



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI

ÖZDEĞERLENDİRME İZLEME RAPORU

Hazırlayan:

Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU
(Özdeğerlendirme İzleme Takım Başkanı)

Doç. Dr. Vasfiye Hazal ÖZYURT
(Özdeğerlendirme İzleme Takım Üyesi)

Öğr. Gör. Gizem KAVURMACI
(Özdeğerlendirme İzleme Takım Üyesi)

Tarih

15/05/2025

A. AKRAN DEĞERLENDİRMESİNDE ORTAYA ÇIKAN İYİLEŞTİRMEYE AÇIK ALANLAR ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRME

İAA-1: 1.2-Yatay ve Dikey Geçişler Çift Anadal ve Ders Sayma: 1.2-Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

İlgili Olduğu Ölçüt:

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.2 Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nda, yatay ve dikey geçiş, çift anadal, yandal ve öğrenci değişimi (Erasmus, Farabi, Mevlâna) gibi öğrenci hareketliliği süreçlerine ilişkin tüm politikalar ve uygulama esasları, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Önceki Öğrenimin Tanınması, Kredi Transferi, İntibak ve Muafiyet İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yürütülmektedir.

Akran değerlendirmesine istinaden yapılan öz değerlendirme iyileştirmeleri kapsamında;

- Bölüm Kurulu kararları ilgili dosyalara eklenmiş,
- Çift Anadal ve Yan Dal programlarına başvuru şartları, kabul kriterleri ve yapılabilecek program listesi bölüm internet sayfasında yayımlanmıştır,
- İntibak işlemlerine ilişkin kanıt belgeler hazırlanmış ve belge klasörüne dahil edilmiştir. Ayrıca bölüm bünyesinde Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, İntibak ve Muafiyet Komisyonları oluşturulmuş; bu komisyonlar, öğrencilerin önceki kurumlarda kazandığı dersleri ve kredileri içerik, AKTS ve öğrenme çıktıları açısından inceleyerek eşdeğerlik kararlarını vermektedir.

Süreç, öğrenci merkezli bir yaklaşımla yürütülmekte olup, öğrencilerin eğitim-öğretim kaybı yaşamadan programa entegre olmalarını sağlamaya yöneliktir. Tüm işlemler, ilgili yönetmelik ve yönergeler doğrultusunda şeffaf ve belgelenebilir bir şekilde yürütülmektedir. Ayrıca yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal kabul ve başvuru koşulları bölümün web sayfasında şeffaf bir şekilde sunulmuştur.

İAA-2.1.3 Öğrenci Değişimi 1.3 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

İlgili Olduğu Ölçüt:

Ölçüt 1. Öğrenciler

1.3 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Yapılan Akran Değerlendirilmesinde; Öğrenci Değişim programları koordinatörlük görevleri, program öğretim üyeleri tarafından yürütüldüğü belirtilmiştir. Bu görevlendirmelerin yapıldığı bölüm kurulu kararları veya yazışmaların kanıt belge olarak eklenilmesi önerilmektedir.

Öğrenci hareketliliğini desteklemek amacıyla Erasmus+ ve Farabi gibi değişim programları aktif olarak uygulanmaktadır. Ayrıca yurtiçi ve yurtdışı kurumlarla yapılan ikili anlaşmalarla öğrencilerin farklı akademik ortamlarda deneyim kazanmaları teşvik edilmektedir. Akran değerlendirmesine göre öz değerlendirme formunda yapılan iyileştirme de bu görevlendirmelerin paylaşıldığı bölüm kurulu kararları veya yazışmaların kanıt belge olarak eklenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümde yapılan iyileştirmeler sonucunda 19.01.2024 tarihinde Bölüm Kurulu'nun aldığı kararla Erasmus/Farabi/Mevlâna Koordinatörlüğü oluşturulmasına karar verilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Erasmus Koordinatörleri de bireysel danışmanlık hizmeti sunmaktadır. Bunların dışında MSKÜ Uluslararası İlişkiler Ofisi; bütün öğrencileri, toplantılar, çevrimiçi duyurular, e-postalar, posterler, broşürler, dijital ekran panoları ve kampüsteki diğer iletişim araçları vasıtasıyla, Erasmus etkinlikleri hakkında düzenli olarak bilgilendirmektedir ve tüm öğrencilere danışmanlık hizmeti sunmaktadır.

İAA-3- 1.4 Danışmanlık ve İzleme: 1.4 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

İlgili Olduğu Ölçüt:

Ölçüt 1. Öğrenciler

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

Yapılan Akran Değerlendirilmesinde Ölçüt 1.4.1'e göre danışmanlar tarafından kullanılan ve Tablo 1.4'te belirtilen etkileşim türlerinden bireysel görüşmeler hariç olmak üzere her biri için en az bir kanıt sağlanmalıdır. Tablo 1.4'te yapıldığı görülen toplantı ve grup görüşmesi için duyuru metni veya katılımcı listesi gibi kanıt belgelerinin eklenmesi önerilmektedir.

Akran değerlendirmesine göre öz değerlendirme formunda yapılan iyileştirme de istenilen tüm kanıt belgeler eklenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik danışmanlık hizmetleri Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ön Lisans Ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'ne ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Akademik Danışmanlık El Kitabı esaslarına göre yürütülmektedir. Bunlara göre akademik danışmanların görev ve sorumlulukları tanımlanmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nda, her öğrenciye kayıt aşamasından itibaren bir akademik danışman atanmakta ve öğrencilerin akademik, mesleki ve kariyer gelişimleri bu danışmanlık süreci ile desteklenmektedir. Akademik danışmanlar, öğrencilerin ders seçimleri, sınıf geçme durumları, mezuniyet yeterlilikleri, çift anadal/yandal olanakları ve staj süreçleri gibi konularda rehberlik yapmaktadır.

Ayrıca danışmanlık sistemi, sadece akademik süreçlerle sınırlı kalmayıp, öğrencilerin kariyer hedeflerini belirlemeleri, sektörel yönelimleri tanımaları ve uygun mesleki tercihler yapmaları konusunda da yönlendirici olmaktadır. Kariyer planlaması kapsamında öğrencilere, kariyer planlama dersi, mezun söyleşileri, sektör profesyonelleriyle buluşmalar ve fakülte bünyesindeki kariyer günleri gibi etkinlikler aracılığıyla destek sunulmaktadır.

Danışmanlık faaliyetleri öğrenci bilgi sistemi (OBS) üzerinden takip edilmekte; her yarıyıl başında ve sonunda öğrencilerle görüşmeler yapılarak sürecin sürekliliği sağlanmaktadır.

İAA-6- 1.6. Öğrenci Mezuniyeti: 1.6 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

İlgili Olduğu Ölçüt:

Ölçüt 1. Öğrenciler

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nda öğrencilerin mezuniyetine ilişkin karar süreci, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği çerçevesinde yürütülmektedir. Bu süreçte, yönetmeliğin beşinci bölümünde yer alan diploma ve mezuniyet hükümlerine ilaveten, Üniversitenin Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden yürütülen sistematik kontroller aracılığıyla mezuniyet koşullarının karşılanıp karşılanmadığı güvenilir şekilde değerlendirilir.

Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı ve bölüm koordinasyonunda yürütülen bu süreçte; mezun aday öğrenciler için aşağıdaki kontroller otomasyon sistemi üzerinden gerçekleştirilir:

- Genel Ağırlıklı Not Ortalaması (GANO) kontrolü,
- Toplam kredi ve AKTS yeterliliği kontrolü,
- Zorunlu derslerin tamamlanıp tamamlanmadığı,
- Seçmeli derslerin yeterliliği,
- Başarısız ders olup olmadığı,
- Zorunlu stajların tamamlanıp tamamlanmadığı.

Otomasyon sisteminin kullanılması, tüm öğrenciler için standart, şeffaf ve güvenilir bir değerlendirme süreci sunmaktadır. Mezuniyet şartlarını sağlayan öğrencilerin listesi, sistem üzerinden doğrudan akademik danışmanlara iletilir. Danışmanlar, ilgili öğrencilerin bireysel durumlarını kontrol ederek mezuniyet şartlarını sağladığını onayladıkları öğrencileri bölüme bildirirler. Nihai olarak, bu öğrencilerin bilgileri Bölüm Yönetim Kurulu'na sunularak mezuniyet kararı alınır.

Buna ek olarak, öğrencilerin sürece dair bilgi sahibi olmalarını sağlamak amacıyla, bölüm web sitesinde “Mezuniyet Akış Şeması” yayımlanmakta ve öğrencilerin doğru şekilde yönlendirilmesi sağlanmaktadır.

Tüm bu aşamalar, mezuniyet kararlarının hem yasal mevzuata uygun hem de eşitlikçi ve güvenilir bir biçimde alınmasını sağlamaktadır.

İAA-5: 2.4. Program öğretim amaçlarına ulaşma:

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.1 Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.

Yapılan Akran Değerlendirilmesinde Programda teorik dersler ve uygulama (mutfak) derslerinde kullanılan yöntemler çoktan seçmeli sınavlar, doğru/yanlış testleri, boşluk doldurma testleri, uygulama sınavları, sunum yapma şeklinde sıralanmıştır. Ancak bununla ilgili bir örnek sınav kağıdı dışında kanıt bilgiye rastlanmamıştır. Bu başlık altında anketlerin yeniden planlanması, işverenlere ve mezunlara uygulanması önerilmektedir. Raporda sınav sistemini anlatmak yerine ölçme değerlendirme sisteminin yazılması, mezunlar ve işverenlerle iletişim sonuçlarına yer verilmesi önerilmektedir.

Akran değerlendirmesine göre öz değerlendirme formunda yapılan iyileştirmede Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü henüz mezun vermediğinden mezun anketi yapılamamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2025-2026 yılında ilk mezunlarını verecektir. Ancak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Blmde ğrenim gören öğrencilerin, eğitim-ğretim süresince akademik danışmanları ile iletişiminin güçlü olması ve mezun olmadan önce iletişim bilgilerinin toplanması sağlanmaktadır. Ayrıca henüz programda mezun ğrenci olmaması nedeniyle ilerleyen dönemlerde yapılması planlanan mezun durum anketleri ile mezunlar takip edilecektir. Mezun izlemeye yönelik yine bölüm bazında birim koordinatörü, programlar bazında ise program sorumlusu belirlenmesi planlanmaktadır. Birim koordinatörlerinin birimindeki mezunlara yönelik etkinlikleri planlamak, yapılan etkinliklerin kaydını tutmak ve bu bilgileri koordinatörlüğe sunma, Birimindeki program sorumluları arasında koordinasyonu sağlamak ve Biriminden mezunların tümünün, mezun bilgi sistemine kaydının yapılmasını sağlamak gibi görevleri olması planlanmaktadır. Program sorumlularının ise mezunlara yönelik etkinlik düzenlemek, mezun geri bildirimi lme araçlarını uygulamak, sonuçlarını izlemek ve birim koordinatörüne sunma gibi görevleri olması planlanmaktadır.

Bunun dışında bölüm olarak yeni bir uygulamaya geçilerek, 2024-2025 Yaz Staj Döneminde öğrencilerden çalıştıkları staj yerlerini değerlendirmeleri istenmiştir.

- 2023-2024 yılında staj yapan ğrenci sayısı 17’dir. 2025-2026 Gz dönemi yapılması planlanan taslak staj değerlendirme anketi oluşturulmuştur. Bu formda program ğretim amaçlarına ne lde ulaşıldığına yönelik ifadelere yer verilmiştir.
- Program ğretim amaçlarının güncellenmesi konusunda çalışmalara başlanmıştır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.2 Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı’nın ğretim amaçları, mezunların kariyer yolculuklarında erişmeleri beklenen mesleki bilgi, beceri ve etik yeterliliklere göre tanımlanmıştır. Bu amaçlar; mezunların gastronomi sektöründe şef, yönetici, eğitici, araştırmacı veya girişimci olarak görev alabilecekleri uygulamalı ve teorik donanımı edinmelerini hedeflemektedir. Ayrıca kariyer hedefleri yalnızca sektörel beklentilerle sınırlı kalmayıp, mezunların sürdürülebilirlik, yerel mutfak mirası, inovasyon ve dijitalleşme gibi ağdaş mesleki yönelimlere adapte olabilecek bir donanıma sahip olmaları da göz önünde bulundurulmuştur. Amaçların tanımlanması sürecinde dış paydaş görüşleri ve sektörel ihtiyaç analizleri dikkate alınmıştır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.4 Programın çeşitli i ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Yapılan Akran Değerlendirilmesinde Program ğretim amaçlarının belirlenmesinde sistematik bir paydaş geri bildiriminin henüz işlemediği görülmekte ve bu durumun önemli bir eksiklik olduğu değerlendirilmektedir. Bölümün i ve dış paydaşlarını tanımladığı çalışmasını gözden geçirmesi, söz konusu paydaşların görüş ve önerilerini alarak program ğretim amaçlarını belirleme, gözden geçirme ve karar alma süreçlerinde kullanması önerilmektedir. Ayrıca tüm bu gelişme ve iş birliklerinin kayıt altına alınması, kanıtların oluşturulması önerilmektedir.

Akran değerlendirmesi sürecine bağlı olarak gerçekleştirilen öz değerlendirme kapsamında, Bölüm Kurulu kararıyla i ve dış paydaşlardan oluşan kapsamlı bir yapı oluşturulmuştur. Bu yapı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı’nın eğitim-ğretim faaliyetlerini sürekli iyileştirme yaklaşımı doğrultusunda önemli bir rol üstlenmektedir. Oluşturulan i ve dış paydaş listesi, programın ğretim

amaçlarının güncellenmesinde ve geliştirilmesinde sektörel gerçeklikleri, güncel uygulamaları ve akademik beklentileri dikkate alan çok boyutlu bir destek mekanizması sağlamaktadır.

İç paydaşlar arasında öğretim elemanları, öğrenci temsilcileri ve bölüm akademik kurulu yer alırken; dış paydaşlar arasında sektörde faaliyet gösteren işletme temsilcileri, mezunlar, kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşlarından temsilciler bulunmaktadır. Bu paydaşlarla düzenli aralıklarla gerçekleştirilen çalıştaylar, mezun buluşmaları, sektör toplantıları ve görüş alışverişi oturumları aracılığıyla etkin iletişim kurulmaktadır. Ayrıca paydaş anketleri ve birebir görüşmeler gibi farklı iletişim kanalları kullanılarak da paydaş görüşleri alınmaktadır.

Paydaşlardan elde edilen görüş ve öneriler, program yeterliliklerinin, ders içeriklerinin ve öğretim yöntemlerinin güncellenmesinde dikkate alınmakta ve böylece eğitim programı sürekli olarak dinamik ve çağın gerekliliklerine uygun hale getirilmektedir. Bu süreçte gerçekleştirilen tüm toplantı, görüşme ve etkinliklere ilişkin kanıt belgeler (toplantı tutanakları, katılımcı listeleri, anket sonuçları vb.) düzenli olarak arşivlenmekte ve kalite güvence sistemi kapsamında kayıt altına alınmaktadır.

Bu kapsamlı yapı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün sürekli iyileştirme ilkesi doğrultusunda hem akademik hem de sektörel bağlamda güçlü bir etkileşim ortamı oluşturduğunu ve paydaş görüşlerini sistematik biçimde değerlendirdiğini göstermektedir.

Sonuç olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak tüm bu sürece dair kanıt belgeler bulunmaktadır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

2.5 Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın eğitim amaçları, şeffaflık ve erişilebilirlik ilkeleri doğrultusunda, bölümün resmî web sitesinde herkesin kolaylıkla ulaşabileceği şekilde yayımlanmıştır. Eğitim amaçlarına hem Türkçe hem İngilizce dillerinde, "Program Hakkında" veya "Akademik Bilgiler" başlıkları altından erişilebilmektedir. Bu sayede aday öğrenciler, mevcut öğrenciler, mezunlar, akademik personel ve dış paydaşlar, programın vizyonu, hedefleri ve beklentileri hakkında açık ve güncel bilgiye kolaylıkla ulaşabilmektedir. Ayrıca programın eğitim amaçları, tanıtım materyallerinde ve iç paydaşlara yönelik bilgilendirme oturumlarında da paylaşılmakta, böylece iç ve dış paydaşlarla etkili bir iletişim sağlanmaktadır.

Ölçüt 2. Program Eğitim Amaçları

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın eğitim amaçları ve program çıktıları, iç ve dış paydaşların değişen gereksinimleri doğrultusunda düzenli olarak gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir. Akademik personel, öğrenciler ve sektör temsilcilerinden oluşan paydaşlarla yürütülen değerlendirme toplantıları, çalıştaylar ve anketler aracılığıyla toplanan geri bildirimler, programın güçlü ve gelişime açık yönlerinin belirlenmesinde temel alınmaktadır. Bu veriler, her akademik yılın başında yapılan Bölüm Kurulu toplantılarında değerlendirilmekte ve gerekli güncellemeler önerilerek karara bağlanmaktadır. Ayrıca, dış paydaşların sektörel yenilikler ve uygulama ihtiyaçlarına dair katkıları, program içeriğinin çağdaş ve uygulanabilir olmasına katkı sağlamaktadır.

Ölçüt 3. Program Eğitim Amaçları

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın program çıktıları, öğrencilerin mezuniyetleri sonrasında sahip olmaları beklenen bilgi, beceri ve davranışsal yeterlilikleri kapsamlı biçimde yansıtacak şekilde yapılandırılmıştır. Program çıktıları, TURAK (Turizm Akademik Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) tarafından belirlenen ölçütler esas alınarak tanımlanmıştır. Bu çıktılar; temel mesleki bilgi ve becerilerin kazanılması, analitik düşünme ve problem çözme yetkinlikleri, mesleki etik ve sorumluluk bilinci, sürdürülebilirlik ve yerel-küresel farkındalık gibi birçok alanda öğrencilerin donanımını sağlamayı hedeflemektedir.

TURAK çıktılarına ek olarak, bölümün kendi akademik vizyonu ve sektörel gereklilikleri doğrultusunda bazı programa özgü ek çıktılar da tanımlanmıştır. Bu çıktılar, özellikle gastronomi kültürü, yenilikçi pişirme teknikleri, yaratıcı sunum becerileri ve alan yazınına katkı sağlama gibi alanlarda farklılık yaratmayı amaçlamaktadır.

Program çıktıları, bölüm web sitesinde açıkça yayımlanmakta ve eğitim-öğretim süreçleri, ders içerikleri ve değerlendirme yöntemleri ile doğrudan ilişkilendirilerek program eğitim amaçlarıyla tam uyum içinde yürütülmektedir.

Ölçüt 3. Program Eğitim Amaçları

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nda derslerin bireysel başarı değerlendirmeleri yapılmakta olsa da program çıktılarının sağlanma düzeyini sistematik ve dönemsel olarak ölçen, belgeleyen bütüncül bir yapı henüz oluşturulamamıştır. Ders öğrenme çıktıları ile program çıktıları arasındaki ilişki çoğu zaman ders planlarında belirtilmekle birlikte, bu eşleştirmenin çıktılar bazında analiz edildiği yapılandırılmış bir izleme ve raporlama süreci işletilmemektedir. Bu doğrultuda, bir sonraki değerlendirme döneminde yapılandırılmış bir ölçme ve değerlendirme sistemi kurulması, program çıktılarının başarı düzeylerinin izlenebilir ve sürdürülebilir biçimde değerlendirilebilmesini sağlayacaktır.

Ölçüt 3. Program Eğitim Amaçları

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nda henüz mezun öğrenci olmadığından program çıktılarının sağlanıp sağlanmadığı yönünde net bir kanıt elde edilememektedir.

Ölçüt 4: Sürekli iyileştirme

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı henüz dört yıllık bir geçmişe sahip olup, kuruluş süreci pandemi ve diğer bölgesel afet koşullarına denk gelmiştir. Bu durum, öğretim sürecinde sistematik bir ölçme-değerlendirme ve sürekli iyileştirme yapısının kurulmasını geciktirmiştir. Ancak yapılan akran

değerlendirmesi ve öz değerlendirme süreci doğrultusunda, bu eksikliklerin farkına varılmış ve çözüm odaklı adımlar atılmaya başlanmıştır.

Programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak, öğretim üyelerinden oluşan ders değerlendirme, müfredat, çift anadal, yandal gibi komisyonlar oluşturulmuş, bu komisyonlar aracılığıyla program öğretim planının gelişimi yönünde yapılandırılmış bir sistem kurulması hedeflenmiştir. Derslerin değerlendirilmesi ve program çıktılarının izlenmesine ilişkin süreçlerin, BOLOGNA süreci gereklilikleri doğrultusunda en az iki yılda bir sistematik olarak yürütülmesi planlanmaktadır.

Paydaş görüşlerinin alınmasına yönelik dış paydaşlarla toplantı düzenlenmişti. Program henüz ilk mezunlarını vermediği için mezun görüşleri alınamamıştır; ancak gelecekte bu geri bildirimlerin değerlendirme sürecine entegre edilmesi hedeflenmektedir. Bu kapsamda, Müfredat ve Öz Değerlendirme Komisyon Başkanlığına Doç. Dr. Nur Çelik İLAL görevlendirilmiş ve iyileştirme süreçlerinin koordinasyonu kendisi tarafından yürütülmektedir.

Süreç halen gelişim aşamasında olmakla birlikte, kurumsal farkındalık artmış ve sürekli iyileştirme anlayışının yerleşmesi yönünde somut adımlar atılmıştır.

Ölçüt 4: Sürekli iyileştirme

4.2 Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Yapılan akran değerlendirmesi sonucunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın yürürlükte olan ders müfredatının, TURAK tarafından belirlenen program çıktılarıyla yüksek düzeyde uyum sağladığı tespit edilmiştir. Program çıktılarının belirlenmesi süreci, müfredatın içeriği ve ders planlarının kapsamı açısından yeterli ve işlevsel bir yapı sunmaktadır. Ancak bu çıktılara ulaşma düzeyinin sistematik olarak değerlendirilmesi amacıyla, iyileştirme çalışmalarının somut verilere dayanması gerektiği fark edilmiş ve bu doğrultuda adımlar atılmıştır.

Programın gelişmeye açık alanlarını belirlemek için, iç paydaş görüşleri, ders içerik analizleri, ders yürütücüsü raporları ve ders başarı analizleri gibi veriler sistemli biçimde toplanmakta; alınan kararlar Bölüm Kurulu toplantı tutanakları ile kayıt altına alınmakta ve arşivlenmektedir. Ayrıca bölüm içi ve dışı yazışmalar (E-BYS üzerinden), e-posta kayıtları ve resmi yazışma kanalları üzerinden belgeye dayalı biçimde yürütülmektedir. Alınan kararların duyurulması ve uygulanması sürecinde, akademik personelin katılımı çeşitli mekanizmalarla (kurul toplantıları, komisyon çalışmaları vb.) sağlanmakta ve karar süreçlerine şeffaf bir katılım ortamı oluşturulmaktadır.

Bu bütüncül yapı sayesinde, Ölçüt 2 (program eğitim amaçları) ve Ölçüt 3 (program çıktıları) başta olmak üzere, sürekli iyileştirmeye açık tüm alanlarda veriye dayalı ve sürdürülebilir bir gelişim süreci yürütülmektedir.

Ölçüt 5: Eğitim Planı

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, program eğitim amaçları ve program çıktıları ile doğrudan uyumlu, disiplinin gerektirdiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazandırmaya yönelik olarak yapılandırılmış kapsamlı bir eğitim planına (müfredat) sahiptir. Eğitim planı hazırlanırken TURAK'ın belirlediği ölçütler temel alınmış; hem yükseköğretimin ortak bileşenleri (zorunlu dersler, genel yeterlilikler, etik ve mesleki değerler gibi) hem de Gastronomi ve Mutfak Sanatları disiplinine özgü bileşenler (mutfak

uygulamaları, gıda bilimi, menü planlama, gastronomi tarihi, yiyecek-içecek işletmeciliği vb.) eğitim planına dengeli biçimde entegre edilmiştir.

Programın müfredatı; teorik derslerin yanı sıra uygulamalı mutfak eğitimlerini, işyerinde mesleki eğitim, ders dışı uygulamalı seminerler ve proje tabanlı öğrenmeyi içerecek şekilde çok boyutlu olarak yapılandırılmıştır. Ayrıca, seçmeli ders havuzuyla öğrencilere alan içi ve alan dışı farklılaştırılmış öğrenme fırsatları sunulmaktadır. Bu yapı, öğrencilerin hem akademik hem de sektörel yeterlilikler edinmesini desteklemektedir.

Ders planlarında her dersin öğrenme çıktıları, içerikleri, AKTS yükü ve program çıktıları ile ilişkisi açık biçimde tanımlanmış; böylece BOLOGNA süreci ile tam uyumlu bir yapı oluşturulmuştur. Eğitim planı düzenli aralıklarla gözden geçirilmekte ve sektör dinamiklerine, akademik gelişmelere ve paydaş geri bildirimlerine göre güncellenmektedir. Tüm süreçle bu süreçle ilgili kanıt belgeler oluşturulmuştur.

Ölçüt 5: Eğitim Planı

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nda, eğitim planı yalnızca içerik açısından değil, aynı zamanda etkili öğretim yöntemleriyle desteklenerek uygulanmaktadır. Derslerin yürütülmesinde öğrencilere yalnızca teorik bilgi kazandırmakla kalmayıp, aynı zamanda uygulama, analiz, problem çözme, iletişim kurma ve takım çalışması gibi temel beceri ve davranışları geliştirmeyi hedefleyen yöntem ve teknikler kullanılmaktadır.

Teorik derslerde anlatım, tartışma, vaka analizi, örnek olay çözümü, araştırma ödevleri ve sunumlar gibi aktif öğrenme yöntemleri benimsenirken; uygulamalı derslerde ise mutfak uygulamaları, ürün geliştirme projeleri, teknik beceri uygulamaları gibi yöntemler ön plandadır. Bu sayede öğrencilerin bilgiye dayalı davranış geliştirmeleri ve mesleki yetkinliklerini iş ortamına uygun şekilde kazanmaları sağlanmaktadır.

Ayrıca program kapsamında yer alan zorunlu işyerinde mesleki eğitim uygulaması, öğrencilerin teorik bilgilerini gerçek iş ortamlarında uygulayarak pekiştirmelerine olanak tanımaktadır. Her dersin öğretim yöntemi, ders bilgi paketlerinde açıkça tanımlanmış olup, bu yöntemler dersin öğrenme çıktılarıyla uyumlu şekilde seçilmektedir. Böylece eğitim süreci hem öğrenci merkezli hem de çıktı odaklı olarak yapılandırılmıştır.

Ölçüt 5: Eğitim Planı

5.3 Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın eğitim planı, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nin benimsediği öğrenci bilgi sistemi (OBS), kalite güvence süreçleri, ders izleme ve değerlendirme komisyonları ve Bologna sürecine uyumlu müfredat yönetimi aracılığıyla düzenli olarak izlenmekte ve yürütülmektedir. Her yarıyıl sonunda ders değerlendirme raporları, akademik kurul toplantı kararları ve paydaş geri bildirimleri çerçevesinde eğitim planının uygulanma düzeyi analiz edilmekte ve sürekli gelişimi sağlanmaktadır. Ayrıca, Müfredat ve Öz Değerlendirme Komisyonu tarafından programın yapısı belirli aralıklarla gözden geçirilerek gerek duyulan güncellemeler yapılmaya çalışılmaktadır.

Ölçüt 5: Eğitim Planı

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

Program, 90 AKTS'den fazla olacak şekilde disipline özgü meslek dersleri içermektedir. Bu kapsamda; soğuk mutfak, sıcak mutfak, yöresel mutfak, İtalyan mutfağı, Osmanlı mutfağı, yemek fotoğrafçılığı ve stilistliği, gastronomi tarihi gibi alan dersleri, uygulama ve teori bileşenlerini bir araya getirmekte; öğrencilere mesleki yetkinlik kazandırmaktadır. Ayrıca staj uygulamaları da mesleki eğitimin önemli bir tamamlayıcısıdır. Ders planı içerisinde bu dersler zorunlu ve seçmeli olarak yer almakta ve öğrencilerin sektöre hazır bireyler olarak yetişmesini sağlamaktadır.

Ölçüt 5: Eğitim Planı

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

Eğitim planı, teknik ve uygulamalı derslerin yanında, öğrencilere genel kültür, iletişim, etik, sanat ve toplumsal sorumluluk bilinci kazandırmayı hedefleyen dersler de içermektedir. “Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık”, “Protokol ve Görgü Kuralları”, “Gastronomi ve Medya”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kariyer Planlama”, “Academic English”, “Vocational English” gibi dersler sayesinde öğrencilerin genel yeterlilik düzeyleri yükseltilmekte, çok yönlü bir gelişim sağlanmaktadır. Bu dersler programın eğitim amaçlarını tamamlayıcı nitelikte olup mezun profilinin sosyal ve entelektüel donanımını desteklemektedir.

Ölçüt 6: Öğretim Kadrosu

6.1 Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, öğretim üyesi-öğrenci etkileşimini sürdürme, öğrenci danışmanlığını sağlama ve sektörel ilişkilere katkı sunma noktasında öğretim elemanı yapısını güçlendirmeye yönelik adımlar atmaktadır. Ancak programın tüm alanlarını kapsayacak sayısal yeterlilik hâlen tam olarak sağlanamamıştır. Bu eksikliğin farkında olunarak 2024–2025 akademik yılı itibarıyla bir öğretim görevlisi atanmıştır. Önümüzdeki süreçte, programın uygulama ağırlıklı yapısı ve sektörel talepleri dikkate alınarak öğretim kadrosunun sayısal açıdan güçlendirilmesi hedeflenmektedir. Ayrıca uygulamalı derslerin niteliğini artırmak amacıyla alanında uzman yeni öğretim elemanlarının istihdamı planlanmaktadır.

Ölçüt 6: Öğretim Kadrosu

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan dört öğretim elemanı, alanlarında uzmanlaşmış, akademik yetkinliğe ve sektörel deneyime sahip kişilerdir. Akademik personel, teorik bilgi aktarımının yanı sıra uygulamalı eğitimi de destekleyecek nitelikte olup, ders içeriklerinin geliştirilmesi, ölçme ve değerlendirme süreçlerinin yürütülmesi, program çıktılarının takibi gibi görevleri etkin şekilde yerine getirmektedir. Ayrıca öğretim üyeleri bölümde çeşitli komisyonlarda görev almakta, kalite süreçlerine ve dış paydaş iş birliklerine aktif katkı sağlamaktadır. Bu yapı, programın sürdürülebilirliğini ve gelişimini desteklemektedir.

Ölçüt 6: Öğretim Kadrosu

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

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde öğretim elemanı atama ve yükseltme işlemleri, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenen asgari koşulların yanı sıra, üniversite senatosu tarafından belirlenen ilave kriterler doğrultusunda yürütülmektedir. Adaylarda akademik yayınlar, mesleki deneyim, sektörel katkı, dil yeterliliği ve öğretim yeterliliği vb. ölçütler aranmaktadır. Bu kriterler, yalnızca akademik unvana dayalı bir değerlendirme değil; aynı zamanda eğitim kalitesini artırmaya yönelik çok boyutlu bir yaklaşımı içermektedir. Bu doğrultuda yapılan atamalar, programın nitelikli yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Bu kriterler doğrultusunda 2024–2025 akademik yılı döneminde bir öğretim görevlisi atanmış olup, atama süreci tamamen belirlenmiş ölçütler çerçevesinde, ilan edilen başvuru şartlarına uygun şekilde gerçekleştirilmiştir. Bu atama, hem programın uygulamalı ders yükünü dengelemeye hem de öğretim kalitesini artırmaya yönelik somut bir adım olarak değerlendirilmiştir.

Ölçüt 7: Altyapı

7.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, uygulamalı ve teorik eğitim bütünlüğüne dayalı bir yapı gerektirmektedir. Ancak mevcut durumda, sınıf ve laboratuvar altyapısı ile donanım ve teçhizat sayısı, tüm derslerin ihtiyaçlarını karşılamada yetersiz kalmaktadır. Bu durum özellikle uygulamalı mutfak derslerinin daha verimli işlenmesini engellemekte, öğrenci başına düşen ekipman sayısını azaltmakta ve öğrenme sürecini sınırlamaktadır. Bu eksikliğin giderilmesi amacıyla bölüm tarafından altyapı geliştirme ve donanım yenileme talebinde bulunulmuş olup, bununla ilgili talep belgeleri kanıt olarak dosyaya eklenmiştir.

Ölçüt 7: Altyapı

7.3 Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Program kapsamında kullanılan bilgisayar laboratuvarı ve yazılım altyapısı, öğrencilerin mesleki alanda gereksinim duyacağı her türlü uygulamaları öğrenmelerini mümkün kılacak düzeydedir. Ayrıca öğretim üyeleri ve öğrenciler üniversitenin sağladığı online veri tabanlarına, elektronik dergilere, akademik yazılım platformlarına kampüs içinde/dışında erişebilmektedir. Bu altyapı hem teorik hem de uygulamalı araştırmalarda çağdaş donanımı desteklemektedir.

Ölçüt 7: Altyapı

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

Üniversite kütüphanesi, gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel ve güncel kaynakları barındırmakta olup, öğrencilere hem basılı hem dijital kaynaklara erişim sunmaktadır. Her dönem sonunda, öğretim üyelerinden güncel kaynak önerileri alınmakta ve ilgili liste kütüphane yönetimine iletilerek kaynak koleksiyonu güncellenmektedir. Böylece öğrencilerin hem teorik bilgilerini hem de araştırma yeterliliklerini geliştirebilecekleri bir kaynak altyapısı sağlanmaktadır. Ayrıca veri tabanları, e-kitap koleksiyonları ve akademik dergilere erişim de mevcuttur.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, öğrenciler ve öğretim elemanlarının eğitim-öğretim ve araştırma gereksinimlerini karşılamak üzere modern, erişilebilir ve donanımlı bir yapıda hizmet vermektedir. Kütüphane binası, ideal iklimlendirme koşulları ve ergonomik iç tasarımı ile aynı anda 720 kişiye oturma kapasitesi sunmaktadır. Serbest çalışma salonları, grup çalışma odaları, 19

bilgisayarlı laboratuvar, süreli yayınlar salonu ve fotokopi hizmet birimi gibi birçok olanak bulunmaktadır.

Üniversitenin tüm birimlerinde kurulu Eduroam ağı sayesinde hem yerleşke içinden hem de dışından elektronik kaynaklara erişim mümkündür. Kütüphane otomasyon sistemi sayesinde öğrenciler, ödünç alınan yayınları çevrimiçi takip edebilmekte, rezervasyon yapabilmekte ve kaynakların kullanım süresini yönetebilmektedir. Kütüphaneye dair hizmet saatleri ve güncel duyurular hem web sitesinde (<https://library.mu.edu.tr/>) hem de sosyal medya hesapları üzerinden şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır. Kullanıcılara danışma hizmeti, kullanıcı eğitimi ve destek sunan tecrübeli personel görev yapmaktadır.

Ayrıca Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, engelli bireylerin bilgiye erişimini desteklemek amacıyla çeşitli dijital ve fiziksel erişilebilirlik düzenlemeleri sunmaktadır. Web sitesinde yer alan “Sesli Kitap Uygulamaları” sayfası üzerinden birçok çevrimiçi sesli kaynağa erişim sağlanmakta, ayrıca talepler doğrultusunda gönüllüler tarafından seslendirme hizmeti sunulmaktadır. Kütüphanenin abone olduğu dijital veri tabanları, ekran okuyucu programlarla uyumlu çalışmakta olup bu sayede görme engelli öğrenciler için bilgiye erişim kolaylaştırılmaktadır. Fiziksel erişim açısından kütüphane binası, engelli kullanıcılar için tam erişilebilir şekilde tasarlanmıştır.

Merkez Kütüphane, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğrencileri için alanla ilgili geniş bir kaynak yelpazesi sunmaktadır. Basılı kaynaklara <http://opac.mu.edu.tr> adresinden erişilebilmekte, e-kitap, e-dergi, veri tabanı ve açık erişim koleksiyonları da dijital platformlar aracılığıyla kullanıcıya sunulmaktadır. EDS (EBSCO Discovery Service) toplu tarama motoru ile tüm veri tabanlarında tek ara yüzden arama yapılabilen; bu sayede bilgiye erişim kolaylaşmaktadır.

Üniversitenin abone olduğu veri tabanları, ULAKBİM, Elsevier, Springer, Taylor & Francis, EBSCOhost, Wiley Online Library gibi birçok akademik yayına erişim sağlar. Ayrıca, Belge Sağlama Hizmeti sayesinde Merkez Kütüphane’de bulunmayan kaynaklara diğer üniversite kütüphanelerinden erişim sağlanabilmektedir.

Tüm bu hizmetler, öğrencilerin ve öğretim elemanlarının yer ve zamandan bağımsız şekilde bilimsel çalışmalara erişimlerini kolaylaştırmakta, programın eğitim amaçlarıyla tam uyumlu bir akademik altyapı sunmaktadır.

Ölçüt 7: Altyapı

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

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi merkez kampüsünde, öğretim ortamlarının ve öğrenci laboratuvarlarının güvenliğini sağlamak amacıyla 7/24 esasına göre görev yapan 89 özel güvenlik görevlisi hizmet vermektedir. Tüm giriş kapılarında personel ve ziyaretçi girişleri kontrollü şekilde yapılmakta; öğrenciler ise turnikelerden öğrenci kimlik kartı okutma sistemiyle kampüse giriş yapmaktadır. Kampüs içine giren otobüsler güvenlik görevlileri tarafından kontrol edilmektedir. Kampüs genelinde yer alan binalar, yollar ve giriş alanları kapalı devre kamera sistemi ile sürekli gözetim altındadır. Ayrıca kampüs içerisinde bir Emniyet Müdürlüğü irtibat noktası yer almakta ve görevli polis memurları kampüs güvenliğini desteklemektedir. Güvenlik personelleri olası olumsuzluklara anında müdahale edebilecek donanıma sahiptir.

Öğretim ortamlarında ve mutfak uygulama alanlarında yangın söndürme sistemleri, ilk yardım kitleri, ısıya dayanıklı kıyafet ve ekipman kullanımı, kesici alet kullanım protokolleri gibi uygulamalarla güvenlik önlemleri alınmakta; öğrencilere dönem başında iş sağlığı ve güvenliği eğitimi verilmektedir.

Ayrıca Turizm Fakültesi'nin "Engelsiz Bayrak" sahibi bir fakülte olması dolayısıyla, engelli bireylerin erişimine uygun fiziksel altyapı düzenlemeleri kampüs genelinde titizlikle uygulanmaktadır. Bu kapsamda:

- Rampa ve eğimli yollar,
- Engelsiz asansör,
- Brill kabartmalı bina planları ve yönlendirmeler,
- Sesli uyarı sistemleri,
- Engelli otoparkları,
- Engelli tuvaletleri gibi erişilebilirlik unsurları kampüs genelinde ve kütüphane başta olmak üzere ortak alanlarda bulunmaktadır.

Tüm bu unsurlar, hem öğrencilerin güvenli bir eğitim ortamında bulunmalarını hem de engelli öğrencilerin eşit erişim hakkına sahip olmalarını sağlayacak biçimde yapılandırılmıştır.

Bununla birlikte, pandemi dönemiyle birlikte etkin biçimde kullanılan uzaktan öğretim ortamı olan DYS (Ders Yönetim Sistemi)'nin güvenliği de dikkate alınarak değerlendirme dosyasına dahil edilmiştir. Öğrenci verilerinin korunması, sınav güvenliği, içerik erişim yetkilendirmeleri ve sistem yedekleme prosedürleriyle ilgili bilgi ve belgeler, dosyada yer almaktadır.

Ölçüt 8: Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

8.1 Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilirliğini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, kuruluş aşamasından bu yana belli düzeyde akademik gelişim göstermiş olsa da üniversite düzeyinde programın gelişimini sürdürecektir. Ölçekte sistematik bir liderlik ve bütçe planlamasına tam anlamıyla erişememiştir. İdari destek kısıtlı kalmakta; uygulamalı eğitim, altyapı ihtiyaçları ve personel talepleri konusunda süreçler yavaş ilerlemektedir. Bu durum, program kalitesinin sürdürülebilirliği açısından zorluk yaratmaktadır. Bölüm, daha stratejik ve düzenli destek sunulması yönünde üniversite yönetimine taleplerini iletmeye devam etmektedir.

Ölçüt 8: Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

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

Programda görev yapan öğretim elemanları yüksek niteliklere sahip olmakla birlikte, kadronun mesleki gelişimini destekleyecek düzeyde kaynak ve teşvik mekanizmaları yetersizdir. Araştırma projeleri, yayın teşvikleri ve mesleki gelişim destekleri gibi alanlarda üniversite genelinde uygulamalar bulunsa da bölüm özelinde bu imkânların kullanımı sınırlıdır. Bu durum, nitelikli kadronun korunmasını ve geliştirilmesini zorlaştırmaktadır.

Ölçüt 8: Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın uygulamalı ders ağırlıklı yapısı, sürekli yenilenen ve iyi durumda olan ekipmanlar gerektirmektedir. Ancak mevcut durumda mutfak atölyeleri, uygulama sınıfları ve teknik ekipmanlar için ayrılan bütçe yetersiz kalmaktadır. Altyapı bakım ve onarım işlemleri

gecikmekte, donanım eksiklikleri ders uygulamalarını aksatacak düzeye ulaşmaktadır. Bu durum, eğitimde süreklilik ve kaliteyi olumsuz etkileyebilmektedir. Bölüm yönetimi, eksiklikleri raporlayarak gerekli bütçe taleplerini üst birimlere iletmış ancak henüz çözüm alınamamıştır.

Ölçüt 8: Kurum Desteği ve Parasal Kaynaklar

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

Programın yürütülmesinde görev alan teknik ve idari personel sayısı sınırlıdır. Özellikle uygulamalı derslerin sağlıklı şekilde sürdürülebilmesi için mutfak uygulama alanlarında görev alabilecek nitelikli teknik personel ihtiyacı bulunmaktadır. Mevcut personel sayısı, öğrenci sayısına ve uygulamalı ders yüküne oranla yetersiz kalmakta; bu durum ders yürütüm süreçlerini aksatabilmektedir. Ayrıca idari süreçlerde görev alacak personel desteği de sınırlı olduğundan, öğretim elemanları aynı zamanda birçok teknik ve lojistik sorumluluğu da üstlenmek zorunda kalmaktadır.

Ölçüt 9. Organizasyon Ve Karar Alma Süreçleri

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

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde, rektörlük, fakülte ve bölüm düzeyinde yürütülen organizasyonel yapı ve karar alma süreçleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın eğitim amaçlarını ve program çıktılarının gerçekleştirilmesini destekleyecek şekilde yapılandırılmıştır. Programın akademik ve idari işleyişi, bölüm kurulu, müfredat komisyonu, kalite komisyonu gibi yapılar aracılığıyla sağlanmakta; kararlar, paydaş görüşleri de dikkate alınarak katılımcı bir anlayışla alınmaktadır.

Bu kapsamda, bölümün karar alma ve uygulama süreçlerini görselleştirmek amacıyla bir organizasyon şeması hazırlanmış ve rapora eklenmiştir. Organizasyon şeması, bölüm içindeki görev dağılımını, komisyon yapısını ve fakülte-üniversite düzeyindeki ilişkileri açık şekilde göstermektedir. Bu yapı sayesinde karar süreçleri daha şeffaf ve izlenebilir hale getirilmiş, eğitim amaçlarına ulaşma süreci sistematik biçimde desteklenmiştir.

Ölçüt 10: Programa Özgü Ölçütler

10.1 Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, TURAK (Turizm Akademik Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) tarafından belirlenen alan yeterlilikleri çerçevesinde yürütülmekte olup, programa özgü ölçütlerin tamamı dikkate alınarak yapılandırılmıştır. Program çıktıları, ders içerikleri, uygulama temelli eğitim yaklaşımı, sektörle iş birliği, staj uygulaması, atölye çalışmaları ve nitelikli akademik kadro yapısı gibi unsurlar, gastronomi disiplinine özgü gereklilikleri karşılayacak düzeydedir. Ayrıca programda sektörel güncellemeleri ve yerel/geleneksel mutfak kültürünü içeren ders içerikleriyle disipline özgü farklılıklar oluşturulmuş; bu yönüyle TURAK ölçütleriyle tam uyum sağladığı düşünülmektedir. Programa özgü kalite göstergeleri, iç ve dış paydaşların katkısıyla izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

B. AKRAN DEĞERLENDİRMESİNDE SAĞLANMIŞ OLAN ÖLÇÜTLERİN GÜNCEL DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ

1. Kadro alımına ilişkin olarak: Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne en son Öğretim Görevlisi alımı yapılmıştır. Böylece öğretim elemanı sayısı 4'e çıkmıştır.
2. Ofis ihtiyacına yönelik bir çalışma yürütülememiştir.
3. Bölüm olarak Erasmus antlaşmaları yapılmıştır. Ayrıca 2 öğrencimiz eğitim için yurtdışında bulunmuştur. 2 öğrencimiz Erasmus Staj kapsamında gitmeye hak kazanmıştır. Bölümde Erasmus, Farabi, Mevlâna Komiteleri kurulmuştur.
4. Müfredata seçmeli yabancı dil dersleri konulmuştur.
5. Programımızda Uluslararası ve Ulusal düzeyde etkinliklere katılım konusunda öğrenciler akademik danışmanları tarafından teşvik edilmektedir. Yine gastronomi temalı etkinlikler ve faaliyetler düzenlenmektedir. Yeni raporda da bahsedilmiştir.
6. ÇAD ve Yandal duyuruları yapılmaktadır. Bölümde ÇAD ve Yandal uygulaması 2024/2025 Güz dönemi itibarıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimiz Turizm İşletmeciliği (Türkçe), Turizm Rehberliği (%30 İngilizce) ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümlerinde yandal yapabilmektedir.
7. Yeni raporda uzaktan eğitimde yapılan sınavların yapılış şekli ve güvenlik önlemleri hakkında bilgi verilmiştir.
8. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak iç ve dış paydaşlarla ilişkilerin güçlendirilmesi için çalışmalar sürdürülmektedir. Bölüm Danışma Kurulu kurulmuştur.
9. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrenci memnuniyet anketi ders memnuniyet anketi, danışmanlık memnuniyet anketi uygulamıştır. Yapılan anketlerin geliştirilmesine yönelik çalışmalar sürmektedir. Öğrenci memnuniyet anketi, staj değerlendirme anketi gibi geliştirilmesi planlanan anketler taslak olarak raporda sunulmuştur.
10. Yeni raporda; bölüm kurulları, bölüm komisyonları, komisyon toplantıları, duyurular, anketler vb. tüm süreçlerle ilgili kanıtlar çok daha kapsamlı bir şekilde verilmiştir.

GENEL DURUM DEĞERLENDİRMESİ

PROGRAMA UYGUN DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ	
Program	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Değerlendirme Dönemi	2024-2025 BAHAR YARIYILI
ÖDİR Takım Başkanı	Doç. Dr. Şaban KARGİGLİOĞLU
ÖDİR Takım Üyeleri	Doç. Dr. Vasfiye Hazal ÖZYURT Öğr. Gör. Gizem KAVURMACI
Her bir ölçüt Sağlandı/sağlanmadı bilgisi verilmelidir.	SAĞLANDI/SAĞLANMADI
GİRİŞ	
01.Programa Ait Bilgiler	
1.ÖĞRENCİLER	
1.1 Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.	Sağlandı.
1.2 Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.	Sağlandı.
1.3 Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlara yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.	Sağlandı.
1.4 Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.	Sağlandı
1.5 Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.	Sağlandı

1.6 Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.	Sağlandı.
2.PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	
2.1 Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır.	Sağlandı.
2.2 Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.	Sağlandı
2.3 Kurumun, fakültenin ve bölümün özgörevleriyle uyumlu olmalıdır.	Sağlandı
2.4 Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.	Sağlandı.
2.5 Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.	Sağlandı.
2.6 Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.	Sağlandı.
3.PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI	
3.1 Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsmalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek program çıktıları tanımlayabilirler.	Sağlandı.
3.2 Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.	Sağlanmadı.
3.3 Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.	Sağlanmadı.
4.SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	
4.1 Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.	Sağlandı.
4.2 Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.	Sağlandı.
5.EĞİTİM PLANI	
5.1 Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır. Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir.	Sağlandı.
5.2 Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.	Sağlandı.

5.3 Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.	Sağlandı
5.4 Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.	Sağlandı
5.5 En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık...vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi. İçermelidir.	Sağlandı.
5.6 Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.	Sağlandı.
5.7 Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.	Sağlandı.
6.ÖĞRETİM KADROSU	
6.1 Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.	Sağlanmadı.
6.2 Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.	Sağlandı.
6.3 Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.	Sağlandı.
7. ALTYAPI	
7.1 Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.	Sağlanmadı.
7.2 Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.	Sağlandı.
7.3 Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.	Sağlandı.
7.4 Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.	Sağlandı
7.5 Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.	Sağlandı.
8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	

8.1 Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.	Sağlanmadı.
8.2 Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.	Sağlanmadı.
8.3 Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.	Sağlanmadı.
8.4 Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarına sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.	Sağlanmadı.
9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ	
9.1 Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.	Sağlandı.
10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	
10.1 Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.	Sağlandı.
SONUÇ	

NOT: Bu tablodaki ölçütler, örnek oluşturması açısından jenerik ölçüt olarak kullanılmıştır. Her program kendi programına uygun olan değerlendirme ölçütlerini kullanacaktır.