | - | - | - | - |
| 2021-2022 | - | 7 | 7 | 3 | - | - | - | - |
| 2020-2021 | - | 4 | 4 | - | - | - | - | - |
| 2019-2020 | - | 3 | 3 | - | - | - | - | - |
| *1: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.*  *2: Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış yandal ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır*  *3: A = Başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı*  *4: B = Merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı*  *5: Başarı puanı ve merkezi yerleştirmeye göre yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı (A+B)*  *6: C = Başka bölümlerde yandala başlayan program öğrenci sayısı*  *7: D = Bölümde yandala başlayan başka program öğrenci sayısı*  *8: E = Başka bölümlerde çift anadala başlayan program öğrenci sayısı*  *9: F = Bölümde çift anadala başlayan başka program öğrenci sayısı*  *10: Ön lisans programları için geçerli değildir.* | | | | | | | | |

**1.3. Öğrenci Değişimi**

1.3.1. Erasmus KA131, Erasmus KA171, Farabi ve Mevlâna programları dahilinde birçok ülkeden birçok üniversite ile anlaşma imzalanmıştır. Bu anlaşmaların ayrıntılı bilgileri Tablo 1.3.1’de ayrıntılı olarak verilmiştir. Üniversitemizin yapmış olduğu yurtdışındaki kurum ve kuruluşlar ile özel sektör işletmeleriyle, anlaşma, protokol vs. bulunmamaktadır.

***Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Değişim programı türü | Üniversiteler | Ülkeler | Anlaşma sayısı | Son Geçerlik tarihi1 |
| Erasmus (KA131) | Vasil Levski, National Military University, Angel Kanchev University of Ruse (UR), University of Telecommunications and Posts, Business School PAR (Visoka Poslovna Skola PAR), VSB - Technical University of Ostrava, Royal Irish Academy of Music, University of Molise, Siauliai State College, Klaipeda State University of Applied Sciences, Kaunas University of Technology, Poznan University of Technology, WSB University in Poznan, University of Szczecin, University of Szczecin  Gheorghe Asachi Technical University of Iasi, 1 December 1918 University of Alba Iulia, University of Oradea, Technical University of Cluj-Napoca, University of Petrosani, University of Novi Sad, University of Zilina, Technical University of Košice, University of Ljubljana, Universidade de Vigo, Universidad de Zaragoza | Bulgaristan, Crotia, Çek Cumhuriyeti, İrlanda. İtalya, Litvanya, Polonya, Romanya, Sırbistan, Slovakya, Slovenya, İspanya | 12 | 2029 |
| Mevlâna (yurt dışı) | Osh State University, Daffodil International University, COMSATS University Islamabad (CUI), Ternopil Ivan Puluj National Technical University, Universitas Airlangga (UNIAR) | Kırgızistan, Bangladeş, Pakistan, Endonezya, Ukrayna | 5 | 2027 |
| Farabi (yurt içi) | Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Bursa Uludağ Üniversitesi  Mersin Üniversitesi, Anadolu Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Aksaray Üniversitesi, Çukurova Üniversitesi, Selçuk Üniversitesi, Marmara Üniversitesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Kırıkkale Üniversitesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trakya Üniversitesi, Düzce Üniversitesi, İnönü Üniversitesi, Hitit Üniversitesi, Karabük Üniversitesi, Bandırma On yedi Eylül Üniversitesi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Ordu Üniversitesi, Uşak Üniversitesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Erzincan Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Erciyes Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Fırat Üniversitesi, Dicle Üniversitesi, On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Yalova Üniversitesi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Adıyaman Üniversitesi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Kastamonu Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi (Cerrahpaşa), Eskişehir Teknik Üniversitesi, Tarsus Üniversitesi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Siirt Üniversitesi, Hakkari Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Konya Teknik Üniversitesi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi |  | 63 | 2027 |
| Diğer …(KA171) | Lviv Polytechnic National University, Daffodil International University, Universidad Pontificia Bolivariana, Ternopil Ivan Puluj National Technical University(TNTU), Universum College, Luarasi University, COMSATS University Islamabad, Princess Sumaya University for Technology, European University, Corporación Universitaria Remington |  | Ukrayna, Bangladeş, Colombia, Kosova, Albanya, Pakistan, Ürdün, Gürcistan, | 2027 |
| *1: En uzun geçerlik süresine sahip olan anlaşmanın son geçerlik tarihini yazınız.* | | | | |

1.3.2. Bahsi geçen programlara yönelik herhangi bir teşvik planı uygulanmamaktadır. Yine bahsi geçen programlar içerisinde programa katılan öğrenci yoktur.

***Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İşbirliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik yıl  Tür | 2023-2024 | | 2022-2023 | | 2021-2022 | | 2020-2021 | | Toplam |
| Giden | Gelen | Giden | Gelen | Giden | Gelen | Giden | Gelen |
| Erasmus | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mevlâna (Yurt dışı) | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Farabi (Yurt içi) | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Diğer… | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Toplam-12 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Staj anlaşmaları | - | | - | | - | | - | | - |
| Protokoller | - | | - | | - | | - | | - |
| Diğer… | - | | - | | - | | - | | - |
| Toplam-23 | - | | - | | - | | - | | - |
| *1: Örneğin, 2022-2023 gibi yazılmalıdır.*  *2: Öğrenci değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır*  *3: Yurtdışı kurum, kuruluş ve özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşmalardan yararlanan öğrenci sayılarının toplamıdır.* | | | | | | | | | |

**1.4. Danışmanlık ve İzleme**

Danışmanlardan toplanan verilere göre danışmanlık hizmetleri kapsamında genellikle bireysel görüşmeler gerçekleştirilmiş olup grup görüşmesi, toplantı ve diğer etkileşim türlerinin eğitim öğretim yılı içerisinde bir programa yayılarak uygulanması tavsiye edilmektedir. Danışmanlık hizmetleri kapsamında üniversite genelinde uygulanması gereken bir program mevzuatta belirtilmemiştir. Bundan dolayı danışman öğretim elemanları kendi imkanları ile bir program belirleyerek onları gerçekleştirmektedir.

***Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Akademik Yıl** | **Prof. Dr.** | **Doç. Dr.** | **Dr. Öğr. Üyesi** | **Öğr. Gör.** | **Arş. Gör. Dr.** | **Arş. Gör.** |
| 2023-2024 | - | - | 48 | 153 | - | - |
| 2022-2023 | - | 51 | 52 | 56 | - | - |
| 2021-2022 | - | - | 52 | 51 | - | - |
| 2020-2021 | - | - | 56 | 41 | - | - |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Tablo 1.4.2.Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danışmanın  Unvanı, Adı-Soyadı1 | Sınıf | Öğrenci sayısı | | | Etkileşim türü | | | | | |
| Kız | Erkek | Toplam | Toplantı2 | Grup görüşmesi3 | Bireysel görüşme4 | Diğer5 | | Toplam |
| **Doç. Dr. Sait DOĞAN** | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| **Doç. Dr. Gamze ERYILMAZ** | 2 | 27 | 24 | 51 | - | - | - | - | - | |
| **Dr. Öğr. Üyesi Eda ADAL KARAKAYA** | 4 | 23 | 25 | 48 | - | - | 48 | - | 48 | |
| **Öğr. Gör. Elanur ŞAHİN** | 1,2,3,4 | 54 | 43 | 97 | 8 | - | 28 | 4 | 40 | |
| **Öğr. Gör. Enes GÜRHANİ** | 3,4 | 35 | 22 | 57 | - | - | - | - | - | |
| *1: Satır sayısı arttırılabilir.*  *2: Sınıfın geneline dönük yapılan toplantılardır.*  *3: Katılımcı sayısı en az 10 olan öğrenci grubuyla yapılan toplantıdır.*  *4:Öğrenciyle birebir yapılan toplantıdır.*  *5: Sınıf temsilcisi, sınıfta lider durumunda olan öğrencilerle vs. yapılan toplantı-görüşme sayısı* | | | | | | | | | | |

**1.5. Başarı Değerlendirmesi**

1.5.1. Öğrencilerin başarı notunun hesaplanmasında bağıl değerlendirme sistemi kullanılır. Bağıl değerlendirme ile ilgili esaslar İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönergesi tarafından düzenlenir. Öğrencilerin yarıyıl içi performansının %40’ı ile yarıyıl sonu/bütünleme sınav notunun %60’ının toplamı dikkate alınarak harf notları belirlenir. Yarıyıl içi performans; öğrencilerin yarıyıl içerisinde o ders için sorumlu oldukları ara sınav(lar), ödevler, projeler, sunumlar, uygulamalar ve benzeri çalışmalarından oluşur. Bunların yarıyıl içi performansına katkısı ve ağırlıkları dersi veren öğretim elemanı tarafından belirlenerek ilgili yarıyılın ilk haftası içerisinde öğrenci bilgi sistemi aracılığıyla öğrencilere açıklanır. Bir dersten AA, BA, BB, CB, CC, G notlarından birini alan öğrenci o dersten başarılı olmuş sayılır. Öğrenciler; DC, DD, FD, FF, H ve K aldıkları derslerden her koşulda başarısız sayılırlar ve başarısız olunan bu dersleri, verildikleri ilk yarıyılda almak zorundadırlar. Sınavlar; ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, bütünleme sınavı, mazeret sınavı, tek ders sınavı ve ek sınavları kapsar. Bir dersin yarıyıl sonu sınavı o dersin tamamlandığı yarıyıl sonunda; bütünleme sınavı, ait olduğu yarıyıl sonu sınavlarının bitiminden sonra Senato tarafından belirlenen akademik takvime göre yapılır. Staj, İşletmede Mesleki Eğitim ve benzeri ders veya uygulamaların değerlendirilmesi, ilgili yönergeler ve Senato tarafından belirlenen esaslara göre yürütülür. Sınavlar; yazılı, sözlü, uygulamalı veya etkileşimli olarak yapılabilir. Sınav yöntemlerinden hangilerinin uygulanacağına sorumlu öğretim elemanının ilgili yarıyılın ilk haftasındaki teklifi, bölüm/program kurulunun oluru ve ilgili birimin yönetim kurulunun onayı ile karar verilir. Öğrencilerin; yarıyıl/yıl içi faaliyetlerinin, ara sınavlarının, yarıyıl/yılsonu sınavlarının, bütünleme sınavlarının ve mazeret sınavlarının gerçekleştirilmesinde, ölçme ve değerlendirilmesinin yapılmasında, İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönergesinde belirtilen esaslar uygulanır. Sınavı yapan öğretim elemanı sınav sonuçlarını, ilan edilen tarihler içinde ilgili birim yönetimine teslim eder. Her türlü sınav evrakı, ilgili mevzuata uygun olarak saklanır. Sınav sonuçları, maddi hata durumunun tespit edilmesi dışında değiştirilemez. Sınav sonuçlarına ve notlara, ancak maddi hata nedeniyle itirazda bulunulabilir. Öğretim elemanlarının not takdiri konusunda itirazda bulunulamaz. İtiraz ve sehven hatalı not girilmesi sebebiyle not değişikliği, sadece İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönergesinde belirtilen esaslara uygun olarak yapılabilir.

1.5.2. Çıktıların ölçülmesi ve izlenmesi Üniversitemizde mevcut sistemler (Değerlendirme, ÖBS, vb.) aracılığıyla yapılmaktadır. Öğrenci anketleri ÖİDB tarafından yapılmaktadır. Bununla birlikte, dış paydaşların çıktılar hakkındaki görüşleri alınarak PUKÖ çevrimi tamamlanmamaktadır. İSTE kuruluşundan bu yana müfredatlarını AKTS sistemine göre kredilendirmektedir. Bologna Süreci kapsamında derslerin AKTS kredileri öğrenciler tarafından gerektiğinde güncellenmektedir. Eğitim-öğretim hizmeti sunan birimler ile ilgili “Program Profili, Yeterlik Koşulları ve Kuralları, Üst Derece Programlara Geçiş, Öğretim Elemanları, Program Yeterlikleri (Çıktıları), Alan Yeterlilikleri, Dersler-Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) (European Credit Transfer Accumulation System-ECTS) Kredileri, Ders-Program Yeterlilikleri Öğrenci değerlendirmeleri 25 Aralık 2016 ve 29929 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “İskenderun Teknik Üniversitesi Önlisans 19/36 ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” ve Üniversitemiz Senatosunun 08.09.2017 tarih ve 13 nolu toplantısında İSTE Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği 'nin 22. maddesinin 1. ve 2. fıkrasında yer alan hükümlere göre düzenlenen “İskenderun Teknik Üniversitesi Bağıl Değerlendirme Yönergesi”, ve 27 Ağustos 2017 tarih ve 30167 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği” belgelerine göre yapılmakta olup, öğrencinin akademik faaliyetlerinin değerlendirilmesi ile ilgili kriterler bu belgelerde açık bir şekilde belirlenmiş ve web sayfası üzerinden öğrencilere ve akademisyenlere sunulmuştur (https://iste.edu.tr/oidb/yonetmelik-ve-yonergeler) . Bu yönergeler 2021 yılı içinde ilgili komisyon onayından geçerek güncellenmiştir.

**1.6. Öğrenci Memnuniyeti**

1.6.1. Öğrencilere sunulan hizmet ve olanakları iyileştirmek ve geliştirmek amacıyla mezun oldukları fakülte ve programlara ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla mezun anket çalışması gerçekleştirilmesi için Mezun Portalı oluşturulması çalışmaları devam etmektedir. Üniversite öğrencileri, personel ve paydaşlar için anketler tüm birimlerde yaygınlaştırılmıştır. Gerçekleştirilen anket çalışmasıyla, çalışma tüm alanlarda genişletilerek, üniversite öğrencileri, personel ve paydaşlar için anketler tüm birimlerde yaygınlaştırılması amaçlanmaktadır. Süreçlerin etkin yönetişimi için her süreç için kalite performans kriterleri oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Paydaşların süreçlere katılımı için geri bildirimler kurumumuz için önemli olmaktadır. Ölçülebilir olduğu sürece hedef kitlenin görüşünü almak için her paydaş grubu için anketler oluşturulmuş ve uygulanmaktadır. Öğrenci memnuniyet anketleri elektronik ortamda uygulanmakta ve veri analiz yöntemleri (SPSS, vb.) kullanılmak suretiyle analiz edilmektedir. Kamuda hesap verilebilirlik ilkesiyle, gerek iç ve dış değerlendirme sonuçları gerekse de paydaş memnuniyet sonuçlarından çıkan; “İyileştirmeye açık” alanların geliştirilmesi, düşük performans düzeyinin artırılması için “eylem planları” uygulamaya alınacaktır. Üst yönetim desteği için bilgilendirme toplantıları gerçekleştirilecektir. Öğrenci memnuniyetini ölçmek için çeşitli çalışmalar (anket vb.) yapılmış olmasına rağmen düzenli bir arşiv kayıt sistemi olmadığından net verilerine ulaşılamamıştır. Program içerisindeki kayıtları tutmak için arşiv kayıt sistemi oluşturulması gerekmektedir.

1.6.2. Yapılan tespitlerin ilgili birimlere ve katılımcılara geri bildirimi yapılmamıştır. Geri bildirim için katılımcılara ölçümden önce belirlenmiş bir açıklama yerini (web sitesi vb.), ölçme sırasında bildirerek katılımcıların ölçmenin sonuçlarına ulaşması sağlanabilir.

**1.7. Öğrencilerin Mezuniyeti**

1.7.2. Tablo 1.7’yi doldurunuz. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem(ler)i, mevzuatınıza atıf yaparak özetleyiniz. Bu yöntem(ler)in güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

***Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları***

| Akademik Yıl1 | Hazırlık türü2 | Hazırlık | Sınıf3 | | | | | Toplam Öğrenci Sayıları4 | | | | | Toplam Mezun Sayıları4 | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | 2. | 3. | 4. | ÖL | | L | YL | D | ÖL | | L | YL | D |
| 2023-2024 | Y | - | 81 | 71 | 57 | 48 | - | | - | - | - | - | | 3 | - | - |
| 2022-2023 | Y | - | 71 | 57 | 48 | 40 | - | | - | - | - | - | | 26 | - | - |
| 2021-2022 | Y | - | 57 | 48 | 40 | - | - | | - | - | - | - | | - | - | - |
| 2020-2021 | Y | - | 48 | 40 | - | - | - | | 88 | - | - | - | | - | - | - |
| 2019-2020 | Y | - | 40 | - | - | - | - | | 40 | - | - | - | | - | - | - |
| *1: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2022-2023 gibi yazınız.*  *2:* ***Y:*** *Hazırlık yok****, İ:*** *İsteğe bağlı hazırlık,* ***Z:*** *Zorunlu hazırlık*  *3: Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.*  *4:* ***ÖL****: Ön lisans,* ***L****: Lisans,* ***YL****: Yüksek Lisans,* ***D****: Doktora* | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**1.8. Mezun İzleme**

1.8.1. Üniversite bünyesinde herhangi bir mezun izleme uygulaması bulunmamaktadır. Bölümümüz mezun olan öğrencilerle iletişimin kopmamasını, mezuniyet sonrasında dış paydaş olarak mezunların durum analizlerinin yapılmasını ve mezunlarla bölüm arasındaki etkileşimin sürdürülmesini sağlamak için bölüm içerisinde üniversite bünyesinde bir web site açılarak mezun öğrencilerin oraya aktarılıp orada kariyer basamaklarını, sektör ihtiyaçlarını ve çalıştığı işletmesinin gereksinimlerini karşılamak için ihtiyaç duyduğu iş gücünü talep edebileceği interaktif bir ağ hazırlanabilir. Bu ağı yönetmek için bölüm içerisinde her yıl kurulacak olan bir komite ile bu mezunlarla iletişime geçilip bilgilerin güncellenmesi istenebilir, bölümün mezunlarını içeren bir dernek, sosyal kulüp vb. özel kurumların kurulması teşvik edilerek bu kurumların faaliyetleri mezunlarla mezun olmayanlar arasında bir köprü olması sağlanabilir. Ayrıca belirli aralıklarla düzenlenmesi planlanan buluşma toplantıları mezun öğrencilerle iletişimin güncel tutulmasını sağlayacaktır.

1.8.2. Mezunların izlenmesi sağlanamadığı için iyileştirme çalışmaları bölüm akademik personeli tarafından ilgili çalışmalar örnek alınarak yapılmaktadır.

**ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI**

**TURAK Tanımları:**

**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.

**2.1. Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı**

**P.Ö.A 1:** Gastronomi ve mutfak sanatları alanında girişimci, yönetici şef, eğitimci/akademisyen, yemek yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran/mutfak danışmanlığı vb. gibi alanlarda sürekli öğrenme anlayışı ile ekip çalışması yürütebilen ve en az iki yabancı dil bilen mezunlar yetiştirmek.

**P.Ö.A. 2**: Beslenme bilgisi, gıda bilimi, gıda güvenliği, gıda mevzuatı, hijyen ve sanitasyon, İşçi sağlığı ve iş güvenliği, ilk yardım, yönetim, pazarlama, turizm, finans, teknoloji, menü planlama, sanat, estetik, insan kaynakları yönetimi, sosyal sorumluluk, etik, çevre ve atık yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olan ve sahip olduğu bilgileri pratikte kullanabilen mezunlar yetiştirmek.

**P.Ö.A. 3**: Mutfak Akımları, Türk Mutfağı ve uluslararası mutfaklar hakkında teorik ve pratik bilgiye sahip, alanında yenilikçi ve sürdürülebilir bakış açısıyla reçeteler geliştirebilen mezunlar yetiştirmek.

**P.Ö.A. 4**: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki verileri mesleki anlamda tanımlayabilen, yorumlayabilen, analitik ve eleştirel bakış açısına sahip mezunlar yetiştirmek. ([https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=5715#](https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=5715)).

**2.2. Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu**

Eğitimlerini tamamlayan mezunlar, mezuniyetlerinden sonraki yakın gelecekte yiyecek içecek işletmelerinde; işletme menüsündeki ürünleri uygulayabilir, menünün nasıl oluşturulduğunu, mutfak içerisindeki temizliği ve hijyeni sağlayarak ulusal ve uluslararası standardın nasıl sağlanacağını, yeni ürünler tasarlayıp test ederek yeni bir ürünün nasıl çıkarılacağını, maliyet kontrolünün nasıl yapılacağını, mutfak yönetiminin nasıl yapılacağını, ürünlerin tedarik zincirini nasıl işlediğini, kullanılacak ürünün ne kalitede olması gerektiğini, işletme içerisinde diğer bölümlerle koordineli hareket ederek müşteri odaklı hizmetin nasıl yapılacağını vb. bilir bir şekilde kariyerine başlayarak işletmenin verdiği işi üst düzey bir performans içerisinde gerçekleştirebilecek bir aşçı olmaları hedeflenmektedir. Öncelikle aşağıdakiler olmak üzere geniş bir kariyer olanaklarına sahiptirler.

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında, restoran, bar, vb. bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde orta ve üst kademe mutfak yöneticisi adayı.
2. Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Liseleri ve ilgili diğer meslek liseleri ile Turizm Eğitim Merkezlerinde, Mutfak, Servis ve Bar, Yemek Pişirme, Yiyecek İçecek Hizmetleri gibi, alanları ile ilgili uygulamalı derslerde usta öğretici/eğitmen olarak çalışabilme imkânı.
3. Ulusal ve uluslararası zincir restoran işletmelerinde, kamu kurum ve kuruluşlarında, kafe işletmelerinde, catering ve banket organizasyonlarında çalışabilme imkânı.
4. Başarılı ve yatkın öğrenciler için akademik kariyer imkânı.
5. Eğitim Bilimleri alanında yüksek lisans yapan mezun öğrenciler için ortaöğretim kurumlarında meslek dersi öğretmeni olma fırsatı da bulunmaktadır.

**2.3. Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede ve Güncellemede İç ve Dış Paydaşların İşlevleri**

2.3.1. Program iç ve dış kaynakları, Turizm Fakültesi Akademik Personeli, Turizm Fakültesi İdari Personeli, Turizm Fakültesi Öğrencileri, Rektörlük ve Rektörlüğe Bağlı Birimler, mezunlar , Turist Rehberleri Birliği (TUREB), Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TURSAB), Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB), Hatay Esnaf ve Sanatkârlar Odası, İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA), İskenderun Ticaret Borsası, Hatay Valiliği, İskenderun Belediyesi ve diğer İlçe Belediyeleri, Hatay Büyükşehir Belediyesi, İskenderun Kaymakamlığı ve diğer İlçe Kaymakamlıkları, Hatay Cumhuriyet Başsavcılığı, Hatay Turizm İşletmeleri, Hatay Sivil Toplum Kuruluşları, Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Hatay Gastronomi ve Turizm Tanıtım Derneği şeklinde sıralanabilir.

2.3.2. Belirlenen komisyon üyelerinden dış paydaşlara değerlendirmeleri ve doldurmaları gereken 2023-2024 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ders Planı ve Dış Paydaş Görüş Talebi Alma Formu gönderilmesi istenmiştir. Dış paydaşlardan gönderilen ders planının incelendikten sonra eklenmesi gereken, çıkarılması gereken veya sektörde yaşadıkları/gözlemledikleri eksiklikleri belirten bir açıklama yazmaları istenmiştir. Dış paydaşlardan toplanan görüş talepleri komisyon üyelerince incelenerek, bu doğrultuda ders planı güncellemesi yapılmıştır. Bu kapsamda yapılan dış paydaş ve komisyon toplantılarının fotoğrafları ile e-posta aracılığı ile iletişime geçilen diğer dış paydaşlardan alınan görüş taleplerinin çıktıları Ek-2.3.2’te sunulmuştur.

**2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma**

Eğitim-öğretim süresince yapılan sınavlarda öğrencilerin bilgi, beceri, tutum ve uygulama bilgilerinin ölçülmesi hedeflenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzde programda yer alan amaçları ölçmek için klasik yazılı sınavlar, çoktan seçmeli sınavlar, boşluk doldurma, sunum gösterisi ve uygulama sınavları olarak farklı ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılmaktadır.

Öğrenciler altıncı yarıyılda yaptıkları staj ile fakültede öğrendikleri teorik ve pratik bilgileri uygulama yaparak pekiştirmektedirler. Öğrencilerden stajları boyunca doldurmaları istenen staj evraklarının örnekleri Ek-2.4’te sunulmuştur.

**ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI**

**TURAK Tanımları:**

**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.

**3.1. Program Öğrenim Çıktıları**

3.1.1.PÖÇ’lerin yayımlandığı yere [https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=5715#](https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=52&curSunit=5715)’’ adresinden ulaşılabilir. Bu programın başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler Tablo 3.1.1’deki çıktılara sahip olacaklardır.

**Tablo 3.1.1. Programa Ait Program Öğrenim Çıktılarının (PÖÇ) Yeterliklere Göre Dağılımı**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kurum Program Öğrenim Çıktıları1** | **Yeterlilikler2** | | | | | | | |
| **Bilgi** | | **Beceri** | | **Yetkinlik** | | | |
| **Kuramsal** | **Olgusal** | **Bilişsel** | **Uygulamalı** | **Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme** | **Öğrenme** | **İletişim ve Sosyal** | **Alana Özgü** |
| 1. Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. |  | **x** |  | **x** |  | **x** |  | **x** |
| 2. Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır. | **x** |  | **x** |  |  |  |  | **x** |
| 3. Alanı ile ilgili, iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları bilir ve uygular. |  | **x** |  | **x** |  | **x** |  | **x** |
| 4. İşletme, pazarlama ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar. |  | **x** | **x** |  | **x** |  |  | **x** |
| 5. Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar. |  | **x** |  | **x** |  | **x** |  | **x** |
| 6.  Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini bilir ve uygulamalı olarak anlatır. | **x** | **x** | **x** | **x** |  |  |  |  |
| 7. Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir. |  | **x** |  | **x** | **x** |  |  | **x** |
| 8. Gıdaların özelliklerini, besin değerlerini ve beslenme ilkelerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir. | **x** |  | **x** |  | **x** |  |  | **x** |
| 9. Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar. |  | **x** |  | **x** | **x** | **x** |  | **x** |
| 10. Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir. | **x** | **x** | **x** |  | **x** |  | **x** |  |
| 11. B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale”, Level B2) bilir. | **x** |  | **x** |  |  |  | **x** |  |
| 12. B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil (“European Language Portfolio Global Scale”, Level B1) bilir. | **x** |  | **x** |  | **x** |  | **x** |  |
| 13. Bağımsız ya da bir ekibin üyesi veya yöneticisi olarak sorumluluk alabilir, iletişim becerilerini etkin şekilde kullanarak çalışabilir. | **x** |  | **x** |  | **x** |  | **x** |  |
| 14.Sosyal hakların evrenselliği, gıdaya ulaşma hakkı, gıda atık yönetimi, çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik konularını bilir ve uygulayabilir. | **x** | **x** | **x** | **x** |  |  |  |  |
| *1: PÖÇ sayısı kadar satır eklenebilir.*  *2: Bloom’un Taksonomisine uygunluğu ve yeterlik türünü belirlemede üniversitenizdeki Bologna uzmanlarından yardım alabilirsiniz. İlgili yeterliği işaretlemek için* ***X*** *koyunuz.* | | | | | | | | |

**3.2. Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme Yöntemi ve Süreci**

3.2.1. Program öğrenim çıktılarının bilgisi üniversitemizin bilgi paketi sistemi içerisinde yer alan program yeterlilikleri bölümünden alınmış olup oluşturma aşaması üniversitemizin Bologna sürecine dahil olmasıyla birlikte başlamıştır. PÖÇ’ler bu sürece uygun bir şekilde ihtiyaç olduğu sürece, güncel bilgi ile beraber sektör ihtiyaçları ve paydaş görüşleri doğrultusunda geliştirilerek güncellenmektedir. Güncelleme süreci paydaşların yanı sıra diğer benzer programlar araştırılarak bölüm içerisinde kurulan komisyon içerisinde görüşülüp tartışılarak ortaya çıkan ortak görüş sonucu belirlenmiştir.

Daha sonra güncel ders planı ve TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilik Çerçevesi) göz önünde bulundurularak programın çıktıları oluşturulmuştur. Akreditasyon ölçütlerini yerine getirmek üzere oluşturulan bölüm kurulu tarafından yapılan toplantıda öğrenim çıktılarının son hali oluşturulmuştur. Toplantının raporu Ek-3.2.1(1)’ de sunulmuştur. PÖÇ belirleme sürecinin işletildiğine dair kanıtlar Ek-3.2.1(2), Ek-3.2.1(3),… ‘te sunulmuştur.

3.2.2. PÖÇ’ler 2024 yılında TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilik Çerçevesi), güncel ders planı ve paydaş görüşleri dikkate alınarak belirlenmiştir. PÖÇ’lerin güncel tutulması için ve programın ihtiyaçlarını karşılama durumlarını değerlendirmek için, her yıl bölüm içerisinde oluşturulan bölüm kurulu içerisinde, sürekli iletişimde olunan paydaşlar ile istişare edilmektedir. En son paydaşlardan Mayıs 2024 içerisinde görüş alınmış olup kanıtları Ek-3.2.2(1), Ek-3.2.2(2),… ‘te sunulmuştur.

**3.3.Program Öğrenim Çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile Uyumu**

3.3.1. Turizm Fakültesindeki programların amaçları, çıktıları ve bunların TYYÇ uyumuna ilişkin tüm alanları kapsayan uygulamalar, sistematik olarak izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır. Eğitim öğretim süreçleri, TYYÇ ve öğrenme çıktılarına göre yürütülmektedir. Bu nedenle fakültemizdeki programların yeterlilikleri belirlenirken Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesiyle (TYYÇ) uyumu göz önünde bulundurulmaktadır. Program yeterlikleri, program ve ders bilgi paketleri Üniversitemiz web sayfasında sürekli erişime sunulmakla birlikte üniversitemiz birimlerinden olan Bologna Koordinatörlüğü tarafından birim öğretim elemanlarına yönelik Bologna Bilgi Paketi eğitimleri de gerçekleştirilmektedir. Açılan programların eğitim amaçları, kazanımları ve diğer tüm bilgiler üniversitemizin web sayfasında Ders Bilgi Paketi Sisteminde yayınlanarak tüm paydaşlarla paylaşılmaktadır (https://obs.iste.edu.tr/oibs/Bologna/start.aspx?gkm=013031105333303770033303389603418 438776366903111235600).

***Tablo 3.3.1. TYYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TYYÇ BOYUTLARI** | | **KURUM PÖÇ No1;2** | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| **BİLGİ** | | 3 | 2 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| **BECERİ** | | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 | 0 | 3 |
| **YETKİNLİK** | Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 |
| Öğrenme Yetkinliği | 3 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| İletişim ve Sosyal Yetkinlik | 3 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| Alana Özgü Yetkinlik | 3 | 1 | 0 | 0 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 |
| *1: Program öğrenim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.*  *2: Her bir PÖÇ’ün TYYÇ’ye katkısını* ***0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek*** *şeklinde puanlayınız.* | | | | | | | | | | | | | | | |

**3.4. Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları ile Uyumu**

3.4.1. Programımız dört yıllık eğitim-öğretim süreci sonunda, biri İngilizce olmak üzere iki yabancı dili mesleki düzeyde konuşabilen, uluslararası alanda çalışabilecek, temel gastronomi ve mutfak sanatları teorisine ve modern işletmecilik bilgisi ile ve yöneticilik niteliklerine hâkim, iletişim becerilerine ve sorgulayıcı düşünceye sahip, ekip çalışmasına yatkın insani ilişkilerde başarılı bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu tanımdan yola çıkarak PÖÇ ‘ler, programdan mezun olacakların bu tanımda bahsedilen terimlerin niteliklerine sahip olması doğrultusunda oluşturulmaktadır. PÖÇ ’ler programın öğretim amaçları doğrultusunda belirlenen, mezunların sahip olacakları nitelikleri ve yeterlilikleri ifade etmektedir. Bu amaçlara ulaşabilmek için öğrencilere, bir yabancı dile (İngilizce) ek olarak 2 yabancı dil (Almanca ve Japonca), iletişim becerileri, gıda teknolojisi, temel sanat ve estetik, yönetim ve organizasyon bilgisi, ulusal ve uluslararası mutfaklarda doğrama ve pişirme teknikleri ile kültürleri, yiyecek içecek servisi ve sunum teknikleri, sürdürülebilirlik, duyu analizi ile ilgili dersler verilmektedir. Öğrencilerin bu donanımlar ile mezun olması yine programın hedeflediği bir diğer konu olan mezuniyet sonrası kariyer hedefine de ulaşmasını sağlamaktadır. Buradan yola çıkarak, programın öğretim amaçlarının ve çıktılarının birbirleri ile uyumlu ve tutarlı olduğu söylenebilir. Bu uyumu ve tutarlığı gösterebilmek için Tablo 3.4 oluşturulmuştur. Bu tabloya göre;

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında girişimci, yönetici şef, eğitimci/akademisyen, yemek yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran/mutfak danışmanlığı vb. gibi alanlarda sürekli öğrenme anlayışı ile ekip çalışması yürütebilen ve en az iki yabancı dil bilen mezunlar yetiştirmek olan birinci öğretim amacını PÖÇ5 ve PÖÇ10 yüksek derecede desteklerken, PÖÇ1, PÖÇ4, PÖÇ9 orta derecede, PÖÇ2, PÖÇ3, PÖÇ11, PÖÇ12 ise düşük derecede desteklemektedir.

Beslenme bilgisi, gıda bilimi, gıda güvenliği, gıda mevzuatı, hijyen ve sanitasyon, İşçi sağlığı ve iş güvenliği, ilk yardım, yönetim, pazarlama, turizm, finans, teknoloji, menü planlama, sanat, estetik, insan kaynakları yönetimi, sosyal sorumluluk, etik, çevre ve atık yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olan ve sahip olduğu bilgileri pratikte kullanabilen mezunlar yetiştirmek olan ikinci öğretim amacını PÖÇ2, PÖÇ8, PÖÇ14 yüksek derecede desteklemekte, PÖÇ5, PÖÇ10, PÖÇ12, PÖÇ13 orta derecede desteklemekte, PÖÇ4, PÖÇ9, PÖÇ11 düşük derecede desteklemektedir.

Mutfak Akımları, Türk Mutfağı ve uluslararası mutfaklar hakkında teorik ve pratik bilgiye sahip, alanında yenilikçi ve sürdürülebilir bakış açısıyla reçeteler geliştirebilen mezunlar yetiştirmek olan üçüncü öğretim amacını PÖÇ8 yüksek derecede desteklemekte, PÖÇ1, PÖÇ6, PÖÇ11, PÖÇ12 orta derecede desteklemekte, PÖÇ2, PÖÇ7, PÖÇ9 düşük derecede desteklemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki verileri mesleki anlamda tanımlayabilen, yorumlayabilen, analitik ve eleştirel bakış açısına sahip mezunlar yetiştirmek olan dördüncü ve son öğretim amacını PÖÇ6 yüksek derecede desteklerken, PÖÇ5, PÖÇ9, PÖÇ10, PÖÇ11 orta derecede, PÖÇ1, PÖÇ13, PÖÇ14 ise düşük derecede desteklemektedir.

***Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI 1** | **KURUM PÖÇ No: 2; 3** | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| E.A. 1: Gastronomi ve mutfak sanatları alanında girişimci, yönetici şef, eğitimci/akademisyen, yemek yazarı, yemek stilisti ve fotoğrafçısı, restoran/mutfak danışmanlığı vb. gibi alanlarda sürekli öğrenme anlayışı ile ekip çalışması yürütebilen ve en az iki yabancı dil bilen mezunlar yetiştirmek. | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| E.A. 2: Beslenme bilgisi, gıda bilimi, gıda güvenliği, gıda mevzuatı, hijyen ve sanitasyon, İşçi sağlığı ve iş güvenliği, ilk yardım, yönetim, pazarlama, turizm, finans, teknoloji, menü planlama, sanat, estetik, insan kaynakları yönetimi, sosyal sorumluluk, etik, çevre ve atık yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olan ve sahip olduğu bilgileri pratikte kullanabilen mezunlar yetiştirmek. | 0 | 3 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 3 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| E.A. 3: Mutfak Akımları, Türk Mutfağı ve uluslararası mutfaklar hakkında teorik ve pratik bilgiye sahip, alanında yenilikçi ve sürdürülebilir bakış açısıyla reçeteler geliştirebilen mezunlar yetiştirmek. | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 3 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| E.A. 4: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki verileri mesleki anlamda tanımlayabilen, yorumlayabilen, analitik ve eleştirel bakış açısına sahip mezunlar yetiştirmek. | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| *1: Program öğretim amaçları (PÖA) sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.*  *2: Program öğrenim çıktısı (PÖÇ) sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.*  *3: Her bir PÖÇ’ünPÖA’lara katkısını* ***0: Yok****,* ***1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek*** *şeklinde puanlayınız.* | | | | | | | | | | | | | | |

**3.5. Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumu**

3.5.1. Program öğrenim çıktılarının Turizm Programları Değerlendirme Ölçütleri (TURAK Çıktıları) belgesindeki TURAK Ortak Çıktıları ile TURAK Programa Özgü Çıktıların tümünü eksiksiz bir şekilde kapsadığını, çapraz ilişki tablosu yaparak gösteriniz (Tablo 3.5.1 ve Tablo 3.5.2). Bu amaçla TURAK Ortak Çıktılar ve TURAK Programa Özgü Çıktılar için iki ayrı çapraz ilişki tablosu hazırlayınız.

***Tablo 3.5.1. TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TURAK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI1** | **KURUM PÖÇ No: 2** | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.  *(Bu amaçla, zorunlu ders kategorisinde olmak üzere, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse veya zorunlu hazırlık sınıfı uygulamasına yer verilir.  Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler, bu hesaplamaya dahil değildir.)*  Rekreasyon Yönetimi programında en az **672 saat** İngilizce,  Turizm İşletmeciliği programında en az **672 saat** İngilizce,               Turizm Rehberliği programında en az **784 saat** İngilizce veya başka bir yabancı dilde.               Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında en az **448 saat** yabancı dil dersi *(448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.)* | X |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| L.2) “L.1” maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.  *(Bu amaçla, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse yer verilir. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan yabancı dilde verilen dersler, bu hesaplamaya dahil değildir)*           Rekreasyon Yönetimi programında en az **168 saat** İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir),           Turizm İşletmeciliği programında en az **168 saat** İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir),           Turizm Rehberliği programında en az **224 saat L.1** maddesinde verilen yabancı dil dışındaki dil veya dillerde (*224 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir.*)           Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında ikinci yabancı dil koşulu bulunmamaktadır. | X |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar. | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |
| L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir. | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  | X |
| L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir. | X | X |  |  |  | X | X |  | X |  |  | X |  | X |
| L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır. | X |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  |  |
| L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır. | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir. | X |  |  | X |  |  |  |  |  | X | X |  |  | X |
| L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım *(temizlik, giyim, görünüm)*, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular. | X | X |  |  |  | X |  | X |  |  |  |  |  |  |
| L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir. | X |  |  |  |  |  | X |  | X | X | X |  | X |  |
| L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar.  *BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.* | X |  |  |  |  |  |  | X |  | X |  |  | X |  |
| *1: TURAK Program öğrenim çıktıları, ön lisans ve lisans düzeyine göre farklıdır.* [*https://turak.org/*](https://turak.org/)  *2: Program öğrenim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.* | | | | | | | | | | | | | | | |

***Tablo 3.5.2. TURAK Programa Özgü Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TURAK PROGRAMA ÖZGÜ PÖÇ’LER1** | **KURUM PÖÇ No:2** | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır. | X |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |
| GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar. | X |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  | X |  |  |
| GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar. | X |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır. | X |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir. | X | X | X |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir. | X |  |  | X |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  |
| GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar. | X |  | X |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir. | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  | X |
| *1: TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır.* [*https://turak.org/*](https://turak.org/)  *2: Program öğretim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.* | | | | | | | | | | | | | | |

**3.6. TURAK Çıktılarına Ulaşılması**

Mezunların ve mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler mezuniyetlerinden sonraki iş yaşamlarına daha hızlı adapte olabilmeleri için yabancı dil gelişimi, işletme yönetim bilgisi, gıda güvenliği, gıda üretim bilgisi gibi birçok mesleki donanımlara sahip olmaktadırlar. Bu mesleki donanımlar uygulama dersleri, teknik geziler ve çeşitli etkinliklerle desteklenirken uygulama sınavları, ders içi performans değerlendirmesi ile de ölçme değerlendirmesi yapılmaktadır. Tablo 3.6.1.’de TURAK ortak PÖÇ’leri ile üniversitemizin belirlenmiş çıktılarının benzerliklerini belirtir kanıtların ne olduğu belirtilmiştir.

***Tablo 3.6.1.TURAK Ortak PÖÇ’lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu***

|  |  |
| --- | --- |
| **TURAK ORTAK PÖÇ’LER1** | **KANIT ADLARI/BELGELER2** |
| L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.  *(Bu amaçla, zorunlu ders kategorisinde olmak üzere, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse veya zorunlu hazırlık sınıfı uygulamasına yer verilir.  Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler, bu hesaplamaya dahil değildir.)*  Rekreasyon Yönetimi programında en az **672 saat** İngilizce,  Turizm İşletmeciliği programında en az **672 saat** İngilizce,               Turizm Rehberliği programında en az **784 saat** İngilizce veya başka bir yabancı dilde.               Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında en az **448 saat** yabancı dil dersi *(448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.)* | 1. İNG2-1101 İNGİLİZCE I 2. İNG2-1202 İNGİLİZCE II 3. GMS2-1111İNGİLİZCE BECERİLERİ I 4. GMS2-2329 İNGİLİZCE BECERİLERİ III 5. GMS2-2426 İNGİLİZCE BECERİLERİ IV 6. GMS2-3535 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ I 7. GMS2-3636 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ II 8. GMS2-4737 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ III 9. GMS2-4832 GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ IV |
| L.2) “L.1” maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.  *(Bu amaçla, ders programlarında aşağıda belirtilen sayıda derse yer verilir. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan yabancı dilde verilen dersler, bu hesaplamaya dahil değildir)*           Rekreasyon Yönetimi programında en az **168 saat** İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir),           Turizm İşletmeciliği programında en az **168 saat** İngilizce dışındaki yabancı dilde (168 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir),           Turizm Rehberliği programında en az **224 saat L.1** maddesinde verilen yabancı dil dışındaki dil veya dillerde (*224 saati tamamlama koşuluyla birden fazla ve farklı yabancı dil dersi alınabilir.*)           Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında ikinci yabancı dil koşulu bulunmamaktadır. | 1. GMS2-3503 ALMANCA I 2. GMS2-3604 ALMANCA II 3. GMS2-4703 ALMANCA III 4. GMS-4804 ALMANCA IV 5. GMS2-3509 JAPONCA I 6. GMS2-3610 JAPONCA II 7. GMS2-4709 JAPONCA III 8. GMS2-4810 JAPONCA IV |
| L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar. | 1. GMS2-3634 STAJ 2. GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI 3. İME2-4802 İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM 4. GMS2-3503 ALMANCA I 5. GMS2-3604 ALMANCA II 6. GMS2-4703 ALMANCA III 7. GMS-4804 ALMANCA IV 8. GMS2-3509 JAPONCA I 9. GMS2-3610 JAPONCA II 10. GMS2-4709 JAPONCA III 11. GMS2-4810 JAPONCA IV 12. İNG2-1101 İNGİLİZCE I 13. İNG2-1202 İNGİLİZCE II 14. GMS2-1111İNGİLİZCE BECERİLERİ I 15. GMS2-2329 İNGİLİZCE BECERİLERİ III 16. GMS2-2426 İNGİLİZCE BECERİLERİ IV |
| L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir. | 1. GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ 2. TOY2-1101 TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI |
| L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir. | 1. Bütün mutfak uygulama dersleri |
| L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır. | 1. Bütün mutfak uygulama dersleri |
| L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır. | 1. ETK2-3501 ETİK 2. GMS2-2305 GIDA MEVZUATI 3. İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ |
| L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir. | 1. KRP2-3602 KARİYER PLANLAMA |
| L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım *(temizlik, giyim, görünüm)*, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular. | 1. Bütün mutfak uygulama dersleri 2. GMS2-1202 GIDA KİMYASI 3. GMS2-1204 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN |
| L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır. | 1. GMS2-1103 GENEL TURİZM 2. GMS2-1101 GASTRONOMİYE GİRİŞ |
| L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir. | 1. Bütün uygulama dersleri ve uygulama derslerinin sınavları |
| L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar.  *BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.* | 1. GMS2-4741 SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ 2. GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI |

İlk TURAK Ortak Çıktısı, **‘‘Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar’’** çıktısına ulaşmak için güncellediğimiz ders planımız ile öğrencilerimiz dört yıllık eğitim yıllarının her döneminde toplamda 392 saat İngilizce eğitimi almakla birlikte ikinci yabancı dil(Almanca, Fransızca, Arapça, Japonca) olarak beşinci yarıyıldan itibaren 4 dönem boyunca toplamda 224 saat ders almaktadırlar. Bununla birlikte toplam yabancı dil eğitimi programımız için 616 saattir. Belirtilen bu ifadelerin kanıtı Ek-3.6.1.L1’de verilmiştir. Öğretim çıktılarına ulaşılıp ulaşılmadığının test edilmesi için ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, çeşitli ödevler, ders içi değerlendirme gibi yöntemler ile dersin öğretim görevlisi tarafından ölçülmektedir. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L1 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

İkinci TURAK Ortak Çıktısı, **““L.1” maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.”** TURAK Ortak Çıktılarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları için ikinci bir yabancı dil zorunluluğu olmamasına rağmen, programımızda beşinci yarıyıldan itibaren program süresi boyunca toplamda 224 saat ikinci yabancı dil (Almanca, Fransızca, Arapça, Japonca) dersi verilmektedir. Bu ifadenin kanıtları Ek-3.6.L2 gösterilmiştir. Öğretim çıktılarına ulaşılıp ulaşılmadığının test edilmesi için ara sınav, yarıyıl sonu sınavı, çeşitli ödevler, ders içi değerlendirme gibi yöntemler ile dersin öğretim görevlisi tarafından ölçülmektedir. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L2 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Üçüncü TURAK Ortak Çıktısı, **“Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.”** çıktısına ulaşmak için öğrenciler dört yıllık eğitim yıllarının her döneminde toplamda 392 saat İngilizce eğitimi almakla birlikte ikinci yabancı dil (Almanca, Fransızca, Arapça, Japonca) olarak beşinci yarıyıldan itibaren 4 dönem boyunca toplamda 224 saat ders alarak temel düzeyde okuma, anlama ve yazma becerisini edinmektedirler. Bununla birlikte toplam yabancı dil eğitimi programımız için 616 saattir. Ayrıca üniversitemizde düzenlenen uluslararası etkinlikler ile hedeflenen çıktı pekiştirilmektedir. En son 30 Mart 2022 tarihinde üniversitemizin yabancı uyruklu öğrencileri arasında düzenlediğimiz yemek yarışması buna örnek olarak gösterilebilir. Buna ilişkin kanıtlar Ek-3.6(1), Ek-3.6(2),…’te gösterilmiştir.

Dördüncü TURAK Ortak Çıktısı, **“Araştırma yaparak proje önerisi üretir.”** çıktısına ulaşabilmek için ders planımızda teknoloji okur yazarlığı ve araştırma sunum ve teknikleri dersleri mevcuttur. Ders kapsamında öğrenciler araştırmanın nasıl yapılacağını, yapılan araştırmanın nasıl sunulacağını ve bunu hangi kurallar çerçevesinde gerçekleştireceğini öğrenerek, dersin öğretim görevlisi aracılığıyla öğrenimleri sınanmaktadır. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L4 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Beşinci TURAK Ortak Çıktısı, “**Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.”** çıktısına ulaşmak için öğrencilere Uluslararası Mutfaklar I-II, Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I-II, Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları, Soğuk Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı ve Uygulamaları dersleri verilerek öğrencilerin hem teorik bilgilerinin hem de pratik bilgilerinin beraber işlenmesi sağlanmaktadır. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L5 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Altıncı TURAK Ortak Çıktısı, “**Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.”** çıktısına ulaşmak için ders planında bulunan bütün uygulama dersleri bu çıktının hedefine ulaşması için düzenlenmiştir. Dersler içerisinde alan ile ilgili her türlü bilginin ve teknolojinin tek başına ve birbirleriyle nasıl kullanılacağı hakkında bilgi verilip uygulamalı olarak gösterilmektedir. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L6 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Yedinci TURAK Ortak Çıktısı, **“Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.”** çıktısına ulaşmak için ders planında Etik, İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Mevzuatı dersleri vardır. Ders kapsamında etik kurallar, iş ve işçi sağlığını güvenceye alacak kanun ve yükümlülükler aynı şekilde gıda üretimi hususunda kullanılacak ekipmanlardan kimyasallara kadar olan ürünlerin ne standartta olması gerektiğinin bilgileri öğretilmektedir. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L7 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Sekizinci TURAK Ortak Çıktısı, **“Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.”** çıktısına ulaşmak için ders planında bulunan Kariyer Planlama dersi kapsamında öğrencilere kariyerlerini şekillendirmeleri konusunda yol gösterici bilgiler verilerek, gelecek planlarını oluşturmaları sağlanmaktadır. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L8 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Dokuzuncu TURAK Ortak Çıktısı, **“Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım *(temizlik, giyim, görünüm)*, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.”** çıktısına ulaşmak için bütün uygulama derslerine ek olarak Gıda Kimyası ve Gıda Güvenliği ve Hijyen dersi öğrencilere verilmektedir. Uygulama derslerinde öğrenciler uygulamalı olarak temizlik ve hijyenin nasıl sağlanacağını uygulamalı olarak tecrübe edebildiği gibi Gıda Kimyası ve Gıda Güvenliği ve Hijyen derslerinde de bu uygulamaların pratik eğitimlerini almaktadır. Öğrenciler bu şekilde hijyen kurallarını, temizlik ve temizlik maddelerini, zararlı ve haşere kontrolünü, dezenfeksiyonu ve dezenfektanları öğrenmektedirler. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L9 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

Onuncu TURAK Ortak Çıktısı, **“Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.”** çıktısına ulaşmak için ders planımızda Genel Turizm ve Gastronomiye Giriş dersleri mevcuttur. Bu dersler kapsamında öğrencilere turizmin genel kavramlarını, sektör deneyimli hocalarımız aracılığıyla sektördeki işleyiş akışlarının nasıl olduğu, temel mutfak bilgisi gibi sektör odaklı eğitimler verilmektedir. Öğrenci eğitim göreceği bir sonraki dönemleri içerisinde bu konuları daha ayrıntılı bir şekilde farklı dersler içerisinde görmektedir. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L10 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

On birinci TURAK Ortak Çıktısı, **“Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.”** çıktısına ulaşmak için ders planımızda bulunan bütün uygulama derslerinde öğrencilerin bireysel olarak sorumluluk alması ve grup içerisinde uyumlu bir şekilde çalışmayı öğrenmesi amaçlanmaktadır. Yine aynı şekilde uygulama derslerinin sınavlarında da bireysel çalışma yaptırılarak, mezuniyetten sonraki iş yaşamlarında ne derece öğrendiklerini uygulayabildikleri ölçülmektedir. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L11 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

On ikinci TURAK Ortak Çıktısı, **“Birleşmiş Milletler Sürdürebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. *BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba*.”** çıktısına ulaşabilmek için ders planına Sürdürülebilir Gastronomi ve Gönüllük Çalışması dersleri eklenmiştir. Bu dersler ile birlikte öğrencilerin çevrenin korunması, sağlıklı ve kaliteli yaşam, kaliteli gıdaya ulaşım, geri dönüşüm, atık bertarafı, temiz su, adaletsizlik ve eşitsizliğin aza indirgenmesi gibi konularda bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır. Bu dersin başarı ile tamamlanması TURAK ortak çıktıları içinden L12 çıktısına ulaşıldığının göstergesi olarak gösterilebilir.

3.6.2 Mezunların ve mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler mezuniyetlerinden sonraki iş yaşamlarına daha hızlı adapte olabilmeleri için yabancı dil gelişimi, işletme yönetim bilgisi, gıda güvenliği, gıda üretim bilgisi gibi birçok mesleki donanımlara sahip olmaktadırlar. Bu mesleki donanımlar uygulama dersleri, teknik geziler ve çeşitli etkinliklerle desteklenirken uygulama sınavları, ders içi performans değerlendirmesi ile de ölçme değerlendirmesi yapılmaktadır. Tablo 3.6.2.’de TURAK programa özgü PÖÇ’leri ile üniversitemizin belirlenmiş çıktılarının benzerliklerini belirtir kanıtların ne olduğu belirtilmiştir.

***Tablo 3.6.2. TURAK Ortak PÖÇ’lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu***

|  |  |
| --- | --- |
| **TURAK PROGRAMA ÖZGÜ PÖÇ’LER1** | **KANIT ADLARI/BELGELER2** |
| GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır. | İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ |
| GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar. | GMS2-2404 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ  GMS2-2309 FİNANSAL MUHASEBE |
| GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar. | GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ |
| GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır. | BÜTÜN MUTFAK UYGULAMA DERSLERİ |
| GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir. | BÜTÜN MUTFAK UYGULAMA DERSLERİ VE SINAVLARI |
| GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir. | GMS2-1202 GIDA KİMYASI  GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ |
| GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar. | GMS2-3638 ULUSLARARASI MUTFAKLAR I  GMS2-4739 ULUSLARARASI MUTFAKLAR II  GMS2-3612 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI  GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I  GMS2-3511 PROFYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UGULAMALARI II |
| GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir. | - |
| *1: TURAK programa özgü PÖÇ’ler, önlisans ve lisans programları için farklıdır.* [*https://turak.org/*](https://turak.org/)  *2: Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı eklere koyunuz.* | |

3.6.3. Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı kendisi dışında farklı bir TURAK Programa Özgü Öğrenme Çıktı kümesine tabi olmadığından öğrenim çıktılarının nasıl sağlandığına dair açıklama yapılmamıştır.

**3.7. Uzaktan Eğitim**

3.7.1. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda özel olarak belirtilen öğrencilere kazandırılması beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri nasıl sağlandığını belirtir bir çalışma bulunmamaktadır. Bu durum bir eksiklik olarak belirlenmiştir ve üzerine çalışılması gerekmektedir.

**ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI**

**TURAK Tanımları:**

**AKTS Kredisi**: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi. AKTS kredisi, öğrencilerin bir dersle ilgili tüm etkinlikler için harcamaları beklenen toplam zamana endekslenmiş kredidir. Genellikle 25/30 saatlik iş yükü, 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. Mezuniyet için gerekli toplam kredi, 2 yıllık ön lisans programları için 120 AKTS, 4 yıllık lisans programları için 240 AKTS'dir. Programlarda farklı kredi tanımları kullanılıyorsa, bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

**4.1. Öğretim Planı (Müfredat)**

4.1.1. Öğretim planını, Tablo 4.1.1, Tablo 4.1.2, Tablo 4.1.3, Tablo 4.1.4, Tablo 4.1.5 ve Tablo 4.1.6’yı doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 4.1'deki "Alana Uygun Öğretim" kategorisi, genellikle programın özüne uygun derslerden oluşması beklenmektedir.17.06.2021 tarih ve 31514 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliğinin 13.maddesi 4.fıkrası gereği staj için öngörülen asgari 5 AKTS azami 10 AKTS’nin öğretim planına işlendiğini garanti altına alınız. **Başvuru yapan program Turist/Turizm Rehberliği** ise, Turist Rehberliği Meslek Yönetmeliğinin 9.maddesindeki **dersler veya eşdeğer karşılıkları, ders programında zorunlu dersler kategorisinde yer almalıdır**. Bu derslerin ders programında yer aldığını göstermek için Tablo 4.1.7’yi doldurunuz.

***Tablo 4.1.1. Öğretim Planı1***

| **[Üniversite-Program Adı]** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ders  Kodu | Ders adı2 | Öğretim Dili3 | Kategori (AKTS Kredisi)4 | | | |
| Alana uygun öğretim7 | Seçmeli Dersler | | Diğer5 |
| Alan içi | Alan dışı |
|  | **1. YARIYIL** |  |  |  |  |  |
| AİİT2-1101 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I | T |  |  |  | 2 |
| GMS2-1101 | GASTRONOMİYE GİRİŞ | T | 6 |  |  |  |
| GMS2-1103 | GENEL TURİZM | T | 5 |  |  |  |
| GMS2-1105 | GENEL İŞLETME | T | 5 |  |  |  |
| GMS2-1107 | MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ I | İ | 6 |  |  |  |
| İNG2-1101 | İNGİLİZCE I | İ |  |  |  | 2 |
| TOY2-1101 | TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI | T |  |  |  | 2 |
| TUR2-1101 | TÜRK DİLİ I | T |  |  |  | 2 |
|  | **2. YARIYIL** |  |  |  |  |  |
| AİİT2-1202 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II | T |  |  |  | 2 |
| GMS2-1202 | GIDA KİMYASI | T | 5 |  |  |  |
| GMS2-1204 | GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN | T | 5 |  |  |  |
| GMS2-1206 | YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ | T | 6 |  |  |  |
| GMS2-1208 | MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ II | T | 6 |  |  |  |
| İNG2-1202 | İNGİLİZCE II | İ |  |  |  | 2 |
| TUR2-1202 | TÜRK DİLİ II | T |  |  |  | 2 |
| YOG2-1202 | YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK | T |  |  |  | 2 |
|  | **3. YARIYIL** |  |  |  |  |  |
| GMS2-2301 | MESLEKİ İNGİLİZCE I | İ | 5 |  |  |  |
| GMS2-2303 | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ | T | 3 |  |  |  |
| GMS2-2305 | GIDA MEVZUATI | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-2307 | BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA | T | 5 |  |  |  |
| GMS2-2309 | FİNANSAL MUHASEBE | T | 5 |  |  |  |
| ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇ | ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ | T |  |  | 2 |  |
| 3.YY SEÇ. | SEÇMELİ DERS HAVUZU | T |  | 6 |  |  |
|  | **4. YARIYIL** |  |  |  |  |  |
| GMS2-2402 | MESLEKİ İNGİLİZCE II | İ | 5 |  |  |  |
| GMS2-2404 | YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ | T | 5 |  |  |  |
| GMS2-2406 | PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-2408 | EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-2410 | İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | T | 4 |  |  |  |
| İSG2-2402 | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | T | 2 |  |  |  |
| 4.YY SEÇ. (A) | SEÇMELİ DERS HAVUZU (A) | T |  | 3 |  |  |
| 4.YY SEÇ. (B) | SEÇMELİ DERS HAVUZU (B) | T |  | 3 |  |  |
|  | **5. YARIYIL** |  |  |  |  |  |
| ETK2-3501 | ETİK | T | 2 |  |  |  |
| GMS2-3501 | MESLEKİ İNGİLİZCE III | İ | 5 |  |  |  |
| GMS2-3511 | PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-3513 | EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-3533 | SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI | T | 4 |  |  |  |
| 5.YY DİL-SEÇ. | İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | J | 5 |  |  |  |
| 5.YY SEÇ. | SEÇMELİ DERS HAVUZU | T | 6 |  |  |  |
|  | **6. YARIYIL** |  |  |  |  |  |
| GMS2-3602 | MESLEKİ İNGİLİZCE IV | İ | 5 |  |  |  |
| GMS2-3612 | TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-3614 | FRANSIZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | T | 3 |  |  |  |
| GMS2-3634 | STAJ | T | 5 |  |  |  |
| KRP2-3602 | KARİYER PLANLAMA | T | 2 |  |  |  |
| 6.YY DİL-SEÇ. | İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | J |  | 5 |  |  |
| 6.YY SEÇ. | SEÇMELİ DERS HAVUZU | T |  | 6 |  |  |

| ***Tablo 4.1.1. Öğretim Planı (Devamı)1***  **[Üniversite-Program Adı]** | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ders  Kodu | Ders adı2 | | |  | Kategori (AKTS Kredisi)4 | | | |
| Öğretim Dili3 |  | Seçmeli Dersler | |  |
| Alana uygun öğretim7 | Alan içi | Alan dışı | Diğer5 |
|  | **7. YARIYIL** | | |  |  |  |  |  |
| GMS2-4701 | MESLEKİ İNGİLİZCE V | | | İ | 5 |  |  |  |
| GMS2-4711 | İTALYAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | | | T | 3 |  |  |  |
| GMS2-4713 | ASYA MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | | | T | 4 |  |  |  |
| GMS2-4733 | AMERİKAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | | | T | 3 |  |  |  |
| GNÇ2-4701 | GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI | | | T | 4 |  |  |  |
| 7.YY DİL-SEÇ. | İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | | | J |  | 5 |  |  |
| 7.YY SEÇ. | SEÇMELİ DERS HAVUZU (A) | | | T |  | 3 |  |  |
| 7.YY SEÇ. | SEÇMELİ DERS HAVUZU (B) | | | T |  | 3 |  |  |
|  | **8. YARIYIL** | | |  |  |  |  |  |
| İME2-4802 | İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM | | | T |  | 30 |  |  |
| 8.YY DİL-SEÇ. | İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | | | J |  | 5 |  |  |
| 8.YY. SEÇ. (A) | SEÇMELİ DERS HAVUZU (A) | | | T |  | 5 |  |  |
| 8.YY. SEÇ. (B) | SEÇMELİ DERS HAVUZU (B) | | | T |  | 10 |  |  |
| 8.YY. SEÇ. (C) | SEÇMELİ DERS HAVUZU (C) | | | T |  | 10 |  |  |
| PROGRAMDAKİ KATEGORİ TOPLAMLARI6 | | | | | 158 | 97 | 2 | 16 |
| MEZUNİYET İÇİN TOPLAM KREDİ | | | | |  |  |  |  |
| TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ | | | | | %57,87 | %35,53 | %0,73 | %5,86 |
| Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır. | | En düşük AKTS kredisi | Önlisans | | 75 | 30 | |  |
| Lisans | | 150 | 60 | |  |
| En düşük yüzde | | | %62,5 | %25 | |  |
| *1: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk* ***4 yarıyılı*** *doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*  *2: Öğretim dili Türkçe olmasa bile dersin adını Türkçe veriniz.*  *3: Öğretim dilini yazınız. Kısaltma kullanabilirsiniz.* ***T****: Türkçe,* ***İ****: İngilizce,* ***A****: Almanca,* ***R****: Rusça, gibi*  *4: Yukarıdaki kategoriler için derslerin TURAK Ölçütlerini sağlama ile ilgili kontrolü, kurum ziyareti sırasında öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır.*  *5:* ***Diğer:*** *Yukarıdaki 2 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Üniversite Yaşamına Giriş, Bilimsel-Kültürel Etkinliklere Katılım, 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb.*  *6: Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise* ***sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı*** *kullanılmalıdır.*  *7: Alana uygun dersler, programın özelliği dikkate alınarak program yönetimi tarafından belirlenmelidir.* | | | | | | | | |

***Tablo 4.1.2. Yarıyıllar Temelinde Ders Planı****1*

|  | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2023/ 2024 AKADEMİK YILI DERS PLANI2,3,4** | | | | | | | | | |
| **I. YARIYIL / GÜZ** | | | | | **II. YARIYIL / BAHAR** | | | | |
| **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati4** | | | **AKTS** | **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati** | | | **AKTS** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| |  |  | | --- | --- | | AİİT2-1101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I | | 2 | 0 | 0 | 2 | AİİT2-1202 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II | 2 | 0 | 0 | 2 |
| GMS2-1101 GASTRONOMİYE GİRİŞ | 3 | 0 | 0 | 6 | GMS2-1202 GIDA KİMYASI | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-1103 GENEL TURİZM | 3 | 0 | 0 | 5 | GMS2-1204 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-1105 GENEL İŞLETME | 3 | 0 | 0 | 5 | GMS2-1206 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ | 2 | 2 | 0 | 6 |
| GMS2-1107 MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ I | 6 | 0 | 0 | 6 | GMS2-1208 MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ II | 6 | 0 | 0 | 6 |
| İNG2-1101 İNGİLİZCE I | 2 | 0 | 0 | 2 | İNG2-1202 İNGİLİZCE II | 2 | 0 | 0 | 2 |
| TOY2-1101 TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI | 2 | 0 | 0 | 2 | TUR2-1202TÜRK DİLİ II | 2 | 0 | 0 | 2 |
| TUR2-1101 TÜRK DİLİ I | 2 | 0 | 0 | 2 | YOG2-1202 YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK | 2 | 0 | 0 | 2 |
| **Toplam Kredi** | | | | 30 | **Toplam Kredi** | | | | 30 |
|  | | | | | | | | | |
| **III. YARIYIL / GÜZ** | | | | | **IV. YARIYIL / BAHAR** | | | | |
| **DERSİN ADI** | **Haftalık ders saati** | | | **AKTS** | **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati** | | | **AKTS** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| GMS2-2301 MESLEKİ İNGİLİZCE I | 4 | 0 | 0 | 5 | GMS2-2402 MESLEKİ İNGİLİZCE II | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ | 2 | 0 | 0 | 3 | GMS2-2404 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-2305 GIDA MEVZUATI | 2 | 0 | 0 | 4 | GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-2307 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA | 3 | 0 | 0 | 5 | GMS2-2408 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-2309 FİNANSAL MUHASEBE | 3 | 0 | 0 | 5 | GMS2-2410 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | 3 | 0 | 0 | 4 |
| ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇ ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇMELİ | - | - | - | 2 | İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 3.YY SEÇ. SEÇMELİ DERS HAVUZU | - | - | - | 6 | 4.YY SEÇ. (A) SEÇMELİ DERS HAVUZU (A) | - | - | - | 3 |
|  |  |  |  |  | 4.YY SEÇ. (B) SEÇMELİ DERS HAVUZU (B) | - | - | - | 3 |
| **Toplam Kredi** | | | | 30 | **Toplam Kredi** | | | | 30 |
| *1: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*  *2: Seçmeli dersleri, yarıyılında ve kod yazmadan* ***Seçmeli Ders*** *olarak yazılmalıdır. Birden fazla seçmeli ders grubu varsa, bu durum* ***Seçmeli Ders-1, Seçmeli Ders-2*** *gibi ayrı olarak yazılmalı ve seçmeli derslerde alınması gerek AKTS’ler karşılarında belirtilmelidir.*  *3: Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 4.3’de veriniz.*  *4:* ***T:*** *Teorik,* ***U:*** *Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuar, alan çalışması, tartışma vb.),* ***K:*** *Ulusal kredi.* | | | | | | | | | |

***Tablo 4.1.2. Yarıyıllar Temelinde Ders Planı (Devamı)1***

|  | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2023/ 2024 AKADEMİK YILI DERS PLANI2,3,4** | | | | | | | | | |
| **V. YARIYIL / GÜZ** | | | | | **VI. YARIYIL / BAHAR** | | | | |
| **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati4** | | | **AKTS** | **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati** | | | **AKTS** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| ETK2-3501 ETİK | 2 | 0 | 0 | 2 | GMS2-3602 MESLEKİ İNGİLİZCE IV | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-3501 MESLEKİ İNGİLİZCE III | 4 | 0 | 0 | 5 | GMS2-3612 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-3511 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II | 2 | 2 | 0 | 4 | GMS2-3614 FRANSIZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 2 | 0 | 3 |
| GMS2-3513 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II | 2 | 2 | 0 | 4 | GMS2-3634 STAJ | 0 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-3533 SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI | 2 | 2 | 0 | 4 | KRP2-3602 KARİYER PLANLAMA | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 5.YY DİL-SEÇ. İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | - | - | - | 5 | 6.YY DİL-SEÇ. İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | - | - | - | 5 |
| 5.YY SEÇ. SEÇMELİ DERS HAVUZU | - | - | - | 6 | 6.YY SEÇ. SEÇMELİ DERS HAVUZU | - | - | - | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 30 | **Toplam Kredi** | | | | 30 |
|  | | | | | | | | | |
| **VII. YARIYIL / GÜZ** | | | | | **VIII. YARIYIL / BAHAR** | | | | |
| **DERSİN ADI** | **Haftalık ders saati** | | | **AKTS** | **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati** | | | **AKTS** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| GMS2-4701 MESLEKİ İNGİLİZCE V | 4 | 0 | 0 | 5 | İME2-4802 İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM | 5 | 0 | 0 | 30 |
| GMS2-4711 İTALYAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 2 | 0 | 3 | 8.YY DİL-SEÇ. İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | 0 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-4713 ASYA MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 2 | 0 | 4 | 8.YY. SEÇ. (A) SEÇMELİ DERS HAVUZU (A) | 0 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-4733 AMERİKAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 2 | 0 | 3 | 8.YY. SEÇ. (B) SEÇMELİ DERS HAVUZU (B) | 0 | 0 | 0 | 10 |
| GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI | 1 | 2 | 0 | 4 | 8.YY. SEÇ. (C) SEÇMELİ DERS HAVUZU (C) | 0 | 0 | 0 | 10 |
| 7.YY DİL-SEÇ. İKİNCİ YABANCI DİL DERS HAVUZU | 0 | 0 | 0 | 5 |  |  |  |  |  |
| 7.YY SEÇ. SEÇMELİ DERS HAVUZU (A) | 0 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |  |  |
| 7.YY SEÇ.. SEÇMELİ DERS HAVUZU (B) | 0 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 30 | **Toplam Kredi** | | | | 60 |
| *1: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*  *2: Seçmeli dersleri, yarıyılında ve kod yazmadan* ***Seçmeli Ders*** *olarak yazılmalıdır. Birden fazla seçmeli ders grubu varsa, bu durum* ***Seçmeli Ders-1, Seçmeli Ders-2*** *gibi ayrı olarak yazılmalı ve seçmeli derslerde alınması gerek AKTS’ler karşılarında belirtilmelidir.*  *3: Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 4.1.3’de veriniz.*  *4:* ***T:*** *Teorik****, U:*** *Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.),* ***K:*** *Ulusal kredi.* | | | | | | | | | |

***Tablo 4.1.3. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler****1*

| **2023/ 2024 AKADEMİK YILI DERS PLANI** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I. YARIYIL / GÜZ** | | | | | | |
| **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati2** | | | **AKTS** | **ALAN İÇİ**  **(Evet/**  **Hayır)** | **ALAN DIŞI**  **(Evet/**  **Hayır)** |
| **T** | **U** | **K** |
| AT-101 AKADEMİK TÜRKÇE | 2 | 0 | 2 | 2 | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| **Toplam Kredi** | | | | 2 |  | |
| **II. YARIYIL / BAHAR** | | | | | | |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |
| **Toplam Kredi** | | | | - |  | |
| **III. YARIYIL / GÜZ** | | | | | | |
|  | **T** | **U** | **K** |  |  |  |
| GMS2-2327 PAZARLAMA İLKELERİ VE YÖNETİMİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2313 HALK OYUNLARI | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2325 UÇAK VE KRUVAZİYER GEMİ MUTFAKLARI | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2317 TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2319 YÖNETİM VE ORGANİZASYON | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2321 YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2323 YİYECEK İÇECEK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| ÜOS0-2300 ANAYURT GÜVENLİĞİ | 2 | 0 | 2 | 2 |  |  |
| ÜOS0-2342 PASTACILIK | 2 | 0 | 2 | 2 |  |  |
| ÜOS0-2317 FONKSİYONEL GIDALAR | 2 | 0 | 2 | 2 |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 26 |  | |
| **IV. YARIYIL / BAHAR** | | | | | | |
|  | **T** | **U** | **K** |  |  |  |
| GMS2-2412 COĞRAFİ İŞARETLEME VE TESCİL | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2414 GASTRONOMİ VE MEDYA | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2416 REKREATİF SPOR | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2418 ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ | 3 | 0 | 3 | 3 |  |  |
| GMS2-2422 GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ | 3 | 0 | 3 | 3 |  |  |
| GMS2-2424 SATIN ALMA VE STOK YÖNETİMİ | 3 | 0 | 3 | 3 |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 21 |  | |
| *1: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*  *2:* ***T:*** *Teorik,* ***U:*** *Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.),* ***K****: Ulusal kredi*  *Seçmeli gruplar fark edilir şekilde düzenlenmelidir.* | | | | | | |

***Tablo 4.1.3. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (Devamı)***

| **2023/ 2024 AKADEMİK YILI DERS PLANI** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **V. YARIYIL /GÜZ** | | | | | | |
| **DERSİN KODU ve ADI** | **Haftalık ders saati2** | | | **AKTS** | **ALAN İÇİ**  **(Evet/**  **Hayır)** | **ALAN DIŞI**  **(Evet/**  **Hayır)** |
| **T** | **U** | **K** |
| GMS2-3503 ALMANCA I | 4 | 0 | 4 | 5 |  |  |
| GMS2-3505 FRANSIZCA I |  |  |
| GMS2-3507 ARAPÇA I |  |  |
| GMS2-3509 JAPONCA I |  |  |
| GMS2-3517 ESTETİK VE SANAT | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3519 MÜZİK | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3521 PROTOKOL VE GÖRGÜ KURALLARI | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3523 ŞARKÜTERİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3525 TÜRKİYE MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3529 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE İLETİŞİM VE HALKLA İLİŞKİLER | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3531 İLK YARDIM | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3533 ÖZEL MENÜ TÜRLERİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 29 |  | |
| **VI. YARIYIL /BAHAR** | | | | | | |
| GMS2-3604 ALMANCA II | 4 | 0 | 4 | 5 |  |  |
| GMS2-3606 FRANSIZCA II |  |  |
| GMS2-3608 ARAPÇA II |  |  |
| GMS2-3610 JAPONCA II |  |  |
| GMS2-3618 DÜNYA MUTFAK COĞRAFYASI VE GASTRONOMİ ROTALARI | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3620 HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3622 MOLEKÜLER GASTRONOMİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3624 MUTFAK OTLARI | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3626 REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3628 UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3630 YÜZME | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-3632 CATERİNG HİZMETLERİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 29 |  | |
| **VII. YARIYIL /GÜZ** | | | | | | |
|  | **T** | **U** | **K** |  |  |  |
| GMS2-4703 ALMANCA III | 4 | 0 | 4 | 5 |  |  |
| GMS2-4705 FRANSIZCA III |  |  |
| GMS2-4707 ARAPÇA III |  |  |
| GMS2-4709 JAPONCA III |  |  |
| GMS2-4717 ARICILIK | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4723 İÇECEK KÜLTÜRÜ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4725 TEMEL İŞARET DİLİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4729 ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ | 2 | 0 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4719 BAHARAT ÜRETİMİ VE KULLANIMI | 1 | 2 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4727 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI | 1 | 2 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4729 ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ | 1 | 2 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4731 DİĞER ULUSLARARASI MUTFAKLAR | 1 | 2 | 2 | 3 |  |  |
| GMS2-4733 DENİZ ÜRÜNLERİ VE MUTFAK UYGULAMALARI | 1 | 2 | 2 | 3 |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 50 |  | |
| **VIII. YARIYIL /BAHAR** | | | | | | |
|  | **T** | **U** | **K** |  |  |  |
| GMS2-4802 MESLEKİ İNGİLİZCE VI | 4 | 0 | 4 | 5 |  |  |
| GMS-4804 ALMANCA IV | 4 | 0 | 4 | 5 |  |  |
| GMS2-4806 FRANSIZCA IV |  |  |
| GMS-4808 ARAPÇA IV |  |  |
| GMS2-4810 JAPONCA IV |  |  |
| GMS2-4812 ÇAY ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ | 2 | 0 | 2 | 5 |  |  |
| GMS2-4818 KAHVE ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ | 2 | 0 | 2 | 5 |  |  |
| GMS2-4822 REÇETE VE MENÜ GELİŞTİRME | 2 | 0 | 2 | 5 |  |  |
| GMS2-4826 YEMEK YAZARLIĞI | 2 | 0 | 2 | 5 |  |  |
| GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ | 2 | 0 | 2 | 5 |  |  |
| GMS2-4814 FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ | 2 | 2 | 3 | 5 |  |  |
| GMS2-4816 FÜZYON MUTFAĞI | 2 | 2 | 3 | 5 |  |  |
| GMS2-4820 ORGANİK TARIM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK | 2 | 2 | 3 | 5 |  |  |
| GMS2-4824 ŞERBET ÜRETİMİ | 2 | 2 | 3 | 5 |  |  |
| GMS2-4830 ÇİKOLATA VE PASTA SÜSLEME | 2 | 2 | 3 | 5 |  |  |
| **Toplam Kredi** | | | | 60 |  | |
|  | | | |  |  | |
| *1: Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*  *2:* ***T:*** *Teorik,* ***U:*** *Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuar, alan çalışması, tartışma vb.),* ***K:*** *Ulusal kredi*  *Seçmeli gruplar fark edilir şekilde düzenlenmelidir.* | | | | | | |
|  | | | | | | |

***Tablo 4.1.4.Derslik ve Sınıf Büyüklükleri***

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

| Dersin kodu | Dersin adı | Son İki Yarıyılda Açılan Şube Sayısı | En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı | Haftalık Ders Saati | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| T | U | K | AKTS |
| AİİT2-1101 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I | 1 | 58 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| GMS2-1101 | GASTRONOMİYE GİRİŞ | 1 | 91 | 3 | 0 | 0 | 6 |
| GMS2-1103 | GENEL TURİZM | 1 | 89 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-1105 | GENEL İŞLETME | 1 | 78 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-1107 | MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ I | 1 | 78 | 6 | 0 | 0 | 6 |
| İNG2-1101 | İNGİLİZCE I | 1 | 43 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| TOY2-1101 | TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI | 1 | 95 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| TUR2-1101 | TÜRK DİLİ I | 1 | 58 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| AİİT2-1202 | ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II | 1 | 50 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| GMS2-1202 | GIDA KİMYASI | 1 | 69 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-1204 | GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN | 1 | 76 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-1206 | YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ | 1 | 73 | 2 | 2 | 0 | 6 |
| GMS2-1208 | MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ II | 1 | 65 | 6 | 0 | 0 | 6 |
| İNG2-1202 | İNGİLİZCE II | 1 | 40 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| TUR2-1202 | TÜRK DİLİ II | 1 | 48 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| YOG2-1202 | YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK | 1 | 71 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| GMS2-2301 | MESLEKİ İNGİLİZCE I | 1 | 69 | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-2303 | GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ | 1 | 76 | 2 | 0 | 0 | 3 |
| GMS2-2305 | GIDA MEVZUATI | 1 | 74 | 2 | 0 | 0 | 4 |
| GMS2-2307 | BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA | 1 | 79 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-2309 | FİNANSAL MUHASEBE | 1 | 65 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| ÜNİVERSİTE ORTAK SEÇ | ÜOS0-2300 ANAYURT GÜVENLİĞİ | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÜOS0-2342 PASTACILIK | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| ÜOS0-2317 FONKSİYONEL GIDALAR | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3.YY SEÇ. | GMS2-2319 YÖNETİM VE ORGANİZASYON | 1 | 83 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| GMS2-2402 | MESLEKİ İNGİLİZCE II | 1 | 55 | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-2404 | YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ | 1 | 69 | 3 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-2406 | PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I | 2 | 31 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-2408 | EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I | 2 | 33 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-2410 | İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | 1 | 60 | 3 | 0 | 0 | 4 |
| İSG2-2402 | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | 1 | 56 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 4.YY SEÇ. (A) | GMS2-2416 REKREATİF SPOR | 1 | 49 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 4.YY SEÇ. (B) | GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ | 1 | 57 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| ETK2-3501 | ETİK | 1 | 32 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| GMS2-3501 | MESLEKİ İNGİLİZCE III | 1 | 51 | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-3511 | PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II | 2 | 38 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-3513 | EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II | 1 | 43 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-3533 | SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI | 1 | 38 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| 5.YY DİL-SEÇ. | GMS2-3509 JAPONCA I | 1 | 0 | 4 | 0 | 4 | 5 |
| 5.YY SEÇ. | GMS2-3523 ŞARKÜTERİ | 1 | 27 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 5.YY SEÇ. | GMS2-3531 İLK YARDIM | 1 | 27 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| GMS2-3602 | MESLEKİ İNGİLİZCE IV | 1 | 34 | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-3612 | TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 18 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-3614 | FRANSIZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 2 | 23 | 2 | 2 | 0 | 3 |
| GMS2-3634 | STAJ | 1 | 38 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| KRP2-3602 | KARİYER PLANLAMA | 1 | 25 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 6.YY DİL-SEÇ. | GMS2-3610 JAPONCA II | 1 | 0 | 4 | 0 | 4 | 5 |
| 6.YY SEÇ. | GMS2-3620 HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ | 1 | 26 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 6.YY SEÇ. | GMS2-3632 CATERİNG HİZMETLERİ |  | 31 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| GMS2-4701 | MESLEKİ İNGİLİZCE V | 1 | 45 | 4 | 0 | 0 | 5 |
| GMS2-4711 | İTALYAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 1 | 48 | 2 | 2 | 0 | 3 |
| GMS2-4713 | ASYA MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 1 | 46 | 2 | 2 | 0 | 4 |
| GMS2-4733 | AMERİKAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | 1 | 44 | 2 | 2 | 0 | 3 |
| GNÇ2-4701 | GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI | 1 | 45 | 1 | 2 | 0 | 4 |
| 7.YY DİL-SEÇ. | GMS2-4709 JAPONCA III | 1 | 0 | 4 | 0 | 4 | 5 |
| 7.YY SEÇ. | GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ | 1 | 42 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 7.YY SEÇ. | GMS2-4727 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI | 1 | 40 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| İME2-4802 | İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM | 1 | 6 | 5 | 0 | 0 | 30 |
| 8.YY DİL-SEÇ. | GMS2-4810 JAPONCA IV | 1 | 0 | 4 | 0 | 4 | 5 |
| 8.YY. SEÇ. (A) | GMS2-4818 KAHVE ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ | 1 | 27 | 2 | 0 | 2 | 5 |
| 8.YY. SEÇ. (B) | GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ | 1 | 27 | 2 | 0 | 2 | 5 |
| 8.YY. SEÇ. (C) | GMS2-4816 FÜZYON MUTFAĞI | 1 | 32 | 2 | 2 | 3 | 5 |
| 8.YY. SEÇ. (C) | GMS2-4830 ÇİKOLATA VE PASTA SÜSLEME | 1 | 40 | 2 | 2 | 3 | 5 |

***Tablo 4.1.5. Birinci Yabancı Dil1 Ders Saatleri Kontrol Tablosu2***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YY3** | **Kodu** | **Adı** | **Tür4** | **T** | **U** | **Toplam5** | **K** | **AKTS** |
| **1** | GMS2-1107 | MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ I | **Z** | **6** | **0** | **6** | **0** | **6** |
| **1** | İNG2-1101 | İNGİLİZCE I | **Z** | **2** | **0** | **2** | **0** | **2** |
| **2** | GMS2-1208 | MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ II | **Z** | **6** | **0** | **6** | **0** | **6** |
| **2** | İNG2-1202 | İNGİLİZCE II | **Z** | **2** | **0** | **2** | **0** | **2** |
| **3** | GMS2-2301 | MESLEKİ İNGİLİZCE I | **Z** | **4** | **0** | **0** | **0** | **5** |
| **4** | GMS2-2402 | MESLEKİ İNGİLİZCE II | **Z** | **4** | **0** | **0** | **0** | **5** |
| **5** | GMS2-3501 | MESLEKİ İNGİLİZCE III | **Z** | **4** | **0** | **0** | **0** | **5** |
| **6** | GMS2-3602 | MESLEKİ İNGİLİZCE IV | **Z** | **4** | **0** | **0** | **0** | **5** |
| **7** | GMS2-4701 | MESLEKİ İNGİLİZCE V | **Z** | **4** | **0** | **0** | **0** | **5** |
| **8** | GMS2-4802 | MESLEKİ İNGİLİZCE VI | **Z** | **4** | **0** | **0** | **4** | **5** |
| **Toplam** | | |  | **40** | **0** | **16** | **4** | **46** |
| **Hafta** | | |  | **14** | **14** | **14** | **14** | **14** |
| **Toplam ders sayısı6** | | |  | **560** | **0** | **224** | **56** | **644** |
| *1:* ***Toplam ders saati;*** *Ön lisans programları için 224 saat İngilizce, Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 672 saat İngilizce, Turizm Rehberliği lisans programı için 784 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı için en az 448 saat. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarında 448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.) Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplamaya dahil değildir*  *2: Gerektiği kadar satır eklenebilir.*  *3:* ***YY:*** *Yarıyıl*  *4:* ***Z:*** *Zorunlu,* ***S:*** *Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.*  *5:* ***T:*** *Teorik,* ***U:*** *Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.*  *6: Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.* | | | | | | | | |

***Tablo 4.1.6. İkinci Yabancı Dil1 Ders Saatleri Kontrol Tablosu2***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YY3** | **Kodu** | **Adı** | **Tür 4** | **T** | **U** | **Toplam5** | **K** | **AKTS** |
| **5** | GMS2-3509 | JAPONCA I | **S** | **4** | **0** | **0** | **4** | **5** |
| **5** | GMS2-3503 | Almanca I |
| **6** | GMS2-3610 | JAPONCA II | **S** | **4** | **0** | **0** | **4** | **5** |
| **6** | GMS2-3604 | Almanca II |
| **7** | GMS2-4709 | JAPONCA III | **S** | **4** | **0** | **0** | **4** | **5** |
| **7** | GMS2-4703 | ALMANCA III |
| **8** | GMS2-4810 | Japonca IV | **S** | **4** | **0** | **0** | **4** | **5** |
| **8** | GMS2-4804 | Almanca IV |
| **Toplam** | | |  | ***16*** | ***0*** | ***0*** | ***16*** | ***20*** |
| **Hafta** | | |  | ***14*** | ***14*** | ***14*** | ***14*** | ***14*** |
| **Toplam ders sayısı6** | | |  | ***224*** | ***0*** | ***0*** | ***224*** | ***280*** |
| *1: Ön lisans programları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları için ikinci yabancı dil şartı bulunmamaktadır.*  *2: Gerektiği kadar satır eklenebilir. Toplam ders saati; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 168 saat İngilizce dışında, Turizm Rehberliği lisans programı için 224 saat birinci yabancı dil olarak okutulan yabancı dil dışında ders saati olmalıdır. İkinci yabancı dil, bir ya da daha fazla yabancı dilde yürütülebilir. Ancak toplam ders saati, belirtilen toplam ders saatlerini karşılamak durumundadır. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplamaya dahil değildir*  *3:* ***YY:*** *Yarıyıl*  *4:* ***Z:*** *Zorunlu,* ***S:*** *Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.*  *5:* ***T:*** *Teorik,* ***U:*** *Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.*  *6: Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.* | | | | | | | | |

**4.2. Öğretim Planını Yönetim Sistemi**

4.2.1. Öğretim planının uygulanmasında kullanılan öğretim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, alan çalışmasına bağlı, işyeri uygulamalı, rol oynama, aktif öğrenim, beyin fırtınası, gösteri, soru-cevap, drama, rol oynama, benzetim, münazara vb.) anlatınız.

***Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DERSLER1** | **ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ2** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Anlatma** | **Tartışma** | **Örnek olay** | **Gösterip yaptırma** | **Problem çözme** | **Bireysel Çalışma** | **Grup çalışması** | **Beyin fırtınası** | **Gösteri** | **Soru-cevap** | **Drama** | **Rol oynama** | **Aktif öğrenme** | **Benzetim** | **Münazara** |
| AİİT2-1101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |
| GMS2-1101 GASTRONOMİYE GİRİŞ | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-1103 GENEL TURİZM | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-1105 GENEL İŞLETME | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-1107 MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ I | ✓ |  |  |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İNG2-1101 İNGİLİZCE I | ✓ |  |  |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TOY2-1101 TEKNOLOJİ OKURYAZARLIĞI | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TUR2-1101 TÜRK DİLİ I | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| AİİT2-1202 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |
| GMS2-1202 GIDA KİMYASI | ✓ |  | ✓ |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  | ✓ |  |  |
| GMS2-1204 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-1206 YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ VE SERVİS TEKNİKLERİ | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-1208 MESLEKİ İNGİLİZCEYE GİRİŞ II | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İNG2-1202 İNGİLİZCE II | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TUR2-1202 TÜRK DİLİ II | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| YOG2-1202 YENİLİKÇİLİK VE GİRİŞİMCİLİK | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2301 MESLEKİ İNGİLİZCE I | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2303 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2305 GIDA MEVZUATI | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2307 BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA | ✓ |  |  | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2309 FİNANSAL MUHASEBE | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ÜOS0-2300 ANAYURT GÜVENLİĞİ | ✓ |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ÜOS0-2342 PASTACILIK | ✓ |  |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ÜOS0-2317 FONKSİYONEL GIDALAR | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2319 YÖNETİM VE ORGANİZASYON | ✓ |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2402 MESLEKİ İNGİLİZCE II | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2404 YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MALİYET KONTROLÜ VE ANALİZİ | ✓ |  |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2406 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI I | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2408 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI I | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2410 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ | ✓ |  |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İSG2-2402 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ | ✓ |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2416 REKREATİF SPOR | ✓ |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-2420 ARAŞTIRMA VE SUNUM TEKNİKLERİ | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ETK2-3501 ETİK | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3501 MESLEKİ İNGİLİZCE III | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3511 PROFESYONEL AŞÇILIK VE MUTFAK UYGULAMALARI II | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3513 EKMEK ÜRETİMİ VE PASTACILIK UYGULAMALARI II | ✓ |  |  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3533 SOĞUK MUTFAK UYGULAMALARI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3509 JAPONCA I | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3523 ŞARKÜTERİ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3531 İLK YARDIM | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3602 MESLEKİ İNGİLİZCE IV | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3612 TÜRK MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3614 FRANSIZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3634 STAJ |  |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| KRP2-3602 KARİYER PLANLAMA | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3610 JAPONCA II | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3620 HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ | ✓ |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-3632 CATERİNG HİZMETLERİ | ✓ |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4701 MESLEKİ İNGİLİZCE V | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4711 İTALYAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4713 ASYA MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4733 AMERİKAN MUTFAĞI VE UYGULAMALARI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GNÇ2-4701 GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI | ✓ |  |  |  |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4709 JAPONCA III | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4721 GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4727 YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI | ✓ |  |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İME2-4802 İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4810 JAPONCA IV | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4818 KAHVE ÜRETİMİ VE KÜLTÜRÜ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4828 YİYECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR ATIK YÖNETİMİ | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4816 FÜZYON MUTFAĞI | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GMS2-4830 ÇİKOLATA VE PASTA SÜSLEME | ✓ |  |  | ✓ | ✓ |  | ✓ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1: Ders sayısı kadar satır ekleyiniz.*  *2: Öğretme yöntemlerinin altına* (**🗸)** *işareti koyunuz*. | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |

4.2.2. Program dahilindeki dersler öncelikle Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, İngilizce gibi genel ortak derslerdir. Daha sonra Japonca, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı, Asya Mutfağı Ve Uygulamaları gibi dersler ile daha özele doğru bir akış izlemektedir. Birbirinin devamı olan dersler sonlarında roma rakamı ile I, II gibi sayılar ile belirtilmesinin yanında kendine özgü isimlere sahip birbirini destekleyen derslerde programın dersleri içerisinde yer almaktadır (Bkz. Profesyonel Aşçılık ve Mutfak Uygulamaları I - İşletmelerde Mesleki Eğitim). Programın ilk yıllarında verilen derslerin içeriği genel bilgilerden oluşmak ile beraber ileriki yıllardaki dersler daha özel ve mesleğe yönelik hazırlanıp öğrencilere öğretilmektedir.

4.2.3. Öğretim planının güncel ve güven altına almak için üniversitemizin yayınlamış olduğu kalite güvencesi yönergesine göre belirlenen iç ve dış paydaşlardan görüşler alınıp değerlendirilmektedir. Bu sayede sektördeki eksikliklerin neler olduğu belirlenerek ders içeriklerinde değişiklik olup olmayacağının sonucuna varılmaktadır. Bu kapsamda bölüm başkanlığı tarafından belirlenecek olan bölüm akademisyenlerinden oluşan bir komite ile dış paydaşlar ile iletişime geçilerek görüş alınması sağlanmaktadır.

**4.3. Alan Uygulama Deneyimi**

4.3.1. Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanmaları, ilgili alan yeterliliklerini sağlamaları amacıyla bölüm müfredatında yer alan zorunlu staj dersi ve seçmeli İME (İşletmede Mesleki Eğitim) dersini almaktadırlar.

4.3.2. Alan uygulama deneyimi bölüm müfredatında yer alan zorunlu staj dersi ve seçmeli İME (İşletmede Mesleki Eğitim) dersi aracılığıyla sağlanmaktadır. İME dersi seçmeli bir ders olurken staj dersi zorunlu bir derstir. Öğrenciler böylelikle öncesinde edindikleri bilgileri staj dersi kapsamında işletmelerde çalışarak alan uygulama deneyimi kazanmaktadır.

4.3.3. Alan uygulama deneyimi, 40 iş günü zorunlu Staj dersine ek olarak 1 yarıyıllık (7+1) İşletmede Mesleki Eğitim şeklinde sağlanmaktadır. Bu amaçla Ek-I.4 için ayrı bir dosya olarak sunulmaktadır.

**4.4. Öğretim Planının Bileşenleri**

4.4.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm müfredatında 2. Sınıf 4. Yarıyıl ile 4. Sınıf 7. Yarıyıl dönemleri dahil olmak üzere toplam dört dönemde verilen zorunlu uygulama dersleri bulunmaktadır. Tablo 4.1.1’de gösterildiği üzere söz konusu yarıyılların her birinde en az iki olmak üzere uygulama dersleri bulunmaktadır. Bu dersler; profesyonel aşçılık ve mutfak uygulamaları, ekmek üretimi ve pastacılık uygulamaları gibi temel dersler ve Türk mutfağı, Fransız mutfağı ve Asya mutfağı gibi uluslararası mutfakları anlatan derslerdir. Temel bilgileri alana uygun olarak öğrenciler staj dersi kapsamında işletmelerde çalışarak öğrenimlerini uygulama alanında kullanmakta ve geliştirmektedir.

4.4.2. Bölüm müfredatında alana uygun öğretim kapsamında uygulamalı temel dersler zorunlu dersler içerisinde yer almaktadır. Seçmeli derslerde ise öğrencilerin ilgi alanlarına çeşitlilik sunduğuna inanılan çeşitli dersler bulunmaktadır. Bu dersler içerisinde öğretim elemanlarının nicelik ve nitelikleri de göz önünde bulundurularak en uygun görülenleri dönem içerisinde öğrencilerin seçebileceği dersler olarak açılmaktadır. Tablo 4.1.3 üzerinde gösterildiği gibi bölüm olarak seçmeli derslerin çeşitliliği ve öğrencinin alanda gelişimini sağlayacak derslerin müfredat içerisinde yer almasına özen gösterilmiştir. Fakat bulunan her seçmeli ders, öğretim elemanlarının sayısının yetersiz olması ve uzmanlık alanlarının farklılaşması nedeniyle açılamamaktadır.

4.4.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2019 yılında kurulmuştur ve amacı yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmeler için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) yetiştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amaçları; UNESCO tarafından da tescil edilmiş olan «Gastronomi Şehri» Hatay’ın tek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine şehrin gastronomik zenginliklerinden faydalanarak bir eğitim almanın yanında, dünya mutfaklarını da deneyimleme imkanı sağlamaktır. Bununla birlikte Gastronomi Bölümü öğrencileri yörenin çok kültürlü özelliğini yaşayarak deneyimleyebilecektir. İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak temel amacımız; uluslararası ölçekte çalışabilecek, bilgi donanımı yüksek ve kendine güvenen meslek elemanları yetiştirmektir.

Bu doğrultuda hem sektörel hem de akademik ortamda gerekli olan mesleki ve yabancı dil bilgileri ile donatılmış, yiyecek içecek işletmeleri için gerekli idari, finansal, operasyonel bilgileri iyi bilen, yeni bilgilere açık, iş disiplini sahibi, sorumluluk alabilen, etkin iletişim kurabilen ve alanındaki teknolojik gelişmeleri takip edebilen, edindiği teorik bilgileri pratiğe aktarabilecek becerilerle donatılmış, analiz ve sentez yapabilme yeteneğine sahip, sürdürülebilirlik konusunda bilgili, modern dünyadaki küresel rekabet gereksiniminin farkında olan, mesleki etik bakımından yüksek düzeyde sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmektir. Program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli dersler, zorunlu dersleri tamamlayan ve program amaçlarına uygun olarak yapılandırılmıştır.

4.4.4. İskenderun Teknik Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Madde 30(2)’de “Öğrencilerin mezun olabilmeleri için dört yıllık lisans programlarında en az 240 AKTS, iki yıllık ön lisans programlarında en az 120 AKTS ders almaları gerekmektedir” şeklinde belirtildiği üzere mezuniyet için ön lisans programlarında en az 120 AKTS, lisans programlarında en az 240 AKTS ders almaları gerekmektedir.

**4.5. Stajlar**

Bir veya iki yarıyılın tamamını (3+1, 6+2 veya 7+1) sektörde uygulama şeklinde yürüten programlarda staj zorunlu değildir. Bu tür bir uygulaması olmayan ön lisans programlarında en az **30 işgünü,** lisans programlarında ise en az **45 işgünü** staj zorunludur. Buradan hareketle bölümümüzde bir yarıyıl bulunan İME dersinin mevcudiyeti nedeniyle staj zorunlu değildir. Fakat İME seçmeli olarak geçtiği için bölümümüzde 40 iş günü zorunlu staj bulunmaktadır. Stajlar için aşağıdaki koşullar sağlanmalıdır.

4.5.1. İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi staj yönergesinin amacı ve kapsamı, yönergede Madde 1.’de “*İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin yurt içi ve yurt dışındaki işyerlerinde öğrenimleri süresince kazandıkları bilgi ve becerilerini geliştirmeleri amacıyla yapmakla yükümlü oldukları stajın temel ilkelerinin planlanmasına, uygulanmasına, denetlenmesine ve değerlendirilmesine ilişkin usul ve esasları düzenler*” şeklinde belirtilmiştir. Staj yönergesi ile staj için gerekli tüm formlar, Turizm Fakültesi sayfasında öğrencilerin temin edebilmesi amacıyla sunulmaktadır. Ders müfredatı içerisinde yer alan GMS2-3634 kodlu Staj dersi 6. Yarıyıl Bahar döneminde yer almaktadır ve dönem içerisinde öğrencilere ders kapsamında gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır. Buna ek olarak ders kapsamında öğrenciler tarafından seçilen staj danışmanları, ders saati içerisinde öğrencilerin olası sorularını yanıtlamaktadır.

4.5.2. İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi staj yönergesinde yer alan Madde 4.(3) “*Koşullara uygun staj yeri bulma sorumluluğu öğrenciye aittir. Yurt dışında staj yapmak isteyen öğrenci; stajını, değişim programı kapsamında gerçekleştirebileceği gibi kendi girişimiyle bulduğu yurt dışındaki kurum veya kuruluşta bulduğu staj yerinin uygunluğu “Bölüm Staj Komisyonu” tarafından karara bağlanır. Turizm fakültesi öğrencileri stajlarını yurtiçi veya yurtdışında ilgili bölümün staj komisyonunca uygun görülmesi koşuluyla nitelikleri taşıyan kamu veya özel kuruluşlarda yapabilir*” şeklinde belirtildiği üzere öğrenciler stajlarını yurt içi veya yurt dışında yapabilmektedir.

4.5.3. İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileri öğrenimleri süresince kazandıkları bilgi ve becerilerini geliştirmek amacıyla 40 iş günü staj yapmaktadırlar. Öğrenim süreci boyunca meslek ve meslek etiğine yönelik edindikleri bilgileri pratik ortamda geliştirme fırsatı yakalamaktadırlar. Buna ek olarak staj sürecini tamamladıklarında bireysel ve grup olarak çalışma becerisi kazanmaktadırlar.

4.5.4. İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan bölümlerde “Staj, Sanayi Koordinatörlüğü ve Değerlendirme Komisyonu” oluşturulmuştur. Söz konusu komisyon bir komisyon başkanı, iki üye ve bir yedek üyeden oluşmaktadır. Buna ek olarak staj dersi kapsamında öğrenciler, staj danışmanı seçmektedirler. Böylelikle öğrencilerin staj sürecinde etkin bir iletişim ve değerlendirme süreci oluşturmak mümkün olmaktadır.

4.5.5. Öğrenciler stajlarını, İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi Staj Yönergesi Madde 4.(3)’te belirtildiği üzere “*Staj Yapılabilecek Kuruluşlar: a) Turizm İşletmesi ve Turizm Yatırım Belgesine sahip konaklama, yiyecek – içecek ve eğlence hizmeti sunan işletmeler, b) 1618 Sayılı Türkiye Seyahat Acentaları ve Seyahat Acentaları Birliği Kanununa tabi seyahat acentaları ile havayolu, yolcu gemisi ve kruvaziyer işletmeleri, c) Bölüm Staj Komisyonlarını uygun gördüğü diğer turizm, seyahat ve yiyecek-içecek hizmeti sunan kamu veya özel kuruluşlar*” seçenekleri kapsamında yapmaktadır.

4.5.6. Staj değerlendirmeleri Staj Yönergesinde belirtildiği şekilde yapılmakta ve Madde 10.’da “Staj komisyonu tarafından incelenerek onaylanan staj değerlendirme sonuçları komisyon başkanınca 1 dilekçe ile 1 nüshası dekanlığa/müdürlüğe, 1 nüshası da Staj dersi üzerinde bulunan (not girecek olan) öğretim elemanı/elemanlarına gereği yapılması üzere teslim edilir. Sonuçlar teslimi izleyen 5 (beş) iş günü içerisinde Öğrenci Bilgi Sisteminde ilan edilir” belirtildiği üzere öğrencilerle paylaşılmaktadır.

4.5.7. Stajlar için Ek-I.5’e dönük bir dosya hazırlanmıştır.

**ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU**

**5.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği**

5.1.1. Tablo 5.1.1 doldurulmuştur. Bu tabloda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almaktadır.

***Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti***

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

| Öğretim Elemanının  Adı ve Soyadı | TZ, YZ, DSÜ1 | Son İki Yarıyılda Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri2 | Toplam Etkinlik Dağılımı3 | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ö | A | D4 |
| Sait Doğan | TZ | Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (3-0-3) (L)  Yönetim Organizasyon (2-0-2) (L)  İnsan Kaynakları Yönetimi (3-0-3) (L)  Hatay Mutfak Kültürü (2-0-2) (L)  Kahve Üretimi ve Kültürü (2-0-2) (L)  Gastronomi, Kültür ve Turizm (3-0-3) (YL)  Turizmde Çağdaş Pazarlama Yaklaşımları (3-0-3) (YL) | %100 |  |  |
| Gamze Eryılmaz | TZ | Genel Turizm (3-0-3) (L)  Gıda Mevzuatı (2-0-2) (L)  Pazarlama İlkeleri ve Yönetimi  Gönüllülük Çalışmaları (1-2-3) (L)  Gıda Güvenliği ve Hijyen (3-0-3) (L)  Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Analizi (3-0-3) (L)  Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Atık Yönetimi (2-0-2) (L)  Sosyal Bilimlerde Veri Analiz Yöntemleri (3-0-3) (YL)  Nitel Araştırma Yöntemleri (3-0-3) (YL) | %100 |  |  |
| Salih Zeki Şahin | TZ |  |  |  |  |
| Eda Adal Karakaya | TZ | Gıda Bilimi ve Teknolojisi (2-0-2) (L)  Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz (2-0-2) (L)  Mesleki İngilizce V (4-0-4) (L)  Gıda Pazarlaması (3-0-3) (YL)  Gıda Güvenliğinde Güncel Eğilimler (3-0-3) (YL) | %100 |  |  |
| Elanur Şahin | TZ | Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları-I (2-2-3) (L)  Ekmek Üretimi ve Pastacılık Uygulamaları-II (2-2-3) (L)  Türk Mutfağı ve Uygulamaları (2-2-3) (L)  İtalyan Mutfağı ve Uygulamaları (2-2-3) (L)  Soğuk Mutfak Uygulamaları (2-2-3) (L)  Çikolata ve Pasta Süsleme (2-2-3) (L)  Gıda Kimyası (3-0-3) (L)  Gastronomiye Giriş (3-0-3) (L) | %100 |  |  |
| Enes Gürhani | TZ | Profesyonel Aşçılık ve Mutfak  Uygulamaları I (2-2-3) (L)  Fransız Mutfağı ve Uygulamaları (2-2-3) (L)  Füzyon Mutfağı (2-2-3) (L) | %100 |  |  |
| *1:* ***TZ****: Tam zamanlı,* ***YZ****: Yarı zamanlı,* ***DSÜ****: Ders saati ücretli öğretim elemanı,*  *2: Her öğretim elemanı için son iki yarıyılda 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. Gerektiğinde satır ekleyiniz.*  *3:* ***Ö:*** *Öğretim;* ***A:*** *Araştırma,* ***D:*** *Diğer.*  *Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.*  *4: Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir*. | | | | | |

**5.2. Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği**

5.2.1. Tablo 5.2.1 doldurulmuştur. Öğretim kadrosunun programın turizm ve gıda dersleri kapsamında yeterli sayı ve niteliktedir. Fakat gastronomi alanında ve uygulamaya dönük müfredat derslerinin yoğunluğu göz önünde bulundurulduğunda alanında uzman öğretim görevlisi nicelik bakımından yeterli değildir. Buna ek olarak lisans ve lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) eğitimlerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında/anabilim dalında tamamlayan öğretim üyesi ise bulunmamaktadır. Ayrıca bölümde araştırma görevlisi bulunmamakta ve bölüm öğrenci sayısı ile ders müfredatı da göz önünde bulundurulduğunda öğretim kadrosunun yetersiz olduğunu söylemek mümkündür. Ders vermekle yükümlü olan öğretim görevlilerinin ve öğretim üyelerinin özet özgeçmişleri belirtilen formata uygun olarak Ek 1.2’de verilmiştir.

***Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi***

**İskenderun Teknik Üniversitesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları**

| Öğretim elemanının unvanı,adı ve soyadı1 | Mezun olunan alan | | | Doçentlik | TZ, YZ, DSÜ2 | Deneyim süresi, yıl | | | Etkinlik düzeyi3  (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. Sait Doğan | Turizm İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | TZ | 16 | 16 | 5 | - | O | - |
| Doç. Dr. Gamze Eryılmaz | Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik | Turizm İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | TZ | 5 | 5 | 5 | - | O | - |
| Doç. Dr. Salih Zeki Şahin | İşletme-Muhasebe ve Ticaret | Turizm ve Otel İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | Turizm İşletmeciliği | TZ | 21 | 21 | 1 | - | O | - |
| Dr. Öğr. Üyesi Eda Adal Karakaya | Gıda Mühendisliği | Gıda Mühendisliği | Gıda Mühendisliği | Gıda Mühendisliği | TZ | 14 | 4 | 4 | - | O | - |
| Öğr. Gör. Elanur Şahin | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | - | TZ | 3 | 3 | 3 | - | D | - |
| Öğr. Gör. Enes Gürhani | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | - | - | TZ | 3 | - | - | - | D | - |
| *1: Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekiyorsa ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.*  *2:* ***TZ:*** *Tam zamanlı,* ***YZ:*** *Yarı zamanlı,* ***DSÜ:*** *Ders saati ücretli öğretim elemanı.*  *3:* ***MK:*** *Mesleki kuruluşlarda,* ***A:*** *Araştırmada;* ***D:*** Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta *Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.* | | | | | | | | | | | |

5.2.2. Tablo 5.2.2’yi doldurulmuştur. Yabancı dil derslerini yürüten öğretim elemanlarının bu konudaki yetkinlikleri belgelenmelidir.

***Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi***

| Öğretim elemanının unvanı,  adı ve soyadı1 | TZ, YZ, DSÜ,  13/b2 | Aldığı son  akademik unvan | Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı | Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı | Deneyim süresi, yıl | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kamu/  özel sektör deneyimi | Öğretim deneyimi | Bu kurumdaki deneyimi |
| Öğr. Gör. Ayşe Rezzan Aslan | DSÜ | Öğr. Gör. |  | Dicle Üniversitesi-1998 | 26 | 9 | 9 |
| *1: Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.*  *2:* ***TZ:*** *Tam zamanlı,* ***YZ:*** *Yarı zamanlı,* ***DSÜ:*** *Ders saati ücretli,* ***13/b-4****’le görevli öğretim elemanı.* | | | | | | | |

5.2.3. Tablo 5.2.3’ü doldurulmuştur. Yabancı dilde yürütülen mesleki dersleri yürüten öğretim elemanlarının 23.03.2016 tarihli Resmî Gazetede yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmeliğin 8.nci maddesinin 7.nci fıkrasındaki koşulları sağladığı belgelenmelidir.

***Tablo 5.2.3. Yabancı Dilde Verilen Mesleki Dersleri Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi***

| Öğretim elemanının  unvanı,adı ve soyadı1 | TZ, YZ, DSÜ,  13/b2 | Aldığı son  akademik unvan | Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı | Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı | Deneyim süresi, yıl | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kamu/  özel sektör deneyimi | Öğretim deneyimi | Bu kurumdaki deneyimi |
| Dr. Öğr. Üyesi Eda Adal Karakaya | TZ | DR |  | Gaziantep Üniversitesi-2019 | 14 | 4 | 4 |
| Öğr. Gör. Ayhan Varol Bayer | TZ | Yüksek Lisans | YDS 2017 88,75 | İskenderun Teknik Üniversitesi-2019 | 22 | 22 | 9 |
| Öğr. Gör. Murat Yurtlu | TZ | Yüksek Lisans | YÖKDİL 2019 81,25 | İskenderun Teknik Üniversitesi-2020 | 13 | 7 | 7 |
| *1: Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.*  *2:* ***TZ****: Tam zamanlı,* ***YZ:*** *Yarı zamanlı,* ***DSÜ:*** *Ders saati ücretli,* ***13/b-4****’le görevli öğretim elemanı.* | | | | | | | |

5.2.4. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; görev alan öğretim elemanlarının teknolojik olanakları kullanma konusunda yeterlilikleri bulunmaktadır. Her öğretim elemanının bireysel bilgisayarı bulunmaktadır. Buna ek olarak bölümde yer alan bir öğretim elemanına hibrit eğitim olması durumunda kullanabileceği ses ve görüntü kayıt cihazı, mikrofon vb. ekipmanlar sağlanmıştır.

**5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri**

5.3.1. Öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerini Tablo 5.3.1 üzerinde gösterilmektedir.

***Tablo 5.3.1.Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Öğretim elemanı**  **(Unvan, ad, soyadı)1** | **Akademik yıl** | **Makale2** | **Kitap/Kitap bölümü2** | **Bildiri2** | **Proje2** | **Öğrenci Danış-manlığı3** | **Sektörel Danış-manlık** | **Yönetime katkı4** |
| Doç. Dr. Sait Doğan | Cari yıl | - | - | 2 | - | - | - | Bölüm  Başkanı,  Turizm  Fak.  Kalite  Komisyon  Başkanı |
| 1 önceki | 2 | 1 | - | - | - | - | Bölüm  Başkanı,  Turizm  Fak.  Kalite  Komisyon  Başkanı |
| Doç. Dr. Gamze Eryılmaz | Cari yıl | 2 | 1 | 1 | - | 51+4 | - | Dekan  Yard. |
| 1 önceki | 1 | 1 | 3 | - | 71+7 | - | Dekan  Yard. |
| Doç. Dr. Salih Zeki Şahin | Cari yıl | - | - | - | - | - | - | - |
| 1 önceki | - | - | - | - | - | - | - |
| Dr. Öğr. Üyesi Eda Adal Karakaya | Cari yıl | 1 | - | 1 | 1 | 50 | - | Yabancı Diller Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyeliği  Erzin Organize Sanayi Bölgesi Meslek Yüksekokulu |
| 1 önceki | 3 | - | 1 | 1 | 52 | - | Yabancı Diller Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyeliği  Erzin Organize Sanayi Bölgesi Meslek Yüksekokulu |
| Öğr. Gör. Elanur Şahin | Cari yıl | 1 | - | - | - | 96 | - | - |
| 1 önceki | 1 | - | 1 | - | 62 | - | - |
| Öğr. Gör. Enes Gürhani | Cari yıl | - | - | - | - | 57 | - | - |
| 1 önceki | - | - | - | - | - | - | - |
| *1: Öğretim elemanı sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.*  *2: Sayı veriniz, metin içinde açıklama yapabilirsiniz. Ön lisans programları için şart değildir.*  *3: Öğrenci sayısı veriniz. Lisansüstü öğrencileri + olarak gösteriniz. Örneğin; 45+5 gibi, sadece lisansüstü varsa 0+5 gibi.*  *4: Üstlenilen idari görevleri belirtiniz.* | | | | | | | | |

**5.4. Atama ve Yükseltme**

5.4.1. Doktor öğretim üyeliği, doçentlik ve profesörlüğe yükseltilme ve atanma işlemleri; 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 65 inci maddesinin (a) fıkrasının dördüncü bendi hükümlerine dayanılarak hazırlanan 12/06/2018 tarihli 30449 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “ÖĞRETİM ÜYELİĞİNE YÜKSELTİLME VE ATANMA YÖNETMELİĞİ” ile düzenlenmekte olup, bu Yönetmelik hükümlerine göre doktor öğretim üyesi, doçent ve profesör kadrolarına atanabilmek için; “a) 657 sayılı Devlet Memurları Kanununun 48 inci maddesindeki genel şartlara sahip olmak, b) Yükseköğretim kurumlarının, 2547 sayılı Kanunun 23 üncü, 24 üncü ve 26 ncı maddeleri uyarınca belirlenerek Yükseköğretim Kurulu tarafından onaylanmış öğretim üyeliğine yükseltilme ve atanmayla ilgili ek koşullar varsa, bu koşulları sağlamış olmak, gerekir.” denilmektedir. Buna istinaden, İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Senatosu’nun 15.01.2021 tarihinde yapılan 01 No’lu Toplantısı’nda aldığı 05 No’lu karar ile; 15.01.2022 tarihinden geçerli olmak üzere, yürürlükteki ilgili tüm kanun ve yönetmeliklerde mevzubahis edilen koşullara ilave olarak, İSTE – ÖĞRETİM ÜYELİĞİNE YÜKSELTİLME VE ATANMA EK KOŞULLARI\* aşağıdaki şekilde belirlenmiştir. Buna yönelik koşullar, mevzuat ve son atama yükseltilmeye yönelik kanıtlar Ek olarak sunulmuştur.

**5.5. Destek Öğretim Kadrosu**

5.5.1. Öğretim kadrosuna destek olarak bölüm dışından destek alınan öğretim elemanlarına ait bilgi Tablo 5.5.1’de verilmektedir.

***Tablo 5.5.1. Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri***

| Öğretim elemanının unvanı,  adı ve soyadı1 | YZ, DSÜ, 13/b-42 | Aldığı son  akademik unvan | Kadro birimi | Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı | Verdiği dersler | Öğretim deneyimi, yıl |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
| Öğr. Gör. Ayşe Rezzan Arslan | DSÜ | Öğr. Gör. | Yabancı Diller | Dicle Üniversitesi-1998 | Mesleki İngilizceye Giriş-I  Mesleki İngilizceye Giriş II | 9 |
| Dr. Öğr. Üyesi Dilek Efe | DSÜ | Dr. Öğr. Üyesi | Turizm İşletmeciliği | Mustafa Kemal Üniversites-2022 | Genel İşletme | 10 |
| Öğr. Gör. Ayhan Varol Bayer | DSÜ | Öğr. Gör. | Turizm İşletmeciliği | İskenderun Teknik Üniversitesi-2019 | Mesleki İngilizce I  Mesleki İngilizce II | 22 |
| Dr. Öğr. Üyesi Cemil Süslü | DSÜ | Dr. Öğr. Üyesi | Turizm rehberliği | Ankara Üniversites-2011 | Finansal Muhasebe | 10 |
| Öğr. Gör. Murat Yurtlu | DSÜ | Öğr. Gör. | Turizm rehberliği | İskenderun Teknik Üniversitesi-2020 | Mesleki İngilizce III  Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve  Servis Teknikleri  Mesleki İngilizce IV | 7 |
| Öğr. Gör. Sıtkı Kahvecioğlu | DSÜ | Öğr. Gör. | Beden Eğitimi ve Spor | Mustafa Kemal Üniversitesi-2016 | İlk Yardım  Rekreaktif Spor | 28 |
| Dr. Öğr. Üyesi Emre Aykaç | DSÜ | Dr. Öğr. Üyesi | Turizm İşletmeciliği | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi-2021 | Yiyecek İçecek  İşletmelerinde  İletişim ve Halkla  İlişkiler  Kariyer Planlama | 3 |
| Dr. Öğr. Üyesi Aytemis Depci | DSÜ | Dr. Öğr. Üyesi | Turizm Rehberliği | Ankara Üniversitesi-2019 | Japonca I  Japonca II  Japonca III  Japonca IV | 14 |
| Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Tanır | DSÜ | Dr. Öğr. Üyesi | Yabancı Diller | Anadolu Üniversitesi-2018 | Almanca I  Almanca II  Almanca III  Almanca IV | 6 |
| Prof. Dr. Yasemin Bircan Yıldırım | DSÜ | Prof. Dr. | Su Ürünleri Yetiştiriciliği | Ankara Üniversitesi-2002 | Etik  Araştırma ve Sunum Teknikleri | 22 |
| Öğr. Gör. Eda Fındık | DSÜ | Öğr. Gör. | Turizm İşletmeciliği | Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi-2016 | Catering Hizmetleri | 7 |
| *1: Programa destek veren her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.*  *2:* ***YZ:*** *Yarı zamanlı,* ***DSÜ:*** *Ders saati ücretli,* ***13/b-4*** *ile görevli öğretim elemanı.* | | | | | | |

**ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI**

6.1. İskenderun Teknik Üniversitesi (İSTE) Turizm Fakültesi, eğitim-öğretim hayatına Mustafa Kemal Üniversitesi çatısı altında Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak başlamıştır. Yüksekokul, 1992 yılında açılmasına karşın 2001-2002 akademik yılında ilk öğrencilerini Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünden alarak İskenderun’da eğitim-öğretime başlamıştır. Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin 31.03.2015 tarihinde çıkardığı 6640 sayılı yasayla İSTE’nin İskenderun’da kurulmasının ardından Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Mustafa Kemal Üniversitesi’nden ayrılarak İSTE bünyesine dahil olmuştur. Dört yıl sonra İSTE Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Resmi Gazete’nin 18 Nisan 2019 tarihli ve 30749 sayılı nüshasında yayınlanan 968 sayılı karara göre kapatılarak, aynı kararname ile İSTE Turizm Fakültesi kurulmuştur.

Fakültemizde; Turizm İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm Rehberliği olmak üzere üç bölümde aktif olarak eğitim-öğretim süreci yürütülmektedir. İSTE Turizm Fakültesi’nde lisans eğitiminin süresi 8 yarıyıldan oluşmakta olup toplam 4 akademik yılı kapsamaktadır. Öğrenciler lisans eğitimleri sırasında, Erasmus, Mevlâna, Farabi gibi değişim programlarından ve staj, İşletmede Mesleki Eğitim (İME) süreçlerinden yararlanabilmektedir. İME; lisans hayatının son döneminde öğrencilerin kendi vizyon ve amaçlarına uygun bir iş dünyasına entegre edilmesi ve tam zamanlı çalışma esasına dayalı bir sistemdir. Öğrencilerin İME dışında hiçbir dersten sorumlu olmadığı böylece entegratörlük sürecinde derse veya sınava girmek gibi sorumlulukları olmadan tam zamanlı çalışabilecekleri bir yarıyılı kapsar.

İSTE Turizm Fakültesi’nin stratejik amaçlarına ulaşmasını sağlayan ve kalite süreçleriyle uyumlu yönetim modeli ve idari yapılanması bulunmaktadır. Birimin sahip olduğu fırsatlar, tehditler, güçlü ve zayıf yönleri, misyon, vizyon ve hedefleri ile birimin stratejileri, 2022 yılında hazırlanan İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi 2022-2024 Stratejik Plan’ında belirtilmiştir.

6.2. Fakültede görevli tüm idari ve akademik personelin iş ve görev tanımları yapılarak İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi sayfasında paylaşılmıştır. Söz konusu iş ve görev tanımları ek olarak sunulmuştur.

6.3. Fakülte/yüksekokul yönetimi ile programı yürüten bölüm yönetiminin, iç işleyişi denetleyecek, sorgulayacak ve düzeltebilecek yöntemlerini mevzuata atıf yaparak kanıtlarıyla açıklayınız.

6.4. Arşivleme yönteminizi açıklayınız.

**ÖLÇÜT 7: ALTYAPI**

**7.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı**

7.1.1. Öğretim için kullanılan sınıflar ve donanım, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmaktadır. Buna yönelik sayısal veriler aşağıda yer alan Tablo 7.1.1 üzerinde verilmektedir.

***Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Donanım Türü1** | **Derslikler2** | | | | | | | | | |
| **TRZ1** | **TRZ2** | **TRZ3** | **TRZ4** | **TRZ5** | **TRZ6** | **TRZ7** | **TRZ8** |  |  |
| Kapasite | 64 | 117 | 64 | 72 | 45 | 99 | 45 | 99 |  |  |
| Kürsü | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Projeksiyon | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Yazı Tahtası (Sabit) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Grup Askılık | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Projeksiyon Perdesi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Koltuk | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Sıra | 18 | 42 | 18 | 20 | 18 | 36 | 18 | 36 |  |  |
| Saat | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Çöp Kovası | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| Klima | Merkezi ısıtma soğutma sistemi mevcuttur. | | | | | | | |  |  |
| Yangın Söndürme Tüpü | Koridorlarda yangın söndürme kutuları mevcuttur. | | | | | | | |  |  |
| Cam Perdesi | 3 | 6 | 3 | 3 | 3 | 6 | 3 | 7 |  |  |
| *1: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.*  *2: Derslik adı veya numarasını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.* | | | | | | | | | | |

**7.2. Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı**

7.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak uygulama mutfağında bulunan demirbaş malzemeler Tablo 7.2.1. üzerinde sunulmaktadır. Uygulama mutfağı 24 öğrencinin aynı anda çalışabilmesine imkan tanıyacak şekilde kurulmuştur. Fakat 2021 ve sonrasındaki yıllarda bölümü tercih eden öğrenci sayılarının artması nedeniyle uygulama mutfağı, uygulamalı dersler iki şubeye bölünmesine rağmen yeterli gelmemektedir. Buna ek olarak 6 Şubat depremini yaşayan bir ilde bulunulması ve depremden sonraki süreçte çeşitli sıkıntıların ortaya çıkmasıyla mutfakta bulunan demirbaş ve sarf malzemelerinde eksikliklerin oluşması derslerin yetersiz altyapıyla yürütülmesinde problemlere neden olmaktadır.

***Tablo 7.2.1. Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı***

|  |  |
| --- | --- |
| **Donanım Türü1** | **Laboratuar, Uygulama Alanı, Seminer veya Toplantı Salonu Adı2** |
| **Uygulama Mutfağı** |
| DUVAR TİP DAVLUMBAZ FİLTRELİ - 350\*100\*50 CM | 1 |
| ORTA TİP DAVLUMBAZ FİLTRELİ - 150\*291\*50 CM | 1 |
| HAREKETLİ ÇALIŞMA TEZGÂHI ARA RAFLI | 2 |
| ÇALIŞMA TEZGÂHI –(1 Adet – Etrafı Kaplı, Ara Raflı, Blok Çekmeceli Dolaplı, Sürgü Kapılı ) | 1 |
| ÇALIŞMA TEZGÂHI ARA RAFLI | 6 |
| ÇALIŞMA TEZGÂHI –(8 Adet – Etrafı Kapalı, Ara Raflı, Çarpma Kapılı, Fırın Hazneli ) | 8 |
| TEK KÜVETLİ TEZGAH | 1 |
| TEK KÜVETLİ TEZGAH ETRAFI KAPALI ÇARPMA KAPILI | 6 |
| MERMER TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI | 2 |
| MERMER TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI TABAN VE ARA RAFLI | 2 |
| POLİKARBON UN ŞEKER ARABASI | 2 |
| HIZ KONTROLLÜ MİKSER | 4 |
| LAVATAŞLI IZGARA ALT DOLAPLI | 1 |
| ÇİFT SEPETLİ FRİTÖZ | 1 |
| PİZZA FIRINI – (Elektrikli) | 1 |
| PİZZA FIRINI ALT STANDI | 1 |
| IZGARA ALT DOLAPLI YARI OLUKLU YARI DÜZ | 1 |
| SET ÜSTÜ ANKASTRE 4 GÖZLÜ OCAK | 1 |
| SET ÜSTÜ ANKASTRE 2 GÖZLÜ OCAK | 24 |
| ANKASTRE FIRIN | 8 |
| 15 KG ELEKTRONİK TERAZİ | 6 |
| MAKARNA KESME MAKİNASI | 1 |
| *1: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.*  *2: Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.* | |
|  | |

7.2.2. Öğrencilere çağdaş öğrenim araçlarını kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

**7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı**

7.3.1. Öğrencilerin Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü kapsamında Gastronomi Öğrenci Topluluğu bulunmaktadır. Buna ek olarak fakülte dışında üniversite bünyesinde öğrencilerin katılım sağlayabildiği çeşitli öğrenci toplulukları bulunmaktadır. İste Sanat ve Teknoversite Günleri kapsamında çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Ayrıca kapalı spor salonu bulunan üniversitede öğrenciler, çeşitli spor etkinliklerine katılabilmektedir.

**7.4. Öğretim Elemanlarının Olanakları**

7.4.1. Öğretim elemanlarının ofis olanaklarını aşağıda yer alan 7.4.1. tabloda verilmektedir. Ofislerde sunulan imkanlar yeterlidir.

**Tablo 7.4.1**. Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÖĞRETİM ELEMANI**  **(Unvan, Adı-Soyadı)1** | Büyüklük (m2) | Kişi sayısı | **OFİS OLANAKLARI2** | | | | | | | | | | | | |
| Masa | Bilgisayar masası | Bilgisayar takımı | Yazıcı | Telefon | Kütüphane | Elbise dolabı | Elbise askılığı | Etejer | Koltuk | Misafir tipi koltuk | Küçük sehpa | Pano |
| Doç. Dr. Sait Doğan | 22.01 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 1 |
| Doç. Dr. Gamze Eryılmaz | 24.59 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Doç. Dr. Salih Zeki Şahin | 24.59 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Dr. Öğr. Üyesi Eda Adal Karakaya | 24.59 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Öğr. Gör. Elanur Şahin | 24.59 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| Öğr. Gör. Enes Gürhani | 22.01 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| *1: Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla öğretim elemanı tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.*  *2: Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.* | | | | | | | | | | | | | | | |

7.4.2. Misafir öğretim elemanlarımız üniversite bünyesinde yer alan öğretim elemanları olmaları nedeniyle kendi birimlerinde yeterli ofis olanakları bulunmaktadır.

**7.5. İdari Personelin Olanakları**

7.5.1. İdari personelin ofis olanaklarını aşağıda verilen Tablo 7.5.1. üzerinde gösterilmektedir. İdari personelin ofis imkanları yeterli düzeydedir.

***Tablo 7.5.1.İdari Personelin Ofis Olanakları***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **İDARİ PERSONEL**  **(Unvan, Adı-Soyadı)1** | Büyüklük (m2) | Kişi sayısı | **OFİS OLANAKLARI2** | | | | | | | | | | | | |
| Masa | Bilgisayar masası | Bilgisayar takımı | Yazıcı | Telefon | Kütüphane | Elbise dolabı | Elbise askılığı | Etejer | Koltuk | Misafir tipi koltuk | Küçük sehpa | Pano |
| Cemile Yalçınkaya (Bilgisayar İşletmeni) |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| *1: Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla idari personel tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.*  *2: Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.* | | | | | | | | | | | | | | | |

**7.6. Kütüphane**

7.6.1. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı sayfasında belirtildiği üzere vizyon, “İskenderun Teknik Üniversitesi'nin eğitim-öğretim ve araştırma programlarının gereksinimleri doğrultusunda tüm kullanıcılarına; hızlı, şeffaf, kaliteli ve çağdaş kütüphanecilik hizmeti sunarak bölgede örnek bir kütüphane olmayı hedeflemektedir. Bu bağlamda kütüphane;

* Tüm kaynaklara hızlı ve kolay erişim sağlamak,
* Kütüphane koleksiyonlarını bilimsel veriler doğrultusunda geliştirmek,
* İç ve dış tüm paydaşlarla etkileşim sağlamak,
* Ulusal ve uluslararası kütüphane gelişmelerine göre yenilik yapmak ve yeniliklerin entegrasyonunu sağlamak vizyonuna sahiptir” şeklinde ifade edilmektedir.

7.6.2. Kampüs ortamında uygun rampalar ve kabartmalı zeminler bulunmaktadır.

7.6.3. Üniversite kütüphanesinde programa uygun olan kaynaklar yeterlidir, her yıl bölüm öğretim elemanları tarafından talep edilen kaynaklar kütüphane sistemine dahil edilmektedir. Buna ek olarak süreli yayınlar ve veri tabanları açısından üniversite Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından gerekli erişimler sağlanmaktadır.

**7.7. Güvenlik Önlemleri**

7.7.1. Kampüse giriş, kampüs ortamı ve eğitim binasında gerekli önlemleri almak amacıyla güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Vardiya sistemiyle çalışan personellerle 24 saat güvenliğin sağlanması mümkün olmaktadır.

**7.8. Yangın Önlemleri**

7.8.1. Kampüs ortamı ve eğitim binasında her koridorda iki adet yangın söndürme kutusu bulunmaktadır.

**7.9. İlkyardım Önlemleri**

7.9.1. Kampüste ve binada yeterli sayıda ilk yardım çantası bulunmaktadır. gastronomi Mutfak Sanatları bölümü olarak ders müfredatında İlk Yardım dersi yer almaktadır. buna ek olarak öğrenciler mutfak derslerine başladıklarında konuyla ilgili gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.

**7.10. Engelliler için Önlemler**

7.10.1.Kampüs ortamında uygun rampalar ve kabartmalı zeminler bulunmaktadır. Yüksek Öğretim Kurulu tarafından üniversiteler "Engelsiz Üniversite Bayrakları" ile ödüllendirilmektedir. Engelsiz Üniversite Bayrakları 3 kategoride verilmektedir. Mekanda erişilebilirlik sağlayanlara turuncu, eğitimde erişilebilirlik sağlayanlara yeşil, sosyokültürel faaliyetlerde erişilebilirlik sağlayanlara ise mavi bayrak verilmektedir. Fakültemiz Engelsiz Üniversite Ödülleri 2021 yılında MEKANDA ERİŞİM konusunda yapmış olduğu düzenlemelerden dolayı TURUNCU BAYRAK almaya hak kazanmıştır. Fakültemiz bulunduğu bina ve çevresinde 24 saat boyunca güvenlik personeli görev yapmaktadır. Mevcut güvenlik kameraları ile de binamız ve kampüs içi 24 saat gözetim altındadır. Ayrıca, koridorlarında ve Gastronomi uygulama mutfağında güvenlik kameraları yer almaktadır. Fakültemizin bulunduğu binalarda, engelli öğrencilerin ve öğretim elemanlarının katlara ulaşmasını sağlayabilecek alt yapı mevcuttur. Bunun yanı sıra binaların çevresindeki kaldırımlarda ve bina girişinde tekerlekli sandalye/araba geçişine olanak sağlayan rampalar bulunmaktadır. Özetle engelliler için alınan tedbirler yeterli sayılabilecek düzeydedir.

7.10.2.Eğitim binasında uygun rampalar, kabartmalı zeminler, engelli asansörü, asansör içi kabartmalı tuşlar bulunmaktadır.

**7.11. Uzaktan Eğitim Alt Yapısı**

7.11.1. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın 13/03/2020 tarihli ve 21112 sayılı yazısı ve "Yükseköğretimde Dijital Dönüşüm Projesi" kapsamında, Üniversitemizde yapılacak Uzaktan Eğitim ve Uygulama çalışmalarına yönelik stratejileri geliştirmek ve çalışmaları koordine etmek üzere 18.03.2020 tarihinde Uzaktan Eğitim ve Uygulama Komisyonu kurulmuştur. Üniversitemizde 23 Mart 2020 tarihinden itibaren Uzaktan Öğretime geçilmiştir. Uzaktan Öğretim; ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora programındaki tüm teorik dersler için senkron ve asenkron olarak, uygulamalı dersler için ise senkron olarak yapılmaktadır. Başlangıçta asenkron yapılan dersler, günümüzde yoğunluklu olarak senkron olarak yapılmaktadır. Üniversitemizde Uzaktan Öğrenmeye yönelik Öğrenme Yönetim Sistemi (ÖYS) hizmetini kendisi yönetmektedir. Üniversitemizde canlı sınıf platformu olarak Bigbluebutton kullanılmaktadır. Üniversitemizde kullanılan canlı ders altyapısı öz kaynaklarıyla temin edilmiştir.

7.11.2. Üniversitemizde öğretim elemanlarımıza yönelik yapılan bilgilendirme ve destek çalışmaları bulunmaktadır. Uzaktan öğreticilik konusunda online eğitimler düzenlenmiştir. Sistem kullanımı konusunda teknik destek dokümanları/materyalleri hazırlanmıştır. Söz konusu materyaller aşağıda bulunan bağlantılar üzerinde sunulmuştur.

<https://iste.edu.tr/files/1637_files_1586523424.pdf>

<https://iste.edu.tr/files/1637_files_1587935142.pdf>

<https://iste.edu.tr/files/1637_files_1587287990.pdf>

7.11.3. Çevrimiçi canlı dersler, ders yapılırken öğretim elemanları tarafından kayıt altına alınmaktadır. Böylelikle öğrenciler eğitim dönemi içerisinde dilediği zaman derslerin kaydına erişim sağlayabilmektedir.

7.11.4.Çevrimiçi yapılan sınavlarda, sınav güvenliği kullanılan platformun sunduğu seçenekler aracılığıyla sağlanmaktadır.

7.11.5. Uzaktan eğitimde görevli teknik ve destek personelinin sayıca ve niteliksel olarak yeterlidir. Bilgi İşlem Daire Başkanlığı aracılığıyla gerekli destek sağlanmaktadır.

**ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR**

**8.1. Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek**

8.1.1. İSTE Turizm Fakültesi’nde Dekanlık bütçesi, Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından Rektörlüğe tahsis edilmiş bütçe dahilindedir. Eğitimin temel gereksinimleri bu bütçeden karşılanmaktadır. İSTE Turizm Fakültesi’nin başlıca mali kaynağı İSTE özel bütçesidir. İSTE özel bütçesi Maliye Bakanlığı tarafından bir yıl önceden üniversitelerin önerileri ile düzenlenmekte ve yılın başında üniversitelere tahsis edilmektedir. Rektörlük bu kaynağın dağıtımını yapmakta ve bütçeden hangi kalemlere ne kadar ayrılacağını belirlemektedir. Bu Kalemler: Yolluk, hizmet alımı (bina onarımı, telefon, araba tamir, pul), tüketim malzemesi (kırtasiye, elektrik-su, temizlik malzemesi, laboratuvar ve atölye tüketim malzemesi, yakıt), demirbaş alımı, yapı tesis ve büyük onarımdır. Bu kalemler doğrudan İSTE bütçesinden ve Rektörlük İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından karşılanmaktadır.

Devlet Üniversitesi’ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Turizm Fakültesi, bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır. Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır.

***Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar***

**[İskenderun Teknik Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları]**

| **Harcama kalemi**  **(Yapılan ödemeleri brüt rakamlar üzerinden raporlayınız)** | **Mali Yıl** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| Önceki yıl (Gerçekleşen) | Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen) | Sonraki yıl6  (Bütçelenen) |
| Maaşlar1 (TL) | 1.208.846,00 |  |  |
| Birinci öğretim ek ders ücretleri2 (TL) |  |  |  |
| (Varsa) İkinci öğretim ek ders ücretleri2 (TL) |  |  |  |
| (Varsa) Uzaktan öğretim ek ders ücretleri2 (TL) |  |  |  |
| **Toplam Ücretler**3 | 1.208.846,00 |  |  |
| Yolluklar (TL) |  |  |  |
| Hizmet alımları(TL) |  |  |  |
| Tüketim malları ve malzemeleri alımları (TL) |  |  |  |
| Bakım ve onarım giderleri (TL) |  |  |  |
| Yatırım harcamaları(TL) |  |  |  |
| Döner sermaye gelirleri4 (TL) |  |  |  |
| Diğer5 (TL) |  |  |  |
| *1: Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz.*  *2: Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz*  *3: Maaşları ve yapılan birinci, ikinci ve uzaktan öğretim ek ders ücretlerini toplayınız*  *4: Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.*  *5: Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.*  *6: Miktar ve kaynak belirtiniz (örneğin; ikinci veya uzaktan öğretimden ek ders ücretleri için ayrılanların dışında yapılan bir tahsis vb.).*  *7: Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.* | | | |

**8.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

8.2.1. Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından bütçenin yeterliliğini irdeleyiniz. Öğretim elemanlarına kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (bilimsel toplantılara katılım, bilimsel yayın, proje teşviki vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları’na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir.

Devlet Üniversitesi’ne bağlı bir program olmamız nedeniyle bütçemiz kısıtlıdır. İnsan kaynaklarının yönetimi stratejileri kurumumuz personel daire başkanlığı ve strateji daire başkanlığı bünyesinde birimlerin oluşturdukları norm kadro sayılarına ve atama kriterlerine göre planlanmakta olup takibi rektörlüğümüz ve genel sekreterliğimizce yapılmaktadır. Program öğretim elemanlarının maaş ve ek ders ücretleri Turizm Fakültesi, bütçesinden, döner sermaye gelirleri ise Rektörlük Döner Sermaye bütçesinden karşılanmaktadır.

Öğretim üyelerinin maaşları 657 sayılı devlet memuru kanunu ve 2547 sayılı kanunun akademik personel maaş ücretleri hesaplama usullerine bakılarak hesaplanmaktadır. Öğretim elemanlarının ek ders ücretleri 2547 nolu kanunun Ek Ders Usulü ve Esasları’na göre düzenlenmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri açısından, öğretim elemanlarının her yıl ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılımı desteklenmektedir. Üniversitemizi temsilen Bilimsel Etkinliklere katılan akademik personelimize bildiri ile katılmak koşulu ile yılda bir kez ulusal ve bir kez uluslararası etkinlik katılım desteği sağlanır. Bildiri başına en fazla bir akademisyen destekten faydalanabilir. Ancak 14 Kasım 2014’te yürürlüğe giren Yükseköğretim Personel Kanunu’nda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanunla birlikte Öğretim Üye ve Yardımcılarının maaşlarında olumlu bir iyileştirmeye gidilmiş olması ülkemizde nitelikli öğretim kadrosunu çekme ve devamlılığını sağlama noktasında önemli bir teşvik sağlamıştır. Öğretim elemanlarımız yaptıkları TÜBİTAK ve BAP projeleri kanalıyla da ek gelir ve teçhizat edinme imkanına sahiptir. Ayrıca program öğretim elemanlarının bazıları üniversitemizin Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) ile bazıları ise sanayi ortaklı projeler ile bilimsel çalışmalara katkıda bulunmaktadırlar. Ayrıca 14 Aralık 2015 tarihinde Bakanlar Kurulu kararı ile yürürlüğe giren Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliği’ne dayanarak öğretim üyelerimiz proje, araştırma, yayın, tasarım, sergi, patent, atıflar, tebliğ ve almış olduğu akademik ödüller gibi akademik faaliyetleri için akademik teşvik ödeneği almaktadırlar. Düzenli olarak, Öğretim Üye ve Yardımcılarının istekleri doğrultusunda kütüphaneye kitap alımları gerçekleştirilmekte, üye olunan bilimsel veri tabanı sayısı arttırılarak bilimsel yayınlara ulaşım imkânları genişletilmektedir. Nitelikli bir öğretim kadrosunu çekme ve tutma açısından akademik teşvik puanı otuz ve üzerinde bulunanlara, Devlet Memurları Kanunu’na tabi ek gösterge dahil en yüksek devlet memuru brüt aylık tutarının, profesör kadrosunda bulunanlar için yüzde 100&#39;üne, doçent kadrosunda bulunanlar için yüzde 90’ına, yardımcı doçent kadrosunda bulunanlar için yüzde 80’ine, araştırma görevlisi, öğretim görevlisi, okutman, uzman, çevirici, eğitim ve öğretim planlamacısı kadrosunda bulunanlar için yüzde 70’ine aldıkları akademik teşvik puanının yüze bölünmesi suretiyle bulunacak oranın uygulanması suretiyle hesaplanan tutarda akademik teşvik ödeneği verilmektedir. İlgili yönetmeliğin linki örnek kanıtta yer almaktadır.

8.2.2. Değişim programlarından yararlanan akademik personele ilişkin olarak Tablo 8.2.2’ doldurulmuştur.

***Tablo 8.2.2. Değişim Programlarından Yararlanan Akademik Personel Sayısı***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik yıl | [2023-2024]1 | | [2022-2023] | | [2 önceki yıl] | | [3önceki yıl] | | Toplam |
| *Tür* | *Giden* | *Gelen* | *Giden* | *Gelen* | *Giden* | *Gelen* | *Giden* | *Gelen* |
| Erasmus | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| Mevlâna (Yurt dışı) | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Farabi (Yurt içi) | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Toplam-12 | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 |
| *1: Örneğin, 2024-2025 gibi yazılmalıdır.*  *2: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.* | | | | | | | | | |

**8.3. Altyapı ve Donanım Desteği**

8.3.1. Program için gerekli altyapı ve teçhizat desteği, üniversitemiz Turizm Fakültesi Dekanlığı bütçesinin bölüm için ayrılan kısmından karşılanmaktadır. Bölümler program başkanlarından gelen talepler doğrultusunda alt yapı ile ilgili isteklerini Dekanlığa yazılı olarak bildirir. Dekanlık, ilgili ihtiyaç ve istekleri Rektörlük Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığına bildirerek bütçe imkanları dahilinde bölümlerin alt yapı istekleri giderilmeye çalışılmaktadır. Bölümlerin makine teçhizat alım, tamirat ve bakım-onarım giderleri yine Dekanlığa bildirilir. Dekanlık, ilgili istekleri inceleyerek kendi bütçe imkanları dahilinde yapılması gerekenleri yerine getirmektedir. İlgili istek ve ihtiyaçların dekanlık bütçesini aştığı durumlarda, Rektörlük tarafından karşılanır. Dekanlık bütçesinin tamamı kullanıldığında gerek ise ek bütçe talebinde bulunulur ve alınan ek bütçe ile bölümlere gerekli destek sağlanır. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) birimine başvuru yapılarak laboratuvar teçhizatları alınabilmektedir. Bunun yanı sıra TUBİTAK tarafından verilen proje destekleri ile de gerekli cihaz alımlarının yapılması hedeflenmektedir. Programımız modern bir yapıya sahip olan dersliklerinde eğitim ve öğretimini gerçekleştirmektedir. Uygulamalı derslerde Gastronomi Uygulama Mutfağı kullanılmaktadır. Dersliklerde ve uygulama mutfağında teknik destek ve teçhizat ihtiyaçları dekanlığın ilgili ayrılmış bütçesinden karşılanmaktadır ilgili gider kalemi ile ilgili genel harcamalar iç kontrol raporunda ayrıntılı olarak sunulmaktadır.

Öğretim elemanlarımız çalışma odalarından kablolu ve kablosuz internet hizmetinden yararlanarak rahatlıkla araştırma yapılabilmektedir. Çok sayıda elektronik veri tabanı erişimi vasıtasıyla süreli yayın, e-dergi, e-tez, e-gazete ve e-kitaplara ulaşılabilmektedir. Ayrıca, Turnitin, iThenticate, Flow ve Mendeley gibi programlar doktorasını bitirmiş olan kullanıcıların hizmetine sunulmaktadır. Elektronik veri tabanları ve çeşitli yazılım programlarına yönelik üniversite bünyesinde yüz yüze ve online eğitimler düzenlenmektedir.

**8.4. Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği**

8.4.1. Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca yeterlidir. İdari personele yönelik bilgiler Tablo 8.4.1 üzerinde sunulmaktadır

***Tablo 8.4.1. Fakülte/Yüksekokul İdari Personel Listesi***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adı ve Soyadı** | **Görevi** | **Eğitim Düzeyi** | **Deneyim süresi (yıl)** | | |
| Özel sektör | Kamu | Bu kurumda |
| Hüseyin Gedik | Fakülte Sekreteri | Lisans | 12 | 12 | 8 |
| Burak Kocaoğlan | Bilgisayar İşletmeni | Ön lisans | - | 3 | 3 |
| Cemile Yalçınkaya | Bilgisayar İşletmeni | Lisans | 4 | 10 | 2 |
| Derya Avcı | Bilgisayar İşletmeni | Lisans | - | 8 | 4 |
| 4Gökmen Tunç | Veri Hazırlama ve Kontrol İşletmeni | Lisans | 3 | 23 | 9 |
| urat Çiçekli | Veri Hazırlama ve Kontrol İşletmeni | Ön lisans | 13 | 5 | 2 |
| Kübra Koçyiğit | Memur | Ön lisans | - | 4 | 4 |
| Mehmet Kırsaç | Teknisyen | Lise | 15 | 5 | 5 |
| Tibet Yurtçu | Sürekli İşçi | Lisans | 3 | 7 | 7 |

8.4.2. İdari personele kendilerini geliştirmeleri için tanınan bütçesel olanakları (kişisel gelişim toplantılarına katılma, yeni bir teknolojik ve hukuki uygulamayı öğrenmek için seminerlere katılım vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Değişim programlarından yararlanan (varsa) idari personele ilişkin olarak Tablo 8.4.2.’yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Değişim programlarından yararlanan idari personel yok ise, aşağıdaki tabloyu boş bırakınız.

***Tablo 8.4.2.Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Akademik yıl | [Cari Akad. yıl]1 | | [1 önceki yıl] | | [2 önceki yıl] | | [3önceki yıl] | | Toplam |
| *Tür* | *Giden* | *Gelen* | *Giden* | *Gelen* | *Giden* | *Gelen* | *Giden* | *Gelen* |
| Erasmus |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mevlâna (Yurt dışı) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Farabi (Yurt içi) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Toplam**-12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1: Örneğin, 2024-2025 gibi yazılmalıdır.*  *2: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.* | | | | | | | | | |

**ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME**

**9.1. Sürekli İyileştirme Faaliyetleri ve Sistematiği**

9.1.1. Akademik ve idari personele yönelik bilgilendirme toplantıları düzenlenmektedir. Rektörlük olarak öğrencilere yönelik çevrimiçi anketler düzenlenmektedir.

2022 yılında yapılan kurum içi kalite bilgilendirme toplantısı

2023 yılı kurum içi kalite güvence sistemi bilgilendirme toplantısı

2023 yılında temizlik personellerine özel hijyen eğitimi semineri

2024 yılında birim iç değerlendirme raporu bilgilendirme toplantısı

2024 yılında akademik ve idari personele yönelik ebys eğitimleri gerçekleştirilmiştir.

**9.2. Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı**

9.2.1.Bu program daha önce değerlendirilmemiştir.

**B- EKLER**

*(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir.*

*Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)*

**Ek I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER**

**I.1: Ders İzlenceleri**

Ölçüt 4.1.4'de belirtildiği şekilde, ders izlencelerini burada veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir. Elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

* Bölüm, kod ve ders adı
* Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
* Dersin AKTS kredisi
* Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar)
* Dersin amaçları
* Ders içeriği
* Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
* Öğretim yöntem ve teknikleri
* Dersin öğrenim çıktıları
* İşlenen konular
* Dersin alan öğretimini sağlamaya yönelik katkısı
* Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
* Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi
* Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğer hususlar

**I.2: Öğretim Elemanlarının Özgeçmişleri**

Ölçüt 5'de belirtildiği şekilde, programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler aynı formatta olmalı, verilen bilgi kişi başına iki sayfayı geçmemeli ve en az aşağıdaki hususları içermelidir: Elektronik ortamda düzenlenmelidir.

* Adı, soyadı ve unvanı
* Aldığı dereceler (alan, kurum ve tarih bilgisi ile)
* Kurumdaki hizmet süresi, ilk atama tarihi ve unvan terfi tarihleri
* Diğer iş deneyimi (öğretim, kamu/özel sektör, vb.)
* Danışmanlıkları, patentleri, vb.
* Son beş yıldaki belli başlı yayınları
* Üyesi olduğu mesleki ve bilimsel kuruluşlar
* Aldığı ödüller
* Son beş yılda verdiği kurumsal ve mesleki hizmetler
* Son beş yıldaki akademik gelişme etkinlikleri

**I.3. Ders İçerik Dosyaları**

Akreditasyon süreçlerinde kullanılmak ve incelenmek üzere, her ders için bir dosya hazırlanmalıdır. Bu amaçla, her yarıyıl için bir klasör, klasörler içinde de ayrı ayrı olmak üzere ders dosyaları yer almalıdır. Bu klasörlerde zorunlu veya seçmeli, uygulamalı ve/veya teorik bir dönemde açılan tüm derslerin dosyaları bulunmalıdır. Tüm yabancı dil derslerine ait dosyalar, belli bir sıra ve düzen içinde hazırlanmalıdır. Yabancı dil derslerine ait dosyalar, ayrı bir klasörde bulundurulmalıdır. Elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

Ders dosyaları, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Bir ders dosyasında aşağıdaki bilgi ve belgeler bulunmalıdır. Programlar isterlerse ilave bilgi ve belgeler de ekleyebilirler.

1) Dersi yürüten öğretim elemanının özgeçmişi,

2) Dersin güncel Bologna Bilgi Paketindeki içeriğine ilişkin çıktısı,

3) Dersin çıktıları ile programın kendine özgü çıktılarının çaprazlama ilişkisinin gösterildiği çapraz tablo,

4) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş sorular ve cevap anahtarları,

5) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş soruların dersin öğrenim çıktısıyla ilişkisini gösteren çapraz tablolar,

6) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sınıf ortalamasına göre düşük, orta ve yüksek almış en az 3 öğrencinin sınav kağıdının fotokopisi,

7) Ders kapsamında verilen ödevlerden örnekler, ödevlerin puanlama kriterleri, vb.

8) Uygulama dersi ise, varsa uygulama yönergesi ve uygulamadan örnekler (fotoğraf, video kaydı vb.),

9) Dersin genel öğrenci memnuniyetine ilişkin anket vb. çalışmalarını sonuçlarına dair rapor.

**I.4. Alan Uygulama Deneyimi Dosyası**

Alan uygulama deneyimi, en az 1 yarıyıllık (3+1; 6+2; 7+1 gibi) sektör uygulamaları veya işbaşı eğitimi şeklinde yapılıyorsa, bu amaçla bir dosya hazırlanmalıdır. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Dosya aşağıdaki bilgi ve belgeleri içermelidir. Programlar ilave belgeler koyabilirler. Böyle bir uygulaması olmayan programlar, bu madde altında böyle bir uygulamanın yapılmadığını belirtmelidirler

1) Yönerge,

2) Yapılan protokol veya anlaşma örnekleri,

3) Dönemlik sektör uygulamaları dersi değerlendirme formu,

4) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin tematik rapor,

5) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin öğrenci görüşlerine ilişkin rapor,

6) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin sektör görüşlerine ilişkin rapor,

7) Dönemlik sektör uygulamalarından başarılı olmuş 3 öğrenci dosyası,

8) Dönemlik sektör uygulamalarından başarısız olmuş öğrenci varsa buna ilişkin rapor veya dosya,

9) Dönemlik sektör uygulamalarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

**I.5. Staj Dosyası**

Stajlar için bir dosya hazırlayınız. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir. Dosya aşağıdaki bilgi ve belgeleri içermelidir. Programlar ilave belgeler koyabilirler.

1) Staj komisyonu atama yazısı (YK kararı),

2) Staj yönergesi,

3) Staj dosyası veya staj değerlendirme formu

4) Geçmiş yıllar için staj değerlendirmelerine ilişkin staj komisyonu kararları,

5) Staj görüşmesi yapılıyorsa, stajdan başarılı olmuş 3 öğrencinin dosyası,

6) Staj değerlendirmesinden başarısız öğrenci varsa buna ilişkin dosya veya rapor,

7) Varsa staj komisyonu ve/veya sektör görüşü tematik raporu,

8) Varsa, stajlardan duyulan memnuniyete ilişkin araştırma sonuçları,

9) Öğrencilerin stajlarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

**I.6. Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı**

Programda ölçüt 9.2.1 için uygulanan eylem planını aşağıdaki tabloya işleyiniz. Bu amaçla tarafınızca hazırlanmış bir eylem planı varsa, bu planı kullanarak durumu açıklayınız ve eklere koyunuz. Böyle bir eylem planı yoksa, aşağıdaki örneği kullanarak yapılanları açıklayabilirsiniz.

***Ek-Tablo I.6. TURAK Genel veya Ara Değerlendirmesi Sonrası Gelişime Açık Alanlar için Eylem Planı Örneği***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gelişime açık alan(lar) (Boyut/madde)** | **İyileştirmeye Yönelik Planlanan Faaliyetler**  **(Ne yapılacak)** | **Uygulama Aşamaları ve Sorumluları (Ne yapıldı)** | **Kontrol**  **Mekanizmaları ve Periyotları** | **Plandan Sapma Durumunda Alınan Önlemler** | **Plan İyileşme Sağlandı mı?**  **(Evet/Hayır)** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**EK II: KURUM PROFİLİ**

*(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir.*

*Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)*

Değerlendirme takımı, programı yürüten bölüm yanında, onun bağlı bulunduğu fakülte/yüksekokul ve üniversite hakkında bazı genel bilgilere de gereksinim duyacaktır. Bu bilgiler ÖDR’ye ek, ayrı bir belge olarak Ek II – Kurum Profili başlığı altında hazırlanmalıdır. Ek II belgesi birden fazla program akreditasyonu için başvuru yapılmış ise, tüm programlar için ortak olmalıdır.

**II.1: KURUMA İLİŞKİN BİLGİLER**

**2.1.1. Üniversitenin adı ve iletişim bilgileri**

**2.1.2. Kurumun Türü**

Üniversitenin yönetim biçimini belirtiniz (devlet ya da vakıf).

**2.1.3. Üniversite Üst Yönetim Kadrosu**

Rektörün, rektör yardımcılarının ve varsa rektör danışmanlarının adları ile görev dağılımlarını yazınız.

**2.1.4. Akreditasyon ve Değerlendirme Bilgisi**

Üniversitedeki programların akreditasyon ve/veya değerlendirme aldığı kuruluşların adları ile en son akreditasyonların/değerlendirmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini yazınız. Bu amaçla bir tablo düzenleyiniz.

**2.1.5. Özgörev**

Üniversitenin (varsa) yayımlanmış özgörevini yazınız. Özgörevin yayımlandığı sayfanın linkini veriniz.

**II.2: FAKÜLTE/YÜKSEKOKULA İLİŞKİN BİLGİLER**

**2.2.1. Genel Bilgi**

Programları değerlendirilen fakülte/yüksekokulun adını ve iletişim adresi veriniz.

Dekan/müdürün, dekan/müdür yardımcılarının ve varsa, dekan/müdür danışmanlarının adlarını ve görev dağılımını veriniz.

Bu belgenin Ek-II bölümünü hazırlayan kişinin adını ve görevini yazınız.

Fakülte/yüksekokulda yer alan bölümlerin ve bölüm başkanlarının adlarını veriniz.

Fakülte/yüksekokul dekanı/müdürünün ve dekan/müdür yardımcılarının ve fakülte/yüksekokulun üniversitedeki yerini gösteren bir organizasyon şeması hazırlayınız ve şemayı Tablo II-1 Organizasyon Şeması olarak adlandırınız. Şemada fakülte/yüksekokulun bağlı olduğu kişilerin unvanlarını belirtiniz (akademik işlerden sorumlu rektör yardımcısı gibi).

***Tablo II-1. Organizasyon Şeması***

**2.2.2. Fakülte/Yüksekokuldaki Programlar ve Verilen Dereceler**

Fakülte/yüksekokulda verilen tüm dereceler için (ön lisans, lisans ve lisansüstü ayrımı yapmadan) Tablo II-2'yi doldurunuz.

***Tablo II.2. Fakülte/Yüksekokuldaki Programlar1***

| Programın Adı1 | Türü2 | Süresi | Program yöneticisi, bölüm başkanı veya anabilim dalı başkanının adı ve soyadı | Akreditasyonu var mı?  (E/H) | Akreditasyona başvurma niyeti var mı? (E/H) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| *1: Fakülte/YO’da yürütülen tüm programları için doldurunuz. Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.*  *2: Programın farklı türleri için (Birinci Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.* ***BÖ:*** *Birinci örgün öğretim;* ***İÖ:*** *İkinci örgün öğretim* | | | | | |

***Tablo II.3. Fakülte/Yüksekokulda Verilen Dereceler1***

| Programın Adı2 | Türü3 | | Diplomada Yazılan  Derecenin Adı | Not Belgesinde Yazılan  Programın Adı |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Birinci Örgün Öğretim | İkinci Örgün Öğretim |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| *1: Tabloyu aşağıdaki esaslara göre, fakülte/yüksekokulda yürütülen tüm programlar için doldurunuz.*  *2: Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.*  *3: Programın farklı türleri için (Birinci Örgün Öğretim, İkinci Örgün Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız* | | | | |

**2.2.3. Yöneticilere İlişkin Bilgiler**

Dekan/Müdür, Dekan/Müdür Yardımcılarının ve varsa danışmanlarının birer özgeçmişini veriniz. Özgeçmişler iki sayfayı geçmemelidir.

**2.2.4. Akademik Destek Verilen Bölümlere İlişkin Bilgiler**

Değerlendirilen programların akademik destek verdiği tüm bölümler (fakülte içi ve dışı) ile ilgili bilgileri kullanarak, Tablo II-4a’yı doldurunuz. Değerlendirilen programların destek aldığı tüm bölümler (fakülte içi ve dışı)ile ilgili bilgileri kullanarak Tablo II-4b’yi doldurunuz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine verilmelidir.

***Tablo II.4a.- Programın Destek Verdiği Birimler***

[Akademik yıl1]

| Bölümün Adı2 | TZ Öğretim Elemanı | | YZ Öğretim Elemanı | | DSÜ Öğretim Elemanı | | Toplam | | Araştırma Görevlileri | | Diğer5 | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1: Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.*  *2: Destek verilen bölümler, değerlendirilen programlardaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.*  *3: Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız.*  *4: Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saatidir.*  *5: ÖYP, TÜBİTAK****,*** *üniversite burslu lisansüstü, vb.* | | | | | | | | | | | | |

***Tablo II.4b. - Programa Destek Veren Birimler***

[Akademik yıl1]

| Bölümün Adı2 | TZ Öğretim Elemanı | | YZ Öğretim Elemanı | | DSÜ Öğretim Elemanı | | Toplam | | Araştırma Görevlileri | | Diğer5 | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 | Adet3 | HY4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1: Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır*  *2: Programa destek veren Bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiğidersler.*  *3: Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız*  *4: Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuvar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saatidir.*  *5: ÖYP, TÜBİTAK****,*** *üniversite burslu lisansüstü, vb.* | | | | | | | | | | | | |

**2.2.5. Fakülte/Yüksekokul Bütçesi**

Fakülte/yüksekokulun harcamalarını, fakülte/yüksekokul bazında kullanarak, Tablo II-5'i doldurunuz. Bu bilgi akreditasyon başvurusunun yapıldığı yıl kullanılmakta olan, ondan bir önceki yıl gerçekleşmiş olan ve bir sonraki yılda öngörü olarak verilmelidir. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncelleşmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

***Tablo Ek 2.6. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar10***

**[Yükseköğretim Turizm Biriminin Adı]**

| [Mali Yıl]  Harcama Kalemi | [Mali Yıl] | | |
| --- | --- | --- | --- |
| Önceki yıl  (Gerçekleşen)  (TL) | Başvurunun yapıldığı yıl  (Bütçelenen)  (TL) | Sonraki yıl5  (Bütçelenen)  (TL) |
| Personel giderleri1 |  |  |  |
| Ek ders ücretleri2 (TL) |  |  |  |
| Döner sermaye ödemeleri3 (TL) |  |  |  |
| Çeşitli araştırma yayın destekleri4 |  |  |  |
| Öğretim elemanlarına yapılan toplam ödeme5 |  |  |  |
| Seyahat (yolluk) giderleri |  |  |  |
| Hizmet alımları |  |  |  |
| Tüketim malları ve malzemeleri alımları |  |  |  |
| Demirbaş alımları6 |  |  |  |
| Yapı ve tesisler7 |  |  |  |
| Küçük bakım/onarım |  |  |  |
| Yatırım harcamaları |  |  |  |
| Döner Sermaye gelirleri8 (TL) |  |  |  |
| Diğer9 |  |  |  |
| *1: Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz.*  *2: Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz*  *3: Öğretim elemanlarına yapılan döner sermaye ödemelerini belirtiniz*  *4: Öğretim elemanlarına farklı kaynaklardan yayın teşvik bağlamında yapılan ödemeleri belirtiniz.*  *5: İlk dört kalemi toplayınız.*  *6: Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdedir.*  *7: Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdedir.*  *8: Döner sermaye gelirlerinden meslek yüksekokulu kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.*  *9: Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdedir.*  *10: Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.* | | | |

**II.3: Personel ve Personel Politikaları**

**2.3.1. Personel ve Öğrenci Sayıları**

Fakültedeki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ders saat ücretli) ve öğrencilerin sayısını hem fakülte için, hem değerlendirilen her program için, Tablo II-6a ve Tablo II-6b’yi kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz. Kurum ziyareti başlangıcında bu tabloların güncellenmiş birer sürümleri takım üyelerine sunulmalıdır.

***Tablo II.6a. Personel ve Öğrenci Sayıları***

**[Fakülte/Yüksekokulun Adı]**

[Akademik Yıl1]

| Unvan | Adet2 | | Adet2 | TOPLAM | Haftalık toplam saat3 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TZ | YZ | DSÜ |
| Yönetici5 |  |  |  |  |  |
| Öğretim Üyeleri |  |  |  |  |
| Öğretim Görevlileri |  |  |  |  |
| **TOPLAM** |  |  |  |  |
| Araştırma Görevlileri |  |  |  |  |  |
| Teknisyenler/Uzmanlar |  |  |  |  |  |
| Diğer İdari Görevliler |  |  |  |  |  |
| Diğer4 |  |  |  |  |  |

| Kayıtlı önlisans/lisans öğrenci sayısı5 |  |
| --- | --- |
| Önlisans/lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı6 |  |
| Kayıtlı yüksek lisans öğrenci sayısı5 |  |
| Yüksek lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı6 |  |
| Kayıtlı doktora öğrenci sayısı5 |  |
| Doktora düzeyinde verilen not sayısı6 |  |

***Tablo II.6b. Personel ve Öğrenci Sayıları***

**[Değerlendirilen Program]**

[Akademik Yıl1]

| Unvan | Adet2 | | Adet2 | TOPLAM | Haftalık toplam saati3 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TZ | YZ | DSÜ |
| Yönetici5 |  |  |  |  |  |
| Öğretim Üyeleri |  |  |  |  |
| Öğretim Görevlileri |  |  |  |  |
| **TOPLAM** |  |  |  |  |
| Araştırma Görevlileri |  |  |  |  |  |
| Teknisyenler/Uzmanlar |  |  |  |  |  |
| Diğer İdari Görevliler |  |  |  |  |  |
| Diğer4 |  |  |  |  |  |

| Kayıtlı önlisans/lisans öğrenci sayısı5 |  |
| --- | --- |
| Önlisans/lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı6 |  |
| Kayıtlı yüksek lisans öğrenci sayısı5 |  |
| Yüksek lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı6 |  |
| Kayıtlı doktora öğrenci sayısı5 |  |
| Doktora düzeyinde verilen not sayısı6 |  |
| *1: Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.*  *2:* ***TZ****: Tam zamanlı,* ***YZ****: Yarı zamanlı,* ***DSÜ****: Ders saati ücretli*  *3: Ders veren öğretim elemanlarının toplam haftalık ders saati*  *4: Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.*  *5: Hazırlık Okulu hariç.*  *6: İlgili akademik yılda açılan derslerin final sınavlarına giren toplam öğrenci sayısıdır.* | |

**2.3.2. Ücretler**

Öğretim elemanlarının aylık ücretlerine ilişkin olarak Tablo II-7'yi doldurunuz.

***Tablo II.7. - Öğretim Elemanlarının Ücretleri (Aylık)***

[Akademik Yıl]

**Tüm Fakülte/Yüksekokul için (ek dersler ve ek ödemeler dâhil)**

| Sayı ve ücret türü | Profesör | Doçent | Dr. Öğr.Üyesi | Öğr. Gör. | (Varsa) Araş. Gör. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sayı |  |  |  |  |  |
| En yüksek ücret (TL) |  |  |  |  |  |
| Ortalama ücret (TL) |  |  |  |  |  |
| En düşük ücret (TL) |  |  |  |  |  |

**II.4: Öğretim Üyelerinin Ders Yükleri**

Fakülte/yüksekokulda uygulanan öğretim yüküne ilişkin politikaları anlatınız. Tam zamanlı öğretim üyesi ders yükünün ne olduğunu tanımlayınız.

**II.5: Yarı Zamanlı ve Ders Saat Ücretli Öğretim Elemanlarının İzlenmesi**

Fakülte/yüksekokulda görevlendirilen yarı zamanlı ve ders saat ücretli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi için uygulanan politikaları yazınız.

**II.6: Öğrenci Kayıt ve Mezuniyet Bilgileri**

Tüm fakülte/yüksekokul için son beş yıla ilişkin öğrenci kayıt ve mezuniyet istatistiklerini Tablo II-8'de veriniz.

***Tablo II.8. - Öğrenci ve Mezun Sayıları***

**Tüm fakülte/yüksekokul için**

| Akademik Yıl1 | Hazırlık türü2 | Hazırlık2 | Sınıf3 | | | | Toplam Öğrenci Sayıları4 | | | | Toplam Mezun Sayıları4 | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | 2. | 3. | 4. | ÖL | L | YL | D | ÖL | L | YL | D |
| [Cari Ak. yıl] |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| [1 önceki yıl] |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| [2 önceki yıl] |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| [3 önceki yıl] |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| [4 önceki yıl] |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2023-2024 gibi yazınız.*  *2:* ***Y****: Hazırlık yok,* ***İ****: İsteğe bağlı hazırlık,* ***Z****: Zorunlu hazırlık. Hazırlık sınıfında okuyan öğrencileri toplama dâhil etmeyiniz.*  *3: Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.*  *4:* ***ÖL****: Ön lisans,* ***L****: Lisans,* ***YL****: Yüksek Lisans,* ***D****: Doktora* | | | | | | | | | | | | | | |

1. Yapılacak açıklamalarda yazı karakteri ve punto büyüklüğü değiştirilmemeli, tabloların formatı bozulmamalı ve tabloların altındaki açıklamalar silinmemelidir. Bu metnin PDF haline getirileceği unutulmamalıdır. [↑](#footnote-ref-1)
2. Hazırlanacak ekler, boyutlara (öğrenciler, program öğretim amaçları, program öğretim çıktıları…vb) ve boyutlardaki madde numarasına göre ayrı düzenlenmeli ve bir klasör içine konmalıdır. Tüm eklerin ayrı bir listesi de sunulmalıdır. Ekler, ana ÖDR içine yerleştirilmemelidir. **Elektronik hale getirilecek eklerin tamamı PDF yapılmalıdır**. [↑](#footnote-ref-2)