

A. ÖZET

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Birim İçi Değerlendirme Raporu, fakültemizin güçlü, zayıf ve gelişmeye açık yönlerini belirlemek, iyileştirme ve geliştirme süreçlerine katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Kalite Komisyonu üyeleri başta olmak üzere fakültenin öğretim elemanlarıyla iş bölümü yapılarak kalite kültürünün yaygınlaştırılması amaçlanmıştır.

İlgili alanların kanıtları, sunulan grafikler, belgeler, şemalar titizlikle oluşturulmuştur. İç ve dış paydaşlarla kurulan iletişimin gelişmesi ile fakültemizin akreditasyon sürecine kolaylık sağlanması hedeflenmektedir. Bunun yanı sıra Kurum İçi Değerlendirme Raporlarının hazırlanması sürecine katkı sağlanarak kurum akreditasyonuna zemin oluşturulması amaçlanmaktadır.

B. BİDR’NİN HAZIRLANMASINDA KATKISI OLANLAR

A. Liderlik, Yönetişim ve Kalite

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personeli

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Akademik Personeli

B. Eğitim ve Öğretim

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personeli ile kalite temsilcileri Can Güray, Başar Deniz Ünal, Hilmi Atılay ve Burak Kuş

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Akademik Personeli ile

C. Araştırma ve Geliştirme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personeli

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Akademik Personeli

D. Toplumsal Katkı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personeli

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Akademik Personeli

BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekan Vekili

Prof. Dr. Tolga TOLUNAY

Tel: 444 20 10

2. Tarihsel Gelişim

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, 2019 yılında kurulmuş ve 2020-2021 akademik yılında ilk öğrencilerini kabul ederek eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Fakülte, disiplinlerarası yaklaşımı ve uygulamalı eğitim olanaklarıyla

kısa sürede gelişim göstermiş; sanat, tasarım ve gastronomi alanlarında güçlü bir akademik yapılanmaya sahip olmuştur. Modern stüdyoları, atölyeleri, mutfakları, uygulama restoranı ile öğrencilerine hem teorik hem de uygulamalı bir eğitim sunan fakültemiz, kuruluşundan bu yana nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi temel hedef olarak benimsemiştir.

Fakülte bünyesinde ilk olarak açılan İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, 2019 yılında kurulmuş ve 2020-2021 akademik yılında eğitim-öğretime başlamıştır. Bölüm, kuruluşundan itibaren 60 öğrenci kontenjanı ile öğrenci kabul etmiş, 2025 yılı itibarıyla bu sayı 45 olmuştur. Günümüzde bölümde 1 doçent öğretim üyesi, 6 öğretim üyesi, 2 öğretim görevlisi ve 3 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 12 tam zamanlı akademik personel görev yapmaktadır. Eğitim faaliyetleri, 4 tasarım stüdyosu ve 1 seramik atölyesi aracılığıyla desteklenmektedir.

Tablo 1: İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Öğrenci Kontenjan Dağılımları

1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
ÖSYM:49	ÖSYM:54	ÖSYM:64	ÖSYM:84
Yatay Geçiş:1	Yatay Geçiş:7	Yatay Geçiş:9	Yatay Geçiş:18
Yurt dışı Kontenjan: 25	Yurt dışı Kontenjan:26	Yurt dışı Kontenjan:2	Yurt dışı Kontenjan:4

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü lisans programı, zorunlu dersler, seçmeli dersler ve mesleki uygulamadan (staj) oluşmaktadır. Programdan mezun olabilmek için 240 AKTS karşılığı olan derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak mezuniyet için gerekli yeterlilik şartıdır. Bu koşulları tamamlayan öğrencilerimiz lisans diploması alarak mezun olurlar.

Bunun yanı sıra, fakülte bünyesinde 2020 yılında açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2020-2021 akademik yılında ilk öğrencilerini kabul etmiştir. Açılış kontenjanı 60 öğrenci olan bölümün, 2025 yılı itibarıyla öğrenci kontenjanı 75 olmuştur. Eğitim dili %100 İngilizce olan bölümde eğitim Bologna süreci kapsamında yürütülmekte ve mezunlarına lisans diplomasına ek olarak Mavi Diploma da verilmektedir. Bölümde 3 doktor öğretim üyesi, 7 öğretim görevlisi (4 tam zamanlı, 3 süreli sözleşmeli) ve 3 araştırma görevlisi olarak toplam 13 akademik personel ve idari işleri yürüten 1 adet fakülte sekreteri bulunmaktadır. Bölüm bünyesinde 2 adet uygulama mutfağı yer almaktadır. Bu mutfaklardan birisi 24 öğrenci bir diğeri 16 öğrencinin bireysel uygulama eğitimi alabileceği şekilde tasarlanmıştır. 2025-2026 eğitim öğretim yılında sınıflara bağlı olarak öğrenci dağılımları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrenci Kontenjan Dağılımları

1. SINIF	2. SINIF	3. SINIF	4. SINIF
ÖSYM: 37	ÖSYM:37	ÖSYM: 31	ÖSYM:47
Yatay Geçiş: 0	Yatay Geçiş:1	Yatay Geçiş:0	Yatay Geçiş:0
Yurt dışı Kontenjan: 5	Yurt dışı Kontenjan:5	Yurt dışı Kontenjan:3	Yurt dışı Kontenjan:3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programı zorunlu dersler, seçmeli dersler ve mesleki uygulamadan (staj) oluşmaktadır. Programdan mezun olabilmek için 240 AKTS karşılığı olan derslerin tümünü başarıyla tamamlanması ve 4,00 üzerinden en az 2,00 genel not ortalamasına sahip olunması gerekmektedir. Bu koşulları tamamlayan öğrencilerimiz lisans diploması alarak mezun olmaktadır.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

3.1. Misyon

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinin misyonu; sanat, tasarım ve gastronomi alanlarında çağdaş bilgi ve becerilerle donatılmış, disiplinler arası bakış açısına sahip, analitik düşünme yeteneği gelişmiş, yaratıcı, yenilikçi ve etik değerlere bağlı bireyler yetiştirmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün misyonu; gıdanın hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve geliştirilmesi süreçlerinde bilimsel bilgi ile sanatsal beceriyi bütünleştiren, yenilikçi, vizyon sahibi ve evrensel değerlere bağlı şefler yetiştirmektir. Eğitim programlarımız, öğrencilere sektöre dair güncel bilgileri sunmanın yanı sıra, etkili iletişim, liderlik ve problem çözme gibi becerileri geliştirmeye odaklanarak onları sektöre hazırlamaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi, lisans eğitiminde Bologna Protokolü'nü benimsemektedir. Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim dilinin %100 İngilizce olması sayesinde lisans diplomasına ek olarak öğrencilerimize mavi diploma da verilmekte ve kapsamlı bir eğitim anlayışı misyonunu benimsenmektedir. Bu kapsamda, öğrencilere sağlanan eğitim, araştırma faaliyetleri ve sektör iş birlikleri aracılığıyla, mutfak sanatları konularında nitelikli ve donanımlı bireyler yetiştirme hedefine odaklanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü; Bologna Protokolü ile uyumlu, %100 Türkçe müfredatı aracılığıyla kuramsal bilgiyi güncel mesleki pratiklere entegre eden, kalite odaklı ve çok yönlü bir eğitim modelini benimser. Bölümümüzün temel eğitim stratejisi; görsel algı, soyutlama ve üç boyutlu düşünme yetilerinin geliştirilmesi ile başlayan tasarım sürecini, ileri düzey mekânsal çözümlemelere taşımaktır. Bu doğrultuda temel amacımız; öğrencilere, yapı, malzeme, aydınlatma ve kullanıcı gereksinimleri gibi çok katmanlı verileri, sürdürülebilir tasarım kriterleri çerçevesinde bütüncül bir yaklaşımla sentezleyebilme becerisi kazandırmaktır. Tasarım düşüncesi (design thinking) sistematığı üzerine kurulu olan bu eğitim anlayışı; öğrencilerin kullanıcı ve çevre arasındaki ilişkileri analitik, eleştirel ve ekolojik bir bakış açısıyla irdelemelerini sağlar. Bölümümüz; ulusal ve uluslararası araştırma projeleriyle zenginleşen bu ortamda; toplumsal sorumluluk bilinci yüksek, yenilikçi, disiplinler arası etkileşime açık, insan merkezli ve çevreye duyarlı nitelikli iç mimarlar yetiştirmeyi görev edinmiştir

3.2 Vizyon

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinin vizyonu, sanat, tasarım ve gastronomi alanlarında ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, disiplinler arası projeleriyle öncü, yenilikçi ve sürdürülebilir bir akademik merkez olmaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, modern mutfak tekniklerini geleneksel mutfak kültürleriyle harmanlayarak sektöre yön veren, araştırma ve uygulama projeleriyle öne çıkan, küresel ölçekte rekabet avantajına sahip mezunlar yetiştiren öncü bir bölüm olmayı vizyon edinmiştir. Ayrıca öğrencilere, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı sağlayacak bilgi ve becerileri kazandırarak, mezunların sektörde öncü bireyler olmalarına yönelik bir çerçeve sunulmaktadır. Böylece, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında hem yerel hem de global düzeyde etkili birer lider olma potansiyelini geliştirmek en önemli önceliklerimizden biridir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün vizyonu; sürdürülebilir yaşam çevrelerinin kurgulanmasında söz sahibi, teknoloji, sanat ve kültürel değerleri bütüncül bir tasarım kültürüyle harmanlayan; ulusal ve uluslararası düzeyde referans kabul edilen öncü bir eğitim ve araştırma merkezi olmaktır. Bölümümüz; değişen toplumsal gereksinimlere ve küresel çevre sorunlarına karşı akılcı, estetik ve yenilikçi mekânsal çözümler üreten; akademi ile profesyonel sektör arasındaki sınırları kaldıran; geleceğin mekânsal standartlarını belirleyecek etik ve entelektüel derinliğe sahip lider tasarımcıların yetiştiği özgün bir ekol haline gelmeyi hedefler

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi olarak izlediğimiz değerler şu şekildedir:

- Etik Değerlere Bağlı

- Mükemmeliyetçi
- Çevreye Duyarlı
- Kalite ve Sürdürülebilirlik Odaklı
- Paydaş Odaklı
- Özgürlükçü
- Hoşgörülü
- Katılımcı
- Yenilikçi ve Girişimci
- Sürekli Öğrenen ve Gelişen
- Toplumsal Sorumluluk Bilincine Sahip öğrenciler yetiştirmektir.

3.3 Hedefler

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, kendine ilke edindiği misyon ve vizyona bağlı olarak sanat, tasarım ve gastronomi alanlarında evrensel değerlere bağlı, sürekli gelişim odaklı, alanlarındaki değişimi takip eden, araştıran ve uygulayan mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir. Ayrıca alanda akademik yönü kuvvetli bireyler yetiştirerek öğretmen/eğitmen ve nitelikli akademisyen açığını kapatmak, aynı zamanda kendi işletmesini açmak isteyen girişimci mezunlar yetiştirerek sektörel gelişime katkıda bulunmak bu hedefler arasındadır. Bu doğrultuda Fakülte, eğitim-öğretim süreçlerini kalite güvencesi yaklaşımı çerçevesinde sürekli olarak izlemekte, değerlendirmekte ve iyileştirmekte; ulusal ve uluslararası standartlar doğrultusunda çağın gerektirdiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazandırmayı amaçlamaktadır. Fakülte bünyesinde yürütülen eğitim faaliyetleri; etik değerlere bağlılık, toplumsal sorumluluk bilinci, sürdürülebilirlik ve yaşam boyu öğrenme ilkeleri temel alınarak yapılandırılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı, alanında geleceğin liderlerini yetiştirmek amacıyla yenilikçi bir anlayışla planlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün birincil hedefi; beslenme, gıda bilimi, gıda teknolojisi, gıda hijyeni, yeni ürün geliştirme, yiyecek ve içecek işletmeciliği ve pazarlaması, yemek kültürü ve tarihi, uluslararası mutfak kültürleri, geleneksel ve modern mutfak teknikleri gibi geniş bir yelpazede teorik ve pratik bilgi ile donatılmış çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim öğretim sağlamak suretiyle konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli profesyoneller yetiştirilerek, başta turizm ve yeme-içme sektörü olmak üzere, gıda ile ilişkili tüm alanlarda vizyon sahibi şeflere yönelik ihtiyacın giderilmesi amacıyla eğitim verilmesidir. Programın eğitim-öğretim yapısı; uygulama ağırlıklı dersler, atölye ve mutfak çalışmaları, sektörle iş birliği içinde yürütülen uygulamalar ve staj olanakları ile desteklenmektedir. Öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme, yaratıcı üretim ve yenilikçi yaklaşım geliştirme becerilerinin güçlendirilmesi hedeflenmekte; aynı zamanda sürdürülebilir gastronomi, gıda güvenliği, yerel ve kültürel mirasın korunması gibi güncel ve stratejik konular program çıktıları ile ilişkilendirilmektedir. Bölüm, mezunlarının hem sektörde etkin roller üstlenebilen profesyoneller hem de akademik kariyere yönelme potansiyeline sahip bireyler olarak yetişmesini amaçlamaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öncelikli hedefi; kuramsal bilgiyi stüdyo pratiğiyle bütünleştirebilen, analitik düşünme ve problem çözme yetisi gelişmiş, mesleki etik değerlere sahip yetkin iç mimarlar mezun etmektir. Bu doğrultuda eğitim modelimiz; üniversite-sanayi iş birlikleri ve disiplinler arası projeler aracılığıyla, öğrencileri alanında uzman profesyonellerle bir araya getirerek sektörel entegrasyonu sağlamayı hedefler. Teknolojik yetkinliği merkeze alan programımız; güncel dijital tasarım ve sunum teknolojilerini çevresel sistem verileriyle harmanlayarak; estetik, işlevsel ve sürdürülebilir mekânlar kurgulayabilen, evrensel standartlarda rekabet gücü yüksek tasarımcıların yetişmesine olanak tanımayı amaçlamaktadır.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik ve idari süreçlerin etkin, şeffaf ve sürdürülebilir bir şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla kalite odaklı ve sürekli iyileştirmeyi hedefleyen bir yönetim sistemi politikası benimsemiştir. Yönetim Sistemi Politikası çerçevesinde çeşitli düzenlemeler geliştirilmektedir. Bu politika, tüm akademik ve idari birimlerde etkin liderlik ve koordinasyon kültürünü teşvik ederek, üniversitenin stratejik hedeflerine ulaşmasını desteklemektedir. Ayrıca kurumsal yapının güçlendirilmesine, karar alma mekanizmalarının etkinleştirilmesine ve kalite güvence süreçlerinin sürdürülebilirliğine yönelik temel ilkeleri içermektedir. Fakülteler ve bölümler arasındaki organizasyonel işleyişin sistematik hale getirilmesi, hesap verebilirliğin artırılması ve akademik birimlerin koordineli çalışmasını teşvik etmek amacıyla belirlenen bu politika, üniversitenin genel stratejik hedefleri doğrultusunda şekillendirilmiştir [OD2].

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, organizasyon yapısı gereği her bölümün bir bölüm başkanı ve gerekli görülen durumlarda bir bölüm başkan yardımcısı tarafından yönetildiği bir sisteme sahiptir. Bu yapı, her bölümün daha etkin bir şekilde çalışmasını sağlayarak öğrencilere en iyi eğitimin sunulmasını amaçlamaktadır. Fakülte içindeki bu yönetsel yapı, yalnızca akademik süreçlerin değil, öğrenci temsil mekanizmalarının da düzenli ve şeffaf şekilde işletilmesine zemin hazırlar. Bu doğrultuda Ankara Medipol Üniversitesi Kalite Komisyonu Öğrenci Temsilcisi Belirlenmesine İlişkin Usul ve Esaslar, öğrenci temsilcisi seçim sürecine dair belirli kuralları ve prosedürleri düzenlemektedir [OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yer alan organizasyon şeması, yalnızca görsel bir ifade biçimi değil, aynı zamanda bölümün içindeki hiyerarşiyi, rolleri ve sorumlulukları özetleyen, çeşitli akademik çalışmaların etkili yönetilmesi ve koordinasyonu için temel bir araç olarak yapıyı desteklemektedir [1_OD2].

Bu yönetsel ve kalite odaklı yaklaşımın doğal bir uzantısı olarak, Yönetim Sistemi Politikası çerçevesinde hareket eden Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi de kendi kalite güvencesini sağlamak amacıyla Birim Kalite Ekibi oluşturmuştur [OD2]. Bu ekip fakültenin kalite standartlarına uygunluğunu sağlamak, kalite güvence kültürünü oluşturmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla faaliyet göstermektedir. Kalite Ekibi, birim başkanı liderliğinde kalite birim sorumlusu akademisyenler ve fakülte sekreterinden oluşmaktadır. Bu kapsamda, kalite raporuna katkı sağlayan öğrencilerimiz, fakültemizin değerlendirilmesine yönelik önemli bir destek sunmuşlardır. Raporun geriye dönük değerlendirilmesinde, 1. sınıf, 2. sınıf, 3. sınıf ve 4. sınıf öğrenci temsilcileri katkı sağlamışlardır [2_OD2].

Aynı kalite güvencesi yaklaşımı doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğretim elemanları ve üyeleri özgeçmişlerini MEBİS sisteminde güncellemiş ve YÖKAK ziyareti öncesinde YÖK formatına uygun özgeçmişlerini hazırlayarak bu sürece eksiksiz şekilde uyum sağlamışlardır [3_OD3] [4_OD3]

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölüm Kurulu'nun organizasyonel koordinasyonu altında birim içi tüm süreçlerle ilgili sorumlu personeller bölüm başkanlığınca belirlenmiş, raporlama, süreç takibi / denetimi ve arşivleme ile ilgili standartlar belirlenerek birim içi dolaşıma / erişime sunulmuştur. Birim içi bağımsız sorumluluk alanları aşağıdaki gibi belirlenmiştir [5_OD2]:

- Bologna Koordinatörü

- Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarının Hazırlanması
- Ders Programı Hazırlama Komisyonu
- Yatay/Dikey Geçişler Değerlendirme Jüri yeleri
- Ders Muafiyet/İntibak Başvuruları Jüri yeleri
- Çap/Yandal
- Akademik İlan Değerlendirme Jüri yeleri
- Staj Kurulu
- Erasmus Kurulu
- Tanıtım Günleri Görevlendirmesi
- Dönem İçi Bilgilendirme (Asistan, Hoca, Danışman, ğrenci) Broşrlerinin Hazırlanması
- Bölüm İçi ve Fakülte Sınav Koordinatörü
- Sınav Sonu Sınav Dosyalarının Hazırlanması
- Öğrenci Danışmanlığı
- Ders Saati cretli Hocalar ile Dönem İçi Takvimin Paylaşılması ve Takibi
- Asistanlarla İletişim
- Sosyal Medya Sorumlusu
- Mezuniyet İşleri
- Çalıştay İşleri
- Sergi İşleri/ Arşiv
- Performans/Proje Değerlendirme Yayın İşleri
- MYO Koordinasyon
- Üst Yazı ve Satın Almalar
- Senato Temsilcisi
- Stüdyo Koordinatörlükleri
- Strateji ve Kalite Akreditasyon Komisyonu
- lme Değerlendirme ve Geliştirme Komisyonu
- Satın Alma Komisyonu
- Web Komisyonu
- Kaynak Planlama Komisyonu
- Eğitim ve Müfredat Geliştirme Komisyonu
- Toplumsal Katkı Alt Komisyon yeliği
- Bilimsel Araştırma ve ARGE Komisyonu
- Senato yeliği
- Fakülte Kurulu yeliği

Belirlenen yönetim modeli şu an için görece yeni kurulmuş bir bölümün ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Ancak önümüzdeki yıllarda bölüm içi koordinasyon ve eşgüdüm ihtiyaçlarının artması ve çeşitlenmesi halinde bu organizasyon yapısının daha kurumsal bir biçime (icra ve denetim kurulları) dönüştürülmesi planlanmaktadır.

Öğrenciler ile iletişimi sağlamak amacıyla her sınıftan önceki sene seçilen bir öğrenci temsilcisi ve yardımcısının temsilcilik görevlerine devam etmeleri bölüm başkanlığınca uygun görülmüştür [6_OD2].

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun misyon ve stratejik hedeflerine ulaşmasını güvence altına alan ve süreçleriyle uyumlu yönetim modeli ve idari yapılanması belirlenmiştir.

[1](2)A.1.1. gmsf org sema

[2](2)A.1.1. öğrenci temsilcisi sonuçları

[3](3)A.1.1. yok cvler

[4](3)A.1.1.yok cvler ımct

[5](2)A.1.1.ımct bolum ici organizasyon semasi

[6](2)A.1.1. ımct öğrenci temsilcisi secim sonuçları

A 1.2. Liderlik

Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal iletişimin etkin bir şekilde yürütülmesi için şeffaflık, erişilebilirlik ve etkileşimi temel alan bir politika benimsemiştir. Bu politika, üniversite içindeki tüm akademik ve idari birimler arasında etkili iletişimi sağlamak amacıyla çeşitli araçlar ve stratejiler kullanmayı hedeflemektedir. Kurumsal iletişim, üniversitenin hedeflerine ulaşmasını destekleyen, bilgi paylaşımını ve iş birliğini teşvik eden bir süreç olarak kabul edilmektedir. Bu çerçevede, bölümlerin ve fakültelerin başarılı bir şekilde faaliyet göstermeleri için gerekli iletişim altyapısı oluşturulmuş ve sürekli olarak iyileştirilmektedir [OD2]. Kurumsal iletişim politikası, üniversitenin kalite güvencesi sistemi ile bütünleşik bir yapı içinde ele alınmakta; karar alma süreçlerinde katılımcılığın artırılması, geri bildirim mekanizmalarının etkin kullanılması ve kurumsal hafızanın güçlendirilmesi hedeflenmektedir. Bu yaklaşım, akademik ve idari süreçlerin şeffaf ve izlenebilir bir şekilde yürütülmesine katkı sağlamaktadır.

Bu kurumsal yaklaşım doğrultusunda, yüz yüze yapılamayan çalışmaların etkin bir şekilde sürdürülebilmesi için iletişim grupları, katılımcıların tam katılım ve katkı sağlamalarına olanak tanımaktadır. Bu süreç, birimler arası iş birliğini artırarak, fakültenin hedeflerine daha etkili bir şekilde ulaşılmasına katkı sunmuştur. Özellikle çevrim içi iletişim kanalları aracılığıyla yürütülen bu çalışmalar, zaman ve mekân kısıtlarını ortadan kaldırarak akademik ve idari faaliyetlerin sürekliliğini güvence altına almakta; hızlı karar alma ve uygulama süreçlerini desteklemektedir.

Bu bütüncül iletişim politikasının bir yansıması olarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, etkili bir iletişim ve iş birliği ortamını teşvik etmek amacıyla çeşitli iletişim mekanizmalarını aktif olarak kullanmaktadır. Bu kapsamda, bölüm/fakülte içerisinde akademik ve idari personeli bir araya getirmek ve bilgi paylaşımını kolaylaştırmak amacıyla bir e-posta grubu oluşturulmuştur. Söz konusu bu e-posta grubu, fakülteyle ilgili konuları aktif bir şekilde paylaşmak ve güncel bilgileri personelle buluşturmak için etkili bir araç olarak işlev görmektedir [1_OD3]. Bu iletişim mekanizması sayesinde bölümle ilgili duyurular, akademik

takvimler, toplantı kararları ve uygulamaya yönelik bilgiler düzenli ve sistematik bir biçimde paylaşılmakta; kurumsal koordinasyon ve bilgilendirme süreçleri güçlendirilmektedir.

Ayrıca, çalışmaların daha hızlı ve koordineli bir şekilde yürütülebilmesi için bölüm/fakülte bünyesinde akademik ve idari birimler arasında iletişimi artırmak amacıyla özel iletişim grupları oluşturulmuştur. Bu gruplar, fakülte içindeki etkinliklerden çeşitli akademik ve sosyal konulardaki bilgilendirmelere kadar geniş bir yelpazede iletişim ve etkileşimi sağlamak için kullanılmaktadır [2_OD3]. Söz konusu iletişim grupları, ekip çalışmasını destekleyen, yatay ve dikey iletişimi güçlendiren bir yapı sunmakta; akademik ve idari paydaşlar arasında eşgüdümü artırarak bölüm ve fakülte hedeflerinin gerçekleştirilmesine katkı sağlamaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde, tüm idari ve akademik personel yükseköğretim ekosistemindeki değişim, belirsizlik ve karmaşıklığı dikkate alan bir kalite güvencesi sistemi ve kültürü oluşturma konusunda yüksek düzeyde sahiplik ve motivasyon sergilemektedir. Bölümün özgün yönetim ihtiyaçlarını karşılamak üzere yatay hiyerarşi prensibi gözetilerek iş bölümü ve uzmanlık temelli, demokratik bir organizasyon şeması oluşturulmuştur [3_OD2]. Bu yapı, demokratik liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü temelinde şekillenmiştir. Liderler, sorumluluk alanları çerçevesinde birimin değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejiler geliştirmekte; yetki paylaşımı, kurumsal ilişkiler, zaman yönetimi, motivasyon ve iş yükünü dengeli biçimde yönetmektedir.

Koordinasyon ve eşgüdüm gerektiren durumlarda bölüm bünyesinde Microsoft Teams, Zoom, Google Drive, MEBİS ve WhatsApp gibi dijital platformlar etkin biçimde kullanılmakta; bu araçlar aracılığıyla sistematik ve aktif bir bilgi paylaşımı süreci yürütülmektedir [4_OD2][5_OD2][6_OD2].

Bu kapsamda akademik ve idari birimler ile yönetim arasında liderlik temelli etkin bir iletişim ağı tesis edilmiş; akademik, idari ve teknik konularda bilgi akışı ve iş birliği sağlanarak bölüm faaliyetlerinin verimliliği artırılmıştır.

Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilme düzeyi, her dönem periyodik olarak gözden geçirilmekte ve değerlendirme sonuçları doğrultusunda gerekli iyileştirme ihtiyaçları belirlenmektedir. Bu sayede bölümün kalite odaklı ve değişime uyumlu yapısının sürdürülebilirliği desteklenmektedir. Bununla birlikte, bölüm içi iş ve sorumluluk paylaşımının daha etkin hâle getirilmesi amacıyla, akademik kadronun genişlemesi de dikkate alınarak her bir sorumluluk alanı için çalışma yöntemleri ve süreçleri tanımlanmış icra kurullarının oluşturulması bir gelişim alanı olarak belirlenmiştir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda liderlerin kalite güvencesi sisteminin yönetimi ve kültürünün içselleştirilmesi konusunda sahipliği ve motivasyonu bulunmaktadır.

[1](3)A.1.2. gmsf mail grubu

[2](3)A.1.2. gmsf wp grupları

[3](2)A.1.2. imct bölüm içi organizasyon semasi

[4](2)A.1.2. imct bölüm içi zoom toplantısı

[5](2)A.1.2. imct google drive idari klasoru

[6](2)A.1.2. bolum whatsapp grubu

A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kurumsal dönüşüm kapasitesini geliştirmek için çeşitli stratejiler ve uygulamalar düşünülmektedir. Bu bağlamda göz önünde bulundurulabilecek bazı öneriler aşağıda listelenmiştir:

- **Mevcut Programları Güncelleme:** Gastronomi alanı, dinamik yapısı gereği sürekli dönüşüm ve gelişim göstermektedir. Programları düzenli olarak gözden geçirerek, sektöre uygun beceri ve bilgileri içerecek şekilde güncellemek önemlidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde özellikle yemek trendleri, yöresel mutfaklar ve sürdürülebilir gastronomi gibi konulara odaklanmaktadır. İlerleyen zamanlarda moleküler gastronomi ve tecno-emotional cuisine gibi gastronomi akımların değerlendirilmesi öngörülmektedir.
- **Endüstri İş Birlikleri:** Sektörle güçlü bir iş birliği kurulması, öğrencilerin uygulama derslerinde edindikleri deneyimi derinleştirmelerine ve sektördeki güncel gelişmeleri takip edebilmelerine olanak sağlamaktadır. İş dünyası ile iş birliği içinde olan bir program oluşturarak, öğrencilerin iş bulma olanaklarının artırılması hedeflenmektedir.
- **Sürdürülebilir Mutfak:** Sürdürülebilirlik günümüzde önemli bir konu haline gelmiştir. Bu çerçevede, gastronomi ve mutfak sanatları sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirerek, öğrencilere çevre dostu uygulamaları öğretmek ve sektörde sürdürülebilir uygulamaları teşvik etmek önemlidir. Bu amaç doğrultusunda sıfır atık, sürdürülebilir tabaklar ve yöresel ürün kullanımı gibi konular ön plana çıkarılmaktadır.
- **Kariyer Destek Hizmetleri:** Öğrencilere ve mezunlara yönelik kariyer destek hizmetleri sunulması, öğrencilerin iş dünyasına daha iyi hazırlanmalarını sağlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj fırsatları, kariyer etkinlikleri ve mentorluk programları gibi uygulamaların etkili olduğunun bilincindedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları çatısı altında faaliyet gösteren “GastroMedLab” öğrenci kulübü tarafından belirli aralıklarla Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında profesyonel şefler davet edilmekte ve söyleşiler yapılmaktadır [1_OD3]. Bunun yanında sıra sektör gelişmelerinin daha net takip edilebilmesini sağlayan çeşitli kongre ve fuarlara da geziler düzenlenmektedir [2_OD3]. Ayrıca yine “GastroMedLab” öğrenci kulübü tarafından “staj söyleşileri” etkinlikleri gerçekleştirilmektedir. Bu etkinliklerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde stajlarını gerçekleştirmiş öğrenciler kendi staj tecrübeleri hakkında diğer öğrencileri bilgilendirmektedir [3_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi Erasmus Programı Bireylerin Öğrenme Hareketliliği Yönergesi, Üniversite Rektörlüğüne bağlı olarak kurulan Erasmus Koordinatörlüğü tarafından yürütülmekte olup, Erasmus değişim programına katılan öğrenci, akademik ve idari personelin yanı sıra ilgili bölüm, birim ve kişilerin görev ve yetkilerini kapsamaktadır [4_OD2]. Uluslararasılaşma Politikası çerçevesinde, üniversite uluslararası iş birliklerini güçlendirerek küresel düzeydeki fırsatlara erişimi artırmayı hedeflemektedir. Bu bağlamda, Erasmus+ programı gibi uluslararası değişim programlarına katılım teşvik edilerek, öğrencilere küresel deneyimler kazandırılmaktadır [5_OD2].

Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erasmus öğrenci değişimi programı çerçevesinde uluslararası iş birliklerini sürdürmekte olup, 1 tanesi İtalya'da (University of Foggia), 2 tanesi Portekiz'de (Instituto Politécnico da Guarda ve Instituto Politécnico de Coimbra) ve Yunanistan'da (University of Patras) olmak üzere toplamda 4 üniversite ile anlaşma yapmıştır [6_OD3]. Bu anlaşmalar, bölüm öğrencilerinin uluslararası deneyim kazanmasına ve mesleki gelişimlerine önemli katkılar sunmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, yükseköğretim ekosistemindeki dinamik değişimleri, küresel tasarım eğilimlerini ve ulusal stratejik hedefleri merkeze alan proaktif bir yönetim

yetkinliğine sahiptir. Birimimiz; amaç, misyon ve vizyonu doğrultusunda sürekli yenilenmeyi teşvik eden, değişim yönetiminde yüksek motivasyona sahip yetkin bir akademik ve idari kadro ile yönetilmektedir. Alanında uzman ve uluslararası bağları kuvvetli olan öğretim kadromuz, eğitim modelimizi ve mesleki çıktılarımızı küresel muadillerimizle düzenli olarak karşılaştırarak analiz etmektedir. Bu doğrultuda elde edilen veriler; ders içerikleri, sınıf planlamaları ve lojistik yaklaşımlar gibi temel süreçlerimizin kısa, orta ve uzun vadeli revizyonlarında temel dayanak noktası olarak kullanılmaktadır [7_OD2], [8_OD2].

Bu stratejik yaklaşım çerçevesinde yürütülen somut faaliyetler ve dönüşüm alanları aşağıda detaylandırılmıştır:

1. Müfredatın Teknolojik Dönüşümü ve Dijital Entegrasyon

Bölümümüz, öğrencilerin dijital çağa adaptasyonunu kademeli bir eğitim planı ile yönetmektedir:

- **Temel Dijital Yetkinlikler:** 2. sınıf güz döneminde okutulan ICT2111798 İletişim Tasarımı ve Sunum Teknikleri ve ICT2111799 Mimari Çizim ve Sunum Programları dersleri ile öğrenciler profesyonel dijital çizim ve modelleme araçlarıyla tanıştırılmaktadır [9_OD3].
- **İleri Seviye ve Seçmeli Uzmanlık:** 3. sınıfta sunulan ICT3211831 Dijital Stüdyo (Parametrik Tasarım) gibi seçmeli dersler, öğrencilerin dünyadaki güncel dijital tasarım paradigmalarına ve karmaşık modelleme tekniklerine uyum sağlamasını hedeflemektedir [10_OD3].

2. Endüstri İş Birlikleri ve Uygulamalı Eğitim

Teorik eğitimin sektör pratiğiyle desteklenmesi amacıyla endüstrinin lider paydaşları ile iş birlikleri kurulmaktadır. Bu kapsamda, Vitra, Kale gibi sektörde öncü markalar ve deneyimli mimarlar bölümümüze davet edilerek düzenlenen sunumlar ve workshop çalışmaları, öğrencilerin endüstriyel dönüşümü ve malzeme teknolojilerini yakından takip etmesine olanak sağlamaktadır [11_OD3].

3. Uluslararasılaşma ve Küresel Hareketlilik Kapasitesi

Bölümümüz, uluslararası tasarım standartlarını yerinde deneyimlemek ve akademik etkileşimi artırmak amacıyla geniş bir Erasmus+ ağına sahiptir. Mevcut iş birliği protokolleri kapsamında şu kurumlar ile aktif bir ekosistem oluşturulmuştur:

- **Polonya:** Bialystok University of Technology
- **Portekiz:** Instituto Politecnico de Tomar
- **Litvanya:** Vilnius Technologiju ir Dizaino Kolegija
- **Slovenya:** Faculty of Design
- **Balkan Bölgesi:** International Balkan University (Makedonya), International University of Sarajevo (Bosna Hersek), International Vision University (Makedonya), Univerzitet u Nisu (Sırbistan), South East European University Tetovo (Makedonya).

Bu çok uluslu ağ, kurumsal dönüşümün küresel düzeydeki fırsatlarla beslenmesini ve öğrencilerin uluslararası tasarım kültürüne erişimini garanti altına almaktadır [12_OD3].

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda değişim ihtiyacı olgunluk seviyesinde belirlenmiştir.

[1](3)A.1.3. gastromedlab_sefsoylesi

[2](3)A.1.3. gastromed bakeryplus

[3](3)A.1.3. gastromedlab stajsohbetleri

[4](2)A.1.3. erasmus+yonergesi

[5](2)A.1.3. ogrenci temsilcisi sonuclari

[6](3)A.1.3. gmsf erasmus anlasmalari

[7](2)A.1.3. imct etkilesimli studyo ortami planlamasi

[8](2)A.1.3. imct etkilesimli studyo ortami ornekler

[9](3)A.1.3. imct iletisim teknikleri izlence

[10](3)A.1.3. imct dijital studyo izlence

[11](3)A.1.3. kale firma tanitimi

[12](3)A.1.3. erasmus anlasmalari

A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları

Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim ve öğretim süreçlerinin kalitesini sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleyerek iç kalite güvence mekanizmalarını güçlendirmeye odaklanmaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi Kalite Komisyonu Yönergesi, üniversitenin akademik ve idari süreçlerinde yüksek kalite standartlarının sağlanması ve sürdürülebilirliğinin temin edilmesi amacıyla belirli usul ve esasları içermektedir **[OD2]**. Bu kapsamda, üniversitenin kalite anlayışı, kalite kültürünün oluşturulması ve sürekli iyileştirme ilkelerine dayanmaktadır.

Bu yönerge doğrultusunda, 2025 yılında Güzel Sanatlar Mimarlık ve Tasarım Fakültesi bünyesinde Kalite Komisyonu kurulmuştur. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde kalite süreçlerine etkin katkı sağlamak amacıyla oluşturulan bu komisyon, fakültenin tam zamanlı kadroda görev yapan tüm öğretim üyeleri ve öğretim elemanlarının destekleriyle faaliyet göstermektedir. Komisyon, kalite güvencesi mekanizmalarının güçlendirilmesi, eğitim-öğretim süreçlerinin sürekli iyileştirilmesi ve akreditasyon çalışmalarının yürütülmesi gibi alanlarda çalışmalarını sürdürmektedir **[1_OD3]**.

Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın akreditasyon süreci kapsamında gerekli şartların belirlenmesi ve bu sürecin etkin bir şekilde yönetilmesi amacıyla, akreditasyon konusunda yetkili kurumlar olan TUADER ve AQAS ile iletişime geçilerek randevu alınmasına ve ilgili temsilcilerin bölüme davet edilmesine karar verilmiştir. Bu sürecin detayları 23 Temmuz 2024 tarihinde ele alınmıştır. 24 Haziran 2025 tarihinde Prof. Dr. Celil ÇAKICI tarafından farkındalık eğitimi verilmiştir. Bu eğitimde, TURAK akreditasyon süreçleri ve bu süreçte dikkat edilmesi gereken konular irdelenmiştir. Ayrıca PUKÖ döngüsü, öz değerlendirme raporu gibi diğer konularda da Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanları bilgilendirilmiştir **[2_OD3]**.

Bunun yanı sıra, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin kalite yönetimi ve akreditasyon süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla, Dr. Öğr. Üye. Berrak ERDAL SUNE, Dr. Öğr. Üye. Esra GİRGIN, Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE, Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR, Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER, Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK, Öğr. Gör. Zeynep BENGİSU EJDER, Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ atanmıştır. Atamalar, fakültenin kalite süreçlerine yönelik sürdürülebilir bir yönetim anlayışını desteklemek ve akreditasyon süreçlerinin koordinasyonunu sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu atamalara ilişkin resmî belgeler kayıt altına alınmıştır. **[3_OD3].**

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü; eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerinde kalite odaklı yönetim anlayışını benimsemektedir. İç kalite güvence mekanizmalarının tesisi, etkin uygulanması ve izlenmesi süreçleri, bölümümüzün öncelikli stratejik hedefleri arasında yer almaktadır.

Bu kapsamda, kalite süreçlerinin tabana yayılması ve katılımcı bir yaklaşımla yürütülmesi amacıyla Bölüm Kalite Komisyonu oluşturulmuştur. Söz konusu komisyon; bölümdeki tüm tam zamanlı öğretim üyeleri, öğretim görevlileri ve araştırma görevlilerinin katılımıyla teşkil edilmiş olup, Birim İç Değerlendirme Raporu (BİDR) hazırlık ve revizyon süreçlerinde görev paylaşımı esas alınarak tüm akademik personelin sürece aktif katkı sunması sağlanmıştır **[4_OD4].**

İç kalite güvence sisteminin işleyişinde PUKÖ döngüsünün "Kontrol Et" aşamasını güçlendirmek adına iç paydaş geri bildirimlerine önem verilmektedir. Hâlihazırda üniversitemiz genelinde kullanılan öğrenci bilgi sistemi üzerinden, her dönem sonunda öğrencilere yönelik "Ders Değerlendirme Anketleri" uygulanmaktadır. Öğrencilerimiz, ilgili anketlere kurumsal web sitesi ve otomasyon sistemi üzerinden erişebilmektedir **[OD2].**

Mevcut durumda anket altyapısı işler durumda olmakla birlikte, geri bildirimlerin niteliğini artırmak adına öğrenci katılım oranlarının yükseltilmesi "iyileştirmeye açık alan" olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda, öğrencilerin iç kalite süreçlerine katılımını teşvik edecek bilgilendirme toplantıları yapılması ve anket doldurma oranlarının artırılmasına yönelik yeni bir eylem planı üzerinde çalışılmaktadır. Paydaş geri bildirimlerinin karar alma mekanizmalarına daha etkin entegre edilmesiyle, objektif ve veriye dayalı bir gelişim sürecinin sürdürülmesi hedeflenmektedir.

Yürütülen bu çalışmalar, Fakültemizin akademik ve idari süreçlerini sürekli iyileştirme politikasıyla uyumlu olup; eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına ve gelecekteki program akreditasyon süreçlerine zemin hazırlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun iç kalite güvencesi süreç ve mekanizmaları tanımlanmış olup bu kapsamda çeşitli uygulamalar yapılmaktadır.

[1](3)A.1.4. gmsf kalite akreditasyon komisyon

[2](3)A.1.4. gmstoplantı kk akr

[3](3)A.1.4. gmsf komisyonlar

[4](4)A.1.4. imct komisyon gorevlendirme

A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

Ankara Medipol Üniversitesi, Kurumsal İletişim Politikasında şeffaflık, etkinlik ve güvenilirliği ön planda tutarak, tüm paydaşlarıyla açık ve düzenli bir iletişim kanalı sağlamayı hedeflemektedir. Üniversite, öğrenci, akademik ve idari personel ile toplum arasındaki etkileşimi güçlendirmek amacıyla, bilgilendirme süreçlerini sürekli güncel tutarak, güven oluşturmaya amaçlamaktadır [\[OD2\]](#).

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin web sayfası, her tür konuda güncel bilgilerin paylaşıldığı, kamuoyunu aydınlatan ve ilgili taraflara net bir şekilde ulaşmayı sağlayan bir kaynaktır. Bu sayfa üzerinden yapılan paylaşımlar, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi akademik ve idari süreçlerin detaylarına ulaşmak isteyen herkesin bilgi sahibi olmasını amaçlamaktadır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasında, tüm akademik ve idari personelin e-posta adresleri ile dahili telefon numaraları gibi iletişim bilgileri de şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır. İletişim bilgileri öğrencilerin, öğretim elemanlarının ve diğer paydaşların ihtiyaç duydukları bilgilere kolayca ulaşmalarını sağlamakta ve iletişimi güçlendirmektedir [\[OD3\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü web sayfasında ders programı, program bilgisi, eğitim kadrosu, genel evraklar sekmeleri altına "Etkinlik" sekmesi eklenmiştir. Bu kapsamda bölümde gerçekleştirilen etkinliklere bu sekmede yer verilmektedir [\[OD3\]](#).

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, kamuoyunu bilgilendirme süreçlerini kurumsal şeffaflık ilkeleri doğrultusunda yönetmektedir. Bölüme ait web arayüzü, eğitim-öğretim faaliyetlerinden teknik duyurulara kadar geniş bir yelpazede güncel bilgi akışı sağlayacak şekilde yapılandırılmıştır [\[1_OD3\]](#). Bilgi yönetiminin sürdürülebilirliğini sağlamak adına, web sayfasının içerik yönetimi ve güncelliği için bölüm bünyesinde sorumlu öğretim elemanları görevlendirilmiş; böylece bilginin doğruluğu ve erişilebilirliği güvence altına alınmıştır.

Bölümün öz değerlendirme süreçlerinde, kamuyu bilgilendirme ve raporlama mekanizmalarının tanımlı olmasına karşın, özellikle iç ve dış paydaşlardan gelen geri bildirimlerin (memnuniyet anketleri, sektörel görüşler vb.) henüz arzu edilen düzeyde veriye dönüşmediği saptanmıştır. Bu durum, hesap verebilirlik ilkesinin "kontrol etme" aşamasında bir iyileştirme fırsatı olarak tanımlanmıştır.

Bu çerçevede, stratejik hedeflere ulaşmak ve paydaş etkileşimini sistematik bir yapıya kavuşturmak amacıyla birim içi görev ve sorumluluk dağılımında kapsamlı bir düzenlemeye gidilmiştir. "Dış Paydaş İlişkileri (Meslek Odaları, Üniversiteler, Yerel Yönetimler, Sektör Temsilcileri vb.)" ile bölümün toplumsal ve sektörel bağlarının güçlendirilmesi, dış paydaşlardan gelen geri bildirimlerin kurumsal karar alma süreçlerine entegre edilmesi ve böylece hesap verebilirlik mekanizmasının çok sesli bir yapıya dönüştürülmesi hedeflenmektedir.

Olgunluk Düzeyleri (3): Kurum tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir.

[\[1\]\(3\)A1.5.imct_resmiwebsitesi](#)

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün misyonu; gıdanın hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve geliştirilmesi süreçlerinde bilimsel bilgi ile sanatsal beceriyi bütünleştiren, yenilikçi, vizyon sahibi ve evrensel değerlere bağlı şefler yetiştirmektir. Eğitim programlarımız,

öğrencilere sektöre dair güncel bilgileri sunmanın yanı sıra, etkili iletişim, liderlik ve problem çözme gibi becerileri geliştirmeye odaklanarak onları sektöre hazırlamaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi, lisans eğitiminde Bologna Protokolü'nü benimsemektedir. Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim dilinin %100 İngilizce olması nedeniyle lisans diplomasına ek olarak öğrencilerimize mavi diploma da verilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kapsamlı bir eğitim anlayışı misyonunu benimsemektedir. Bu kapsamda, öğrencilere sağlanan eğitim, araştırma faaliyetleri ve sektör iş birlikleri aracılığıyla, mutfak sanatları konularında nitelikli ve donanımlı bireyler yetiştirme hedefine odaklanmaktadır. Bölüm misyonu, üniversitenin genel stratejik hedefleri ve kalite güvencesi politikaları ile uyumlu bir şekilde yapılandırılmakta; eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetleri bu bütüncül yaklaşım doğrultusunda planlanmakta ve yürütülmektedir. Program çıktıları, sektörel beklentiler ve paydaş geri bildirimleri doğrultusunda düzenli olarak gözden geçirilmekte ve sürekli iyileştirme anlayışı benimsenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün vizyonu, modern mutfak tekniklerini geleneksel mutfak kültürleriyle harmanlayarak sektöre yön veren, araştırma ve uygulama projeleriyle öne çıkan, küresel ölçekte rekabet avantajına sahip mezunlar yetiştiren öncü bir bölüm olmaktadır. Ayrıca öğrencilere, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı sağlayacak bilgi ve becerileri kazandırarak, mezunların sektörde öncü bireyler olmalarına yönelik bir çerçeve sunulmaktadır. Bu sayede, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında hem yerel hem de global düzeyde etkili birer lider olma potansiyelini geliştirmek en önemli önceliklerimizden biridir. Bu vizyon doğrultusunda bölüm; yenilikçi eğitim yaklaşımlarını benimseyen, uluslararasılaşmayı destekleyen, sürdürülebilir gastronomi ve kültürel mirasın korunmasına duyarlı bir politika izlemektedir. Eğitim-öğretim süreçlerinde kalite, erişilebilirlik ve öğrenci merkezli öğrenme ilkeleri esas alınmakta; mezunların mesleki yeterliliklerinin yanı sıra etik sorumluluk ve toplumsal duyarlılık bilinci kazanmaları hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün politikaları, misyonu ve vizyonu doğrultusunda, sürekli olarak değişen sektörel ihtiyaçlara uyum sağlama, kalite standartlarını yükseltme ve öğrencilerimizi sadece mezun olmakla kalmayıp, aynı zamanda sektörel yetkinlik kazanmalarını da içermektedir. Bu doğrultuda, sektör iş birlikleri, uluslararası projeler ve yenilikçi eğitim yöntemleri gibi stratejilerle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün başarı grafiğinin yükseltilmesi amaçlanmaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal iletişim politikasını şeffaflık, erişilebilirlik ve katılımcılık ilkeleri doğrultusunda şekillendirmekte olup, paydaşlarıyla açık ve etkili bir iletişim kurmayı hedeflemektedir [OD2]. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün misyon ve vizyon ifadesi belirlenmiş olup web sayfasından kamuoyu ile paylaşılmıştır. Ayrıca kurumun kalite politikası benimsenmiştir. Misyon, vizyon ve kalite politikasının benimsenmesi ve içselleştirilmesi uygulamalar ile desteklenmektedir [OD3].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün misyonu, bilim ve teknolojiyi kullanan, araştıran, mesleki bilgi ve beceriye sahip, öğrenme odaklı çalışma alışkanlığı kazanmış, evrilen tasarım eğitimi modellerine, değişen rollere ve gelişen teknolojilere göre özgün, iddialı görüşler sunan bilgili, iş birliği ve ekip çalışması yapabilen, etik, yetenekli ve insani değerlerle donanmış, interdisipliner ve transdisipliner çalışabilen tasarımcılar, sanatçılar yetiştirmektir. İç Mimarlık

ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün vizyonu ise çağın gerektirdiği tüm teknik donanımları kullanabilen, ulusal ve uluslararası çeşitli yarışmalarda kendini gösterebilen, tasarla-yap projeleri ve alanı ile ilgili özgün çalışmalar yapan, ulusal ve uluslararası çevrelerde tanınan öncü, danışılan, Ankara Medipol Üniversiteli olmanın gururunu taşıyan, lider bir fakülte olmaktır. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Misyon ve Vizyonu Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasından tüm paydaşlar tarafından ulaşılabilir [OD2]. Şubat 2024 itibarıyla kurum stratejik planları oluşturulmuştur [1_OD2]. Ancak bölüm içi stratejik plan mevcut değildir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğretim kadrosu, alanında yetkin, disiplinin hem profesyonel hem de akademik boyutlarına hâkim, günceli takip eden meslek profesyonellerinden oluşmaktadır. Eğitim modeli, yaklaşımları ve mesleki eğitim çıktıları, ulusal ve uluslararası denklikte kurumlarla etkileşim halinde, sürekli iç değerlendirmeye tabidir. Kuruma ait bir standartlar bütünü oluşturulması ve kurumun özgün kimliğinin bu doğrultuda geliştirilmesi önceliklendirilmelidir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun ilan edilmiş bir stratejik planı bulunmaktadır.

A 2.2 Stratejik Amaç ve Hedefler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü amaç ve hedefleri, Ankara Medipol Üniversitesi Eğitim-Öğretim Politikasında belirlenen genel amaç ve hedeflerle uyumlu bir şekilde oluşturulmuştur [OD2]. Bu hedefler, eğitim ve öğretim hizmetlerinin kalitesini artırmayı ve öğrencilere sürdürülebilir bir eğitim deneyimi sunmayı amaçlamaktadır. Bu çerçevede;

1. Eğitim ve Öğretimde Kalite:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara Medipol Üniversitesi Kalite Politikasında temel hedeflere paralel olarak, eğitim ve öğretim faaliyetlerinde yüksek kalite standartlarına odaklanmaktadır [OD2]. Bu doğrultuda, güncel pedagojik yöntemleri ve teknolojik araçları kullanarak öğrencilere etkili bir öğrenim deneyimi sağlanması hedeflenmektedir. Eğitim programlarımız, sektörel ihtiyaçlara uygun olarak düzenlenerek öğrencilere çağdaş, teorik ve pratik bilgi ile beceriler kazandırmayı amaçlamaktadır.

2. Araştırma ve Geliştirme Faaliyetleri:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara Medipol Üniversitesi Araştırma-Geliştirme Politikası doğrultusunda bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetlerine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır [OD2]. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik personel tarafından yürütülen araştırmalar ve projeler aracılığıyla bilgi üretimine önem vererek, öğrencilerin bilimsel araştırmalara katılımını teşvik etmekte ve gastronomi sektörüne yenilikçi katkılar sağlamayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik kadrosu araştırma yetkinliklerini artırmak, proje geliştirme süreçlerine daha etkin bir şekilde katılımlarını sağlamak ve araştırma-geliştirme faaliyetlerini güçlendirmek amacıyla çeşitli eğitim ve bilgilendirme faaliyetlerine katılım sağlanmaktadır.

Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU ve Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU 12 Haziran 2025 tarihinde TUBİTAK BİGG programı hakkındaki eğitime katılmışlardır **[1_OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gelecekte de akademik araştırmaları destekleyen bu tür eğitim ve projelere katılımı teşvik ederek bilimsel üretkenliği ve sektörel yenilikçiliği desteklemeye devam etmeyi amaçlamaktadır. Aşağıdaki tabloda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarının akademik çalışma sayılarına ilişkin genel bir bakış sunulmuştur.

Tablo 3: Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarının akademik çalışma sayıları

2025 YILI VE ÖNCESİ							
ÖĞRETİM ELEMANI ADI SOYADI	Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler	Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler	Uluslararası bilimsel toplantılar da basılan bildiriler	Ulusal bilimsel toplantılar da basılan bildiriler	Uluslararası kitap/kitap bölümü	Ulusal kitap/kitap bölümü	Proje görevi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR	7	-	6	4	2	1	6 (patent +1)
Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU	26	10	15	4	1	3	5
Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE	10	4	5	4	-	-	4
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK	12	3	-	-	-	7	-
Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER	-	1	2	-	1	-	-
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	1	3	2	1	-	1	-
Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDİR	6	4	1	-	1	8	2
Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN	-	-	2	-	1	-	1 patent
Öğr. Gör. Yaşar Bülent Karaoğlu	-	-	-	-	-	2	-
Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU	-	1	-	-	-	2	-
Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU	-	-	2	-	-	-	-
Arş. Gör. Melike SOY	-	1	4	-	3	-	-
Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR	4	-	-	-	-	-	2
GENEL TOPLAM	66	27	39	13	9	27	21

3. İş birlikleri ve Sektör Entegrasyonu:

Ankara Medipol Üniversitesi eğitim-öğretim politikasındaki önemli hedeflerden biri, sektörle güçlü bir iş birliği ve entegrasyon sağlamaktır **[OD2]**. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü endüstri liderleriyle yakın ilişkiler kurarak staj ve iş birliği olanakları sunmayı ve sektör ihtiyaçlarına uygun programlar geliştirmeyi öncelikli hedefleri arasında belirlemiştir. Bu politika yalnızca planlama düzeyinde değil, somut faaliyetlerle de

desteklenmekte; bölüm, sektörle etkileşimi artıran uygulamalı etkinlikler ve ortak projelerle bu hedefi aktif biçimde hayata geçirmektedir. Bu kapsamda, Un Do Tre firması ile bir protokol taslağı hazırlanmış olup, 17.02.2025 tarihinde bir makarna workshop etkinliği gerçekleştirilmiştir. Etkinlik çerçevesinde öğrenciler arasında düzenlenen makarna yarışması, öğrencilere yaratıcılıklarını ortaya koyma ve sektörel geri bildirim alma fırsatı sunmuş; yarışmada ilk üçe giren öğrencilere teşekkür belgeleri takdim edilmiştir. Böylece bölüm, sektörle iş birliği vizyonunu doğrudan öğrenci deneyimine yansıtarak eğitim-öğretim kalitesini güçlendirmiştir. [2_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, stratejik amaç ve hedeflerimizi tanımlarken, üniversite ve fakültemizin genel stratejik planları ile özgün eğitim programlarımıza dayanarak bir yol haritası çiziyoruz. Fakültemiz için belirlenen misyon, vizyon gibi stratejik hedefler [3_OD2], bölümümüzün eğitim, araştırma ve toplumsal katkı amaçlarını destekleyecek şekilde kurgulanmıştır. Fakülte vizyon ve misyonu internet sitemizde mevcuttur fakat bölüm stratejik planı bulunmamaktadır. Öğrenci ve paydaş geri bildirimleri, stratejik planlama sürecinde kritik bir öneme sahiptir. Üniversite, kalite güvencesi altında anket sekmesi vardır, ancak henüz uygulamaya geçmemiştir [4_OD2].

Kurum içi ve dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar, bölümümüzün dış dünya ile olan ilişkisini güçlendiren ve iş birliklerini teşvik eden önemli etkinliklerdir. Bu toplantılarda, 20 Aralık 2020 [5_OD2] ve 17 Ocak 2021 [6_OD2] tarihlerinde iç paydaşlarla yapılan dönem planlama toplantıları ve 2 Ekim 2023'te iç ve dış paydaşlarla gerçekleştirilen dönem başı toplantısı [7_OD2], bölümümüzün stratejik yönünün belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Fakat bu toplantılarla ilgili 2023 yılına kadar toplantı tutanakları oluşturulmamıştır. 25 Eylül 2023 tarihli bölüm kurul toplantısı tutanağı [8_OD2] olarak sunulmuştur. Eğitim programımızın kalitesini ve güncelliğini sağlamak amacıyla, bölümümüz program yeterlilikleri [9_OD3], TYYÇ matrisi ve temel alan matrisi [10_OD3] gibi araçları kullanarak öğrencilerimizin kazanması gereken yeterlilikleri belirlenmektedir. Bu yeterlilikler, bölümümüzün akademik mükemmeliyet ve öğrenci odaklı eğitim vizyonunu desteklemektedir. Son olarak, öğrenci memnuniyet anketleri [11_OD3] bölümümüzün sürekli iyileştirme sürecinin ayrılmaz bir parçasıdır. Bu anketler sayesinde, öğrencilerimizin eğitim sürecindeki deneyimlerini doğrudan öğrenmeyi ve bu bilgileri programımızı geliştirmeyi hedeflemekteyiz. Ancak, bu anketlere katılan öğrenci sayısı bunu denetleyen bir sistem olmadığından oldukça düşüktür. Bu konuda öğrencileri anket doldurmaya teşvik edici stratejiler geliştirilmelidir.

Bu unsurlar, Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün stratejik amaç ve hedeflerinin somutlaştırılmasında ve sürekli gelişiminde temel taşlar olarak hizmet etmektedir.

Olgunluk Düzeyi 3: Kurumun ilan edilmiş bir stratejik amaç ve hedefleri bulunmaktadır.

[1](3)A.2.2. bigg egitim

[2](3)A.2.2. un do tre workshop

[3](2)A.2.2. fakulte vizyon ve misyonu

[4](2)A.2.2.uygulanan anketler

[5](2)A.2.2. ic paydaslarla donem planlama toplantisi (20.12.2020)

[6](2)A.2.2. ic paydaslarla donem planlama toplantisi (17.01.2021)

[7](2)A.2.2. ic ve dis paydaslarla donem basi toplantisi (02.10.2023)

[8](2)A.2.2. ic paydaslarla bolum kurulu toplantisi tutanagi (25.09.2023)

[9](2)A.2.2. program yeterlilikleri

[10](2)A.2.2. program yeterliliği tyvc temel alan matrisi

[11](2)A.2.2. ogrenci memnuniyet anketi

A. 2.3 Performans Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik birimlerde performans değerlendirmesini belirli ölçütlere dayandıran bir yönergeye sahiptir [\[OD2\]](#). Bu kurumsal yaklaşım doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, performans değerlendirmelerinde özellikle akademik performans raporlarını temel gösterge olarak kullanmaktadır. Bu değerlendirmeler, akademisyenlerin öğretim, araştırma, yayın ve yönetim gibi alanlardaki başarılarını kapsayan akademik teşvik sistemine dayanmaktadır. Akademik teşvik, öğretim üyelerinin yüksek performans göstermelerini teşvik ederek kaliteli eğitim ve araştırma faaliyetlerini desteklemeyi amaçlamaktadır [\[OD2\]](#).

Performans ölçümünün yalnızca akademik düzeyle sınırlı kalmamasını sağlamak amacıyla, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü birimleri her yıl Yükseköğretim Program Atlası aracılığıyla başarı sıralamalarını incelemektedir. Bu inceleme, fakülte içindeki bölümler arasındaki başarı düzeyini değerlendirmek ve iyileştirme fırsatlarını belirlemek adına önemli bir araçtır. Yükseköğretim Program Atlası, öğrenci başarıları, mezuniyet oranları, öğrenci memnuniyeti ve iş bulma oranları gibi çeşitli göstergeleri içermektedir [\[1_OD2\]](#).

Bölümün performans anlayışının önemli bir diğer boyutu ise öğrenci başarısının sistematik biçimde takip edilmesidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, performans göstergelerini belirlerken aynı zamanda öğrenci başarısını da ön planda tutmaktadır. Öğrencilerin eğitim sürecindeki başarıları, sınav sonuçları, staj performansları ve proje çalışmaları gibi faktörler değerlendirilerek, eğitim kalitesini sürekli olarak artırmak hedeflenmektedir. Bu değerlendirme süreçleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün stratejik hedeflerine ve üniversitenin genel performans standartlarına uyum sağlama amacını taşımaktadır. Ayrıca bu değerlendirmelerin sürdürülebilir bir kalite güvence sistemi içinde izlenebilmesi için, performans göstergeleri üzerinden yapılan bu değerlendirmeler, bölüm içindeki tüm paydaşların daha etkili bir eğitim ortamı oluşturmak ve sürekli iyileşme için iş birliği yapmalarına olanak tanımaktadır. Bu değerlendirmelere ait sınav evrakları, Ankara Medipol Üniversitesi Arşiv Yönergesi doğrultusunda düzenli olarak arşivlenmekte ve gerektiğinde erişilebilir şekilde saklanmaktadır. Bu yöntem sayesinde, geçmişte elde edilen başarılar izlenebilmekte ve eğitim sürecinin kalitesinin sürekli olarak artırılması için çaba sarf edilmektedir [\[OD3\]](#).

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik birimlerde kalite yönetimini belirli ilke ve prosedürlere dayandıran bir [Kalite Komisyonu Yönergesi](#)'ne sahiptir [\[OD2\]](#) . Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, performans yönetimi süreçlerini, Üniversitenin [Kalite Politikası](#) [\[2_OD2\]](#), [Kalite Komisyonu Yapılandırması](#) [\[3_OD2\]](#) ve iletişim kanallarımız

[4_OD2] ile destekleyerek, stratejik yönlendirme ve süreçlerin şeffaflığını güçlendirmektedir. Bölüm aynı zamanda başta Fakülte Kalite Komisyonu Temsilcisi asil üye Dr. Alev Emine İnce ve yedek üye Dr. Zeynep Öktem olmak üzere; Doç. Dilara Gökçen Paç, Dr. Erhan Karakoç, Dr. Ayça Turgay Zıraman, Dr. Gülnar Bayramoğlu Barman, Dr. Esra Girgin, Dr. Berrak Erdal Sune, Öğr. Gör. İrem Senem Büyükköçak Başar, Öğr. Gör. Damla Yurttaş'tan oluşan Bölüm Kalite Komisyonu **[5_OD2]** ile üniversitenin kalite yönetim ilkelerine bağlı kalmaktadır. Ancak, performans göstergeleri, program raporları ve iyileştirme formları gibi kritik belgelerin eksikliği, bölümümüzün performans yönetimi sürecinin eksiksiz ve kapsamlı bir şekilde yansıtılmasında boşluklar oluşturmaktadır.

Bu eksiklikler, bölümün stratejik hedeflerine ulaşımının değerlendirilmesi ve sürekli iyileştirme çabalarının yönetilmesinde zorluklara yol açmaktadır. Bölüm olarak, eksik belge ve bağlantıların tamamlanması ve sürekli olarak güncellenmesi için adımlar atmayı ve böylelikle performans yönetimi sürecimizi daha şeffaf, erişilebilir ve etkin bir biçimde sürdürmeyi hedeflemekteyiz.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda performans göstergeleri ve performans yönetimi mekanizmaları tanımlanmıştır.

[1](2)A.2.3. yok atlas

[2](2)A.2.3. kalite politikası

[3](2)A.2.3. kalite komisyonu

[4](2)A.2.3. ulaşım ve iletişim

[5](2)A.2.3. bölüm kalite komisyonu

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi

Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal süreçlerin etkin ve verimli bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla kapsamlı bir Bilgi Yönetim Sistemi kullanmaktadır. Bu sistem, idari ve akademik işlemlerin dijital ortamda yürütülmesini kolaylaştıran çeşitli alt platformlardan oluşmakta olup, aynı zamanda üniversitenin bilgi güvenliği politikası çerçevesinde güçlü bir koruma altındadır. Üniversite, bilgi güvenliğini ön planda tutarak, verilerin korunmasını ve gizliliğini sağlamak için uluslararası güvenlik standartlarına uygun stratejiler geliştirmekte ve uygulamaktadır. Bu politika hem iç hem de dış paydaşlarla yapılan tüm dijital işlemlerde güvenliği artırmayı ve bilgi akışının güvenliğini temin etmeyi amaçlamaktadır **[OD2]**. Bu kapsamlı dijital altyapının temel bileşenleri, farklı süreçleri destekleyen bütünleşik sistemlerden oluşmaktadır.

Bilgi Yönetim Sistemi aracılığıyla akademik, idari ve yönetsel süreçlere ilişkin veriler düzenli ve sistematik bir biçimde toplanmakta, analiz edilmekte ve raporlanmaktadır. Bu sayede karar alma süreçleri veri temelli bir yaklaşımla desteklenmekte; kurumsal performansın izlenmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesine yönelik etkin bir altyapı sağlanmaktadır.

Sistem, eğitim-öğretim faaliyetleri, öğrenci işleri, insan kaynakları, mali işlemler ve kalite güvencesi süreçleri gibi temel alanlarda bütüncül bir yapı sunarak kurumsal işleyişin şeffaflığını ve izlenebilirliğini artırmaktadır. Aynı zamanda bilgiye zamanında ve yetkili erişimi mümkün kılarak iş süreçlerinde hız, doğruluk ve koordinasyon sağlamaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi'nde kullanılan Bilgi Yönetim Sistemi, sürekli iyileştirme anlayışı doğrultusunda düzenli olarak güncellenmekte; kullanıcı geri bildirimleri ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda geliştirilmektedir. Bu yaklaşım, üniversitenin yönetim sistemlerinin sürdürülebilirliğini desteklemekte ve kalite güvencesi mekanizmalarının etkin bir şekilde işletilmesine katkı sunmaktadır.

Üniversitenin bilgi yönetim süreçlerinde kullanılan temel sistemler arasında Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) bulunmaktadır. Bu sistem, özellikle satın alma taleplerinin oluşturulmasını sağlamakta olup derslerde kullanılacak gıda malzemeleri, demirbaş ekipmanlar ve resmi evrakların temin süreçlerini dijital ortamda yönetmektedir [\[OD3\]](#).

Aynı bütüncül dijital yaklaşımın bir devamı olarak, teknik destek ve bakım-onarım gereksinimlerinin karşılanması amacıyla Arıza Talep Sistemi (Biopro) aktif olarak kullanılmaktadır. Akademik ve idari personelin karşılaştığı teknik sorunların hızlı bir şekilde giderilmesi için tasarlanan bu sistem, iş süreçlerini hızlandırarak operasyonel verimliliği artırmaktadır [\[OD3\]](#).

Bununla birlikte, akademik süreçlerin yürütülmesini sağlayan Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS), öğrenci ve öğretim üyeleri için ders programları, not girişleri ve akademik performans takibi gibi birçok fonksiyonu bünyesinde barındırmaktadır [\[OD3\]](#).

Üniversite içi akademik ve sosyal etkileşimin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla, üniversitedeki etkinliklerin planlanması ve duyurulması için kullanılan Etkinlik Takvimi ise öğrenci ve akademik kadronun düzenlenen seminerler, konferanslar ve sosyal etkinliklerden haberdar olmasını sağlayarak akademik ve sosyal etkileşimi güçlendirmektedir [\[OD3\]](#).

Tüm bu sistemlerin birlikte kullanılması, Ankara Medipol Üniversitesi'nin dijital dönüşüm sürecinde bilgiye erişimi kolaylaştırarak yönetim süreçlerini daha etkin hale getirmekte ve akademik-idari işleyişin verimli bir şekilde yürütülmesine katkı sunmaktadır.

Olgunluk düzeyi (3): Kurumda kurumsal bilginin edinimi, saklanması, kullanılması işlenmesi ve değerlendirilmesine destek olacak bilgi yönetim sistemleri oluşturulmuştur.

A 3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi, insan kaynakları politikası çerçevesinde, akademik ve idari personelinin gelişimini desteklemeyi, memnuniyetini artırmayı ve kurum içindeki süreçlerin etkinliğini sürekli olarak iyileştirmeyi hedeflemektedir [\[OD2\]](#).

Bu kurumsal yaklaşımın bir yansıması olarak, Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak, insan kaynakları yönetimi süreci akademik ve idari personelimizin memnuniyetini artırmak, yetkinliklerini geliştirmek ve süreçlerimizi sürekli iyileştirmek üzerine yapılandırılmaktadır. Bu doğrultuda, yarı zamanlı öğretim görevlileri ile

etkili bir iletişim sağlamak amacıyla bir WhatsApp grubu oluşturulmuş olup, tüm duyurular düzenli olarak bu platform üzerinden ve e-posta aracılığıyla paylaşılmaktadır. Böylece, bilgi akışının hızlı ve verimli bir şekilde sağlanması hedeflenmektedir [1_OD4]. Personelin kuruma uyumunun desteklenmesi amacıyla, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Arş. Gör. Aslı Deniz BOZDEMİR ve Arş. Gör. Melike SOY üniversiteye yeni başlayan personel için İnsan Kaynakları ve Planlama Daire Başkanlığı tarafından 27.11.2025 tarihinde düzenlenen Kurumsal Oryantasyon Programına katılmıştır. Kurumsal Oryantasyon Program Akış Şeması'nda yer alan eğitimler hakkında personelin bilgilendirilmesi sağlanmıştır [2_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, İnsan Kaynakları Yönetimi sürecimiz, akademik ve idari personelimizin memnuniyeti, yetkinliklerinin artırılması ve süreçlerimizin sürekli iyileştirilmesi üzerine odaklanmalı, bu süreç, belirlenen performans göstergeleri ve etkin bir geri bildirim mekanizması ile denetlenmelidir.

Bölüm içi İnsan Kaynakları Yönetimi uygulamalarımızın izlenmesi ve iyileştirilmesi konusunda Akademik Kadro Görev Dağılımları [3_OD3] ve araştırma görevlileri için hazırlanan görev tanımları [4_OD3] gibi süreçlerle desteklenmektedir.

Ayrıca, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde yarı-zamanlı ve tam zamanlı öğretim görevlileri için ders listeleri hazırlanmakta ve paylaşılmaktadır [5_OD3]. Yarı-zamanlı öğretim görevlileri için gerçekleştirilen oryantasyon toplantıları, bölümümüzdeki insan kaynakları yönetiminin özgün yaklaşımlarını ve uygulamalarını yansıtmaktadır. Yarı-zamanlı öğretim görevlileri için MEBİS Sistemini Tanıtma Sunumu [6_OD3] [7_OD3] gibi faaliyetler, öğretim üyelerinin eğitim teknolojileri konusunda yetkinliklerinin artırılmasına yönelik somut adımlardır.

Bu kanıtlar, Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün insan kaynakları yönetimi süreçlerinin, bölümün stratejik hedefleri ve kalite standartları doğrultusunda etkin bir şekilde planlandığını ve uygulandığını göstermektedir. Bu süreçler, bölümümüzün akademik ve idari personelinin gelişimine sürekli katkıda bulunmayı amaçlamakta, böylece eğitim ve araştırma faaliyetlerimizin kalitesini sürekli olarak artırmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (4): Kurumda stratejik hedefleriyle uyumlu insan kaynakları yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmakta, uygulanmakta ve izlenmektedir.

[1](4)A.3.2 gmsf mailwp gruplar

[2](3)A.3.2. kurumsal oryantasyon toplantisi veakisi

[3](3)A.3.2. imct bolum ici organizasyon semasi

[4](3)A.3.2. imct arastirma gorevlisi gorev tanimlari

[5](3)A.3.2.ders yuku 25-26guz

[6](3)A.3.2. imct yari-zamanli ogretim gorevlileri kilavuzu

[7](3)A.3.2. imct yari-zamanli ogretim gorevlileri kilavuzu

A. 3.3 Finansal Yönetim

Ankara Medipol Üniversitesi'nde finansal yönetim süreçleri, Rektör ve Genel Sekretere bağlı olarak yürütülmektedir. Üniversitenin akademik ve idari işleyişinde kullanılan sistemler, gelir ve giderlerin tanımlı olduğu mali süreçleri de içermekte olup, kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanılması konusunda yüksek hassasiyet gösterilmektedir [\[OD2\]](#).

Bu genel yapılanma çerçevesinde, özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde yürütülen uygulama derslerinde kullanılan gıda malzemelerinin satın alım süreçleri belirli bir prosedüre göre ilerlemektedir. Bu süreç, öncelikle ilgili öğretim elemanının ihtiyaca ilişkin talebinin hazırlanmasıyla başlamaktadır. Talep bütçe ve kalite kriterleri açısından değerlendirilmekte ve uygun görülen talepler, Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) aracılığıyla Satın Alma Birimi'ne iletilmektedir. Bunun devamında, Satın Alma Birimi tarafından alınan talepler, bütçe uygunluğu açısından İdari Mali İşler Birimi tarafından değerlendirilmekte ve mali açıdan uygun görüldüğünde Satın Alma Birimi tarafından onaylanmaktadır. Sürecin tamamlanabilmesi için, son aşamada ise; Dekanlık ve Genel Sekreterlik tarafından talebin nihai uygunluğu açısından onay verildikten sonra satın alma işlemi gerçekleştirilmektedir [\[1_OD3\]](#).

Tüm bu aşamalar, üniversitenin mali kaynaklarının şeffaf ve düzenli bir şekilde yönetilmesini sağlarken, aynı zamanda bilgi yönetim sistemleri aracılığıyla süreçlerin dijital ortamda takip edilmesine olanak tanımaktadır. Böylece, akademik birimlerin ihtiyaçlarının zamanında ve maliyet açısından uygun bir şekilde karşılanması hedeflenirken, mali disiplinin korunması da sağlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3) Kurumun geneline yayılmış finansal yönetim ve finansal işleyiş mekanizmaları bulunmaktadır.

[1](3)A.3.3 stf

A. 3.4. Süreç Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi'nde, kurumsal süreçlerin etkin ve sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla kapsamlı bir Yönetim Sistemi Politikası benimsenmiştir. Bu politika, üniversitenin tüm akademik ve idari birimlerinin işleyişini, kalite standartlarına uygun ve şeffaf bir şekilde organize etmeyi amaçlamakta olup, süreçlerin sürekli iyileştirilmesine yönelik stratejiler geliştirmektedir. Bu genel çerçeve doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bu çerçevede faaliyetlerini sürdüren birimlerden biri olup, eğitim uygulamalarının niteliğini yükseltmek amacıyla tüm süreçlerini bilimsel, şeffaf ve kalite güvencesi esaslarına uygun olarak yapılandırmaktadır [\[OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yürütülen uygulama derslerine ilişkin süreçler, özellikle menü planlaması ve ders içeriklerinin hazırlanması aşamasında titizlikle yürütülmektedir. Menü planlaması, öğrencilerin ulusal ve uluslararası mutfak kültürlerini doğru tekniklerle öğrenmesini sağlayacak biçimde, alanında uzman akademik kadro tarafından yürütülmektedir [\[1_OD3\]](#). Bu kapsamda kullanılacak yemek reçeteleri, eğitim hedefleri ve ders planları göz önünde bulundurularak belirlenmekte ve öğrencilere teorik bilgiyi pratikle birleştirme fırsatı sunulmaktadır. Bölümde yürütülen mutfak uygulamaları süreç yönetimi yaklaşımına uygun olarak standartlaştırılmıştır [\[OD3\]](#). Bu planlama yaklaşımının bir devamı olarak, uygulamalarda kullanılan reçeteler, eğitim hedefleriyle uyumlu olacak şekilde önceden doğrulanmış ve standart hâle getirilmiş içeriklerden seçilmekte; hazırlık ve pişirme adımları ise gıda güvenliği ve hijyen kurallarının gerektirdiği prosedürlere göre yürütülmektedir.

Dolayısıyla, uygulama mutfaklarında gerçekleştirilen tüm faaliyetlerin tutarlı, izlenebilir ve kalite güvence sistemiyle uyumlu bir şekilde uygulanmasını sağlayarak bölüm içi süreçlerin bütüncül olarak yönetilmesine katkı sunmaktadır [2_OD3].

Uygulama derslerinde kullanılacak olan gıda ürünlerinin tedarikine yönelik satın alma süreçleri eğitimde kaliteyi ve sürdürülebilirliği sağlamak adına, üniversitenin genel satın alım prosedürleri ile uyum içerisinde yürütülmektedir. Öğretim elemanları tarafından derslerde ihtiyaç duyulan malzemelere ilişkin satın alma talep formları uygun formatta (Excel) toplanarak, Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden sisteme yüklenmektedir. Onay süreci beş aşamadan oluşmaktadır: İlk olarak, formlar Satın Alma ve Tedarik Yönetim Ofisi'ne iletilmekte, ardından Mali ve İdari İşler Daire Başkanlığı'na yönlendirilmektedir. Sonrasında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakülte Dekanı ve son olarak Üniversite Genel Sekreterliği tarafından onaylanmaktadır. Bu çok aşamalı sistemin tamamlanmasıyla birlikte, tüm onayların tamamlanmasının ardından satın alma işlemi gerçekleştirilmektedir [3_OD3].

Tedarik edilen gıda malzemeleri, kalite güvencesi yüksek bir tedarik zinciri sağlayan MetroŞef Market'ten tedarik edilmekte olup, özellikle soğuk zincire tabi ürünlerin depolama ve taşıma süreçleri gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde yürütülmektedir. Ayrıca, satın alma süreçlerinin etkin ve doğru bir biçimde yürütülmesini sağlamak ve denetlemek amacıyla, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Satın Alma Komisyonu'na 20.11.2025 itibarıyla Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER ve Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ komisyon üyesi olarak atanmıştır [4_OD3].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde akademik ve idari süreçlerin planlanması, uygulanması ve izlenmesine yönelik tanımlı bir süreç yönetimi yaklaşımı benimsenmiştir. Bu kapsamda, akademik yıl başlamadan önce ve dönem sonunda tam zamanlı öğretim kadrosunun katılımıyla akademik yıl süreçlerinin planlanmasına ve değerlendirilmesine yönelik toplantılar gerçekleştirilmektedir [5_OD3]. Ayrıca akademik yıl başında tam ve yarı zamanlı öğretim kadrosunun bir araya geldiği koordinasyon ve bilgilendirme toplantıları düzenlenerek süreçlerin eşgüdümlü biçimde yürütülmesi amaçlanmaktadır [6_OD3].

Bölüm bünyesinde yürütülen süreçlerin etkinliğini artırmak amacıyla, tam zamanlı öğretim elemanlarının erişimine açık olacak şekilde organize edilmiş bulut tabanlı bir paylaşım alanı oluşturulmuştur. Bu alanda, her bir öğretim elemanına düşen görev ve sorumlulukların tanımlandığı güncel iş bölümü listeleri yer almaktadır [7_OD2].

Söz konusu iş bölümü çerçevesinde; ders programlarının oluşturulması, yatay ve dikey geçiş başvurularının değerlendirilmesi, ders muafiyet ve intibak işlemleri, ÇAP/Yandal süreçleri, akademik ilan değerlendirmeleri, öğrenci stajları, Erasmus faaliyetleri, tanıtım günleri, dönem içi iletişim, sınav koordinasyonu, dönem sonu arşivleme, öğrenci danışmanlığı, mezuniyet işleri, akademik etkinlikler (çalıştaylar, bölüm sergileri vb.) ve stüdyo koordinasyonları gibi süreçler tanımlı komisyonlar aracılığıyla yürütülmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde yürütülen tasarım stüdyosu dersleri, bölümün eğitim hedefleri ve program çıktıları doğrultusunda dönem başında hazırlanan stüdyo ders yönergeleri aracılığıyla yapılandırılmaktadır. Bu yönergelerde; dersin kapsamı, proje konusu, teslim aşamaları, değerlendirme ölçütleri ve jüri süreçlerine ilişkin esaslar önceden tanımlanmakta ve dersin yürütülmesinde görev alan öğretim elemanları arasında eşgüdüm

sağlanmaktadır. Bu çerçevede tasarım stüdyosu derslerinin yürütülmesine ilişkin süreçler planlanmakta ve dönem boyunca izlenmektedir.

Süreç yönetiminin daha etkin ve tutarlı biçimde yürütülmesi amacıyla, bölümde tüm öğrencilerin her dönem almakta olduğu tasarım stüdyosu derslerinin koordinasyonuna ilişkin bir ihtiyaç tespit edilmiştir. Bu ihtiyaca yönelik olarak 2024–2025 akademik yılı Güz dönemi sonunda stüdyolar koordinatörlüğü görevlendirmesi yapılmış; görevlendirme sonrasında tasarım stüdyosu derslerine giren tam zamanlı öğretim elemanlarının katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Bu toplantıda derslerin işleyişi, müfredat yapısı, notlama ve değerlendirme süreçleri, jüri organizasyonları ve proje aşamalarına ilişkin uygulama esasları belirlenmiş ve ortak kararlar alınmıştır **[8_OD3]**.

Bu uygulamalar doğrultusunda bölümde yürütülen akademik süreçlerin planlanması, koordinasyonu ve izlenmesi sistematik bir yapı içerisinde ele alınmakta; süreçlerin işleyişi dönemsel değerlendirmeler yoluyla gözden geçirilerek gerekli iyileştirme ihtiyaçları belirlenmektedir. Bu yaklaşım, bölümün süreç yönetimi kapasitesinin geliştirilmesine ve kurumsal işleyişin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi süreç ve alt süreçleri tanımlanmıştır.

[1](3)A.3.4. menuplanlamasi icerik

[2](3)A.3.4. recete ornegi

[3](3)A.3.4 stf

[4](2)A.3.4 gstmf satinalma komisyon

[5](2)A.3.4. imct ornek bolum kurulu toplantı tutanagi

[6](2)A.3.4. imct bolum kurulu toplantı tutanagi 03.01.2025

[7](2)A.3.4. imct bolum idari isler dagilimi

[8](2)A.3.4. imct studyolar koordinasyon toplantı tutanagi 03.02.2025

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı

Ankara Medipol Üniversitesi, paydaşlık politikasını, tüm paydaşlarıyla açık, etkili ve sürdürülebilir iletişim kurarak karşılıklı fayda sağlamaya yönelik bir anlayışla yürütmektedir. Bu politika, üniversitenin eğitim, araştırma ve toplumsal katkı sağlama hedeflerine ulaşabilmesi için iç ve dış paydaşlarıyla güçlü iş birlikleri oluşturmayı hedeflemektedir **[OD2]**.

Bu genel yaklaşım doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, geniş paydaş ağı içerisinde öğrencilerimiz, bölüm öğretim elemanları, ders veren öğretim elemanları, üniversitemizin diğer fakülteleri ve idari birimleri ile Öğrenci Toplulukları yer almaktadır. Bu çeşitlilik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü etkinlikleri, eğitim programları ve yönetim

süreçleri üzerinde çeşitli perspektiflerin bir araya gelmesini sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri de dış paydaşlarımız arasında yer almakta olup, bu ilişkiler akademik iş birlikleri ve sektörel etkileşim açısından büyük önem taşımaktadır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 2 adet, Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 1 adet Yüksek Lisans tez savunmasına katılmışlardır [1_OD3] [2_OD3] [3_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü sadece diğer üniversitelerle değil, hem yiyecek ve içecek sektöründe yer alan firmalarla, hem de orta öğretim kurumlarıyla ilişkiler kurmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi ile Mogan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi arasında “Eğitimde İş Birliği” protokolü imzalanmıştır. Bu protokol ile uygulama odaklı yaklaşımıyla öğrencilerin yeterliliklerinin artırılması, nitelikli elemanlar yetiştirilmesi ve istihdam oranının artırılması amaçlanmıştır [4_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi ile Sifteri arasında “Atölye Kullanım Protokolü” imzalanmıştır. Bu protokole göre “Sifteri” firmasının, “Yemekdili” isimli dijital yayınlarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim mutfaklarını kullanması, bu dijital içeriklerin hazırlanmasında üniversite öğrencilerine yönelik ücretsiz atölye çalışmaları organize edecektir. Bu sayede gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin teorik olarak öğrendikleri bilgi ve becerileri pratikte de sürdürebilecektir [5_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin bitirme projelerinin olduğu sempozyuma katılmıştır. Bu tarz etkinlikler bölüm öğretim elemanlarının başka üniversitelerdeki eğitimleri izlemesine ve yeni fikirler elde etmelerine olanak tanımaktadır [6_OD3].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, eğitim-öğretim niteliğini geliştirmek ve katılımcı bir yönetim modelini benimsemek amacıyla paydaş ilişkilerini stratejik bir düzlemde yönetmektedir. Paydaş memnuniyetinin yükseltilmesi, bölümümüzün kalite politikasının temel taşlarından biridir. Bu kapsamda, paydaşlardan gelen geri bildirimlerin hizmet kalitesine dönüştürülmesi ve toplumsal katkının artırılması hedeflenmektedir.

1. İç Paydaş Katılımı ve Geri Bildirim Mekanizmaları

Bölümümüzün iç paydaşları olan akademik personel, idari personel ve öğrenciler, eğitim planlaması ve kalite süreçlerine aktif olarak dahil edilmektedir.

- **Öğrenci Katılımı ve MEBİS:** Öğrencilerimiz, MEBİS sistemi üzerinden dersleri ve öğretim elemanlarını düzenli olarak değerlendirmektedir [7_OD3]. Anket sonuçlarıyla ilgili analizlerin yapılması ve sisteme entegre edilmesi konusu geliştirilmeye açıktır.
- **Akademik ve İdari Personel Memnuniyeti:** Çalışanların deneyimlerini ve gelişim önerilerini toplamak amacıyla sistem üzerinden memnuniyet anketleri uygulanmaktadır. Akademik personel için [OD3] ve idari personel için hazırlanmış olan memnuniyet anketleri okulumuzun resmî sitesinde yer almaktadır [OD3].

- **Kolokyumlar ve Katılımcı Karar Alma:** Her eğitim dönemi sonunda öğrencilerle birlikte düzenlenen kolokyumlar, eğitim programının güncellenmesi ve öğrenci taleplerinin müfredata yansıtılması için temel platform işlevi görmektedir. Ayrıca öğrenciler, tasarım jürilerine katılarak değerlendirme süreçlerine dahil edilmektedir [8_OD3].

2. Dış Paydaş İş Birlikleri ve Sektörel Entegrasyon

Meslek örgütleri ve sektör profesyonellerinden oluşan dış paydaşlarımız, eğitim kalitesinin sektörel beklentilerle uyumlaştırılmasında kilit rol oynamaktadır:

- **Mesleki Örgütlenme:** TMMOB İç Mimarlar Odası ile kurulan güçlü bağlar kapsamında, bölümümüzden bir öğrenci temsilcisi seçilerek mesleki temsil yetkinliği artırılmıştır. Ayrıca Oda desteğiyle düzenlenen “İç Mimarlık ve Profesyonel Uygulama” seminerleri, öğrencilerin ticari ilişkiler ve proje yönetimi konularında pratik bilgiler edinmesini sağlamıştır [9_OD3].
- **Endüstriyel Destek ve Uygulama:** Vitra, Kale ve Öztiryakiler gibi sektör lideri firmalarla yürütülen iş birlikleri kapsamında; Mutfak ve Banyo Tasarımı gibi uzmanlık derslerinde yapı malzemeleri ve uygulama tekniklerine yönelik teknik seminerler verilmektedir [10_OD3].
- **Sektörel Deneyim Aktarımı (Yarı Zamanlı Öğretim Elemanları):** Bölümün bir diğer dış paydaşı ise sektörden derslerimize gelen yarı zamanlı öğretim görevlileridir. Bölümün stratejik yönelimlerinin tartışıldığı toplantılara düzenli katılım sağlamaktadır [11_OD3].
- **Dış Paydaş Katılımlı Seminer ve Workshop Çalışmaları:** Eğitim-öğretim yılı boyunca tasarımcılar, uygulama uzmanları ve malzeme üreticileri gibi dış paydaşların katılımıyla seminerler [12_OD3] ve uygulamalı atölye çalışmaları (workshop) [13_OD3] düzenlenmektedir. Bu etkinlikler, öğrencilerin teorik bilgilerini pratikle birleştirmelerine, güncel tasarım trendlerini ve piyasa koşullarını doğrudan sektör temsilcilerinden öğrenmelerine olanak sağlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Tüm süreçlerdeki PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak üzere Kurumun geneline yayılmış mekanizmalar bulunmaktadır.

[1](3)A.4.1 basak_yı

[2](3)A.4.1 emre_yı

[3](3)A.4.1 begum_yı

[4](3)A.4.1. mogan_tmta_protokol

[5](3)A.4.1. sifteri_protokol

[6](3)A.4.1. baskent_sempozyum

[7](2)A.4.1. mebis_ogrenci_anketi

[8](3)A.4.1. imct_ikinci_sinif_juri_degerlendirmesi

[9](2)A.4.1. ic_mimarlar_odasi_seminer

[10](3)A.4.1. vitra seminer

[11](2)A.4.1. imct donem acilis toplantisi

[12](3)A.4.1. ses ve mekan semineri

[13](3)A.4.1. world cafe atolyesi

A. 4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri

Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal iletişim politikasını, üniversitenin iç ve dış paydaşları arasında açık, etkili ve sürekli iletişim sağlayarak şeffaflık ve güven oluşturma hedefiyle sürdürmektedir. Bu politika, üniversitenin vizyonunu ve değerlerini tüm paydaşlarına doğru bir şekilde aktarabilmek için çeşitli iletişim kanallarını kullanmaktadır [OD2]. Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik personel ve öğrenci sayısının görece küçük olması avantajını kullanarak öğrencilerle etkin bir iletişim kurmaktadır. Dönem başında, özellikle hazırlık sınıfında İngilizce eğitim görmekte olan bölüm öğrencilerine bölümü tanıtmak ve bölüm öğrencileri ile tanışmalarını sağlamak amacıyla düzenlenen tanışma toplantıları, öğrencilere bölüm ile ilgili bilgilerin yanı sıra iletişim kanallarını da aktif bir şekilde sunmaktadır. Bu sayede, öğrencilere, hangi mecralardan ve nasıl iletişim kurabilecekleri konusunda detaylı bilgilendirme yapılmakta ve bu sayede etkileşim süreci başlatılmaktadır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde, 2025-2026 akademik yılına başlayan 1. sınıf öğrencilerimiz için tanışma toplantımız düzenlenmiştir. Gerçekleştirilen etkinliğimizde, öğrenciler hem bölüm akademik kadrosuyla hem de birbirleriyle tanışma fırsatı bulmuştur. Toplantıda bölümün eğitim sistemi, ders içerikleri, uygulamalı eğitim olanakları, staj süreçleri ve kariyer olanakları hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Öğrencilerin soruları yanıtlanmış, deneyim paylaşımında bulunulmuş ve üniversite hayatına dair samimi bir ortamda sohbet edilmiştir. Aynı zamanda bölüm kültürünün aktarılması ve sosyal bağların güçlendirilmesi açısından da verimli bir etkinlik olmuştur [1_OD3].

İlk günden itibaren öğrenciler, öğretim elemanlarımızın ofis saatlerinde yüz yüze görüşme yapabilmekte, WhatsApp grupları aracılığıyla, araştırma görevlileri ve öğretim üyelerinin telefon numaraları ve/veya ilgili personelin e-posta adresleri ile MEBİS sistemi üzerinden görüş, sorun ve önerilerini iletebilmektedirler. Bu aktif iletişim kanalları sayesinde öğrencilerin geri dönüşleri hızla değerlendirilerek çözümler sağlanmaktadır. Bu uygulama, öğrencilerin katılımını teşvik ederek, iletişimi güçlendirmekte ve bölüm ile öğrenciler arasındaki etkileşimi artırmaktadır [2_OD3] [3_OD3] [4_OD3] [5_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi Öğrenci Kulüpleri Ana Yönergesi, üniversite bünyesindeki öğrenci kulüplerinin faaliyetlerini düzenlemek, öğrencilere sosyal, kültürel ve akademik gelişim fırsatları sunmak ve üniversite yaşamını zenginleştirmek amacıyla belirlenen temel ilkeleri ve usulleri içermektedir [OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kendi içerisinde GastroMedLab isimli bir öğrenci topluluğu bulundurmaktadır. GastroMedLab öğrenci topluluğu, gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencilerin bir araya gelmesine, etkileşimde bulunmasına ve deneyim paylaşmasına olanak tanıyan dinamik bir platformdur. Her güz dönemi başında, yeni kayıt yaptıran öğrencilerle bölüm hocalarını bir araya getiren etkinlikler düzenleyen GastroMedLab, özellikle hazırlık aşamasındaki öğrencilerin akademik ve profesyonel kariyerlerinde nasıl bir yol izlemeleri gerektiği konusunda rehberlik etmektedir. Etkinlikler, bölüm hocaları ve sektör

profesyonelleri ile gerçekleştirilen söyleşiler, mutfak atölyeleri, yemek tadım etkinlikleri, sosyal sorumluluk projeleri ve tanıtım stantları gibi çeşitli aktiviteleri kapsamaktadır. 321 üyesiyle, kendi bütçesini oluşturarak düzenli etkinlikler düzenleyen GastroMedLab, bölüm öğrencileri arasında dayanışma ve iş birliği ağı kurarak sosyal ve profesyonel gelişimi desteklemektedir **[6_OD3]** **[7_OD3]**. Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne bağlı olan GastroMedLab öğrenci kulübünün düzenlediği çeşitli etkinlikler şu şekilde sıralanabilir:

- 23 Şubat 2025 tarihinde düzenlenen Lahmacun Workshop etkinliği **[8_OD4]**.
- 14 Mayıs 2025 tarihinde düzenlenen Şef Söyleşileri-5 etkinliği **[9_OD4]**.
- 17 Ekim 2025 tarihinde düzenlenen Bakery Plus Etkinliği **[10_OD4]**.
- 25 Ekim 2025 tarihinde düzenlenen Tanışma Kahvaltısı etkinliği **[11_OD4]**.
- 31 Ekim 2025 tarihinde düzenlenen Staj Sohbetleri etkinliği **[12_OD4]**.
- 5 Kasım 2025 tarihinde düzenlenen Şef Söyleşileri-6 Yemekdili etkinliği **[13_OD4]**.
- 5 Aralık 2025 tarihinde düzenlenen Mutfakta Profesyonel Bıçak etkinliği **[14_OD4]**.
- 8 Aralık 2025 tarihinde düzenlenen Mezun Sohbetleri Etkinliği **[15_OD4]**.

Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal iletişim politikasını şeffaflık, erişilebilirlik ve katılımcılık ilkeleri doğrultusunda şekillendirmekte olup, paydaşlarıyla açık ve etkili bir iletişim kurmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda, Ankara Medipol Üniversitesi Kalite Komisyonu Öğrenci Temsilcisi Belirlenmesine İlişkin Usul ve Esaslar, öğrenci temsilcisi seçim sürecine dair belirli usul ve esasları düzenlemektedir **[OD2]**.

Bu yönergeye uygun olarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 06.11.2025 tarihinde WhatsApp grupları üzerinden kalite komisyon için hem ulusal hem de uluslararası öğrenci seçimlerinin yapılacağına dair bilgilendirme mesajları paylaşılmıştır **[16_OD3]**. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. Sınıf öğrencileri arasından 3, 2. Sınıf öğrencileri arasından 2, 3. Sınıf öğrencileri arasından 7 ve 4. Sınıf öğrencileri arasından ise 3 öğrenci aday olmuştur. Uluslararası öğrenci seçimleri için ise 2 öğrenci aday olmuştur **[17_OD3]**. Sonrasında, her sınıfın kendi içerisinde yapılan elektronik anket oylaması sonucunda, bütün sınıflarda 1 asil ve 1 yedek aday seçilmiştir. Uluslararası öğrenciler arasında da aynı şekilde 1 asil ve 1 yedek aday bulunmaktadır **[18_OD3]**. Yapılan oylamalar sonucunda asil ve yedek adayla şu şekildedir **[19_OD3]**.

- 1. Sınıflardan Göksu UÇAR asil, İrem BİLLOR yedek temsilci olarak seçilmişlerdir.
- 2. Sınıflardan Can GÜRAY asil, Fatma YILMAZ yedek temsilci olarak seçilmişlerdir.
- 3. Sınıflardan Pınar Sena BÜTÜN asil, Muhammed Said ULAŞ yedek temsilci olarak seçilmişlerdir.
- 4. Sınıflardan Hilmi Atılay AYGÜL asil, Utku OĞUZ yedek temsilci olarak seçilmişlerdir
- Uluslararası öğrenci temsilciliğine Sameer Raed Sameer ABDALLAH asil, Nas Hanı Rushdıl Abusalameh yedek temsilci olarak seçilmişlerdir.

Eğitim-öğretim süreçlerinin daha verimli ve öğrenci odaklı şekilde sürdürülebilmesi açısından Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü kalite öğrenci temsilcileri ile 26.05.2025 tarihinde bir toplantı düzenlenmiş ve geri bildirimler alınmıştır. Bu kapsamda her sınıfı temsilen sınıf temsilcileri toplantıya katılmıştır. Katılımcılar aşağıda yer almaktadır;

Toplantıya Katılanlar

Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU

Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU

Can GÜRAY (1. Sınıf Temsilcisi)

Başar Deniz ÜNAL (2. Sınıf Temsilcisi)

Hilmi ATILAY (3. Sınıf Temsilcisi)

Burak KUŞ (4. Sınıf Temsilcisi)

1. Sınıf öğrenci talepleri arasında derslerin iptal edilmemesini ve çevrim içi platformlarda yürütülmemesini talep etmişlerdir. Ayrıca uygulamalı derslerde verimliliğin artırılması amacıyla uygulama mutfaklarında eksik olan malzeme ve demirbaşların tamamlanmasını talep etmişlerdir.

2. Sınıf öğrencileri üniversiteye olan aidiyet duygularının gelişmesi için sosyal etkinliklerin arttırılmasını talep etmişlerdir.

3. ve 4. Sınıf öğrencileri sektörel deneyimi arttırmak ve istihdam olanaklarını güçlendirmek amacıyla "İş Başında Eğitim" uygulamasının başlatılmasını önermişlerdir.

4. Sınıf öğrencileri mezuniyet sürecine ilişkin aidiyet duygusunu güçlendirmek amacıyla mezuniyet yemeği organizasyonunun yapılmasını talep etmişlerdir.

Öğrenci geri bildirimleri eğitim-öğretim faaliyetlerinin daha verimli sürdürülmesi açısından önemlidir. İş Başında Eğitim uygulaması taslak olarak hazırlanmıştır. Ayrıca İş Başında Eğitim Uygulamaları yönergesi taslak olarak hazırlanmıştır. Bu yönergede eksik olan yerler ile ilgili güncelleme çalışmaları devam etmektedir. Yönergeye ilişkin eksikliklerin görüşülmesi amacıyla 4.12.2025 tarihinde bir toplantı yapılmıştır.

Ankara Medipol Üniversitesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü; eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve öğrenci merkezli eğitim anlayışının güçlendirilmesi amacıyla öğrenci geri bildirimlerini, kalite güvence sisteminin temel girdilerinden biri olarak kabul etmektedir. Bölümümüz, geri bildirim mekanizmalarını çeşitlendirmek ve kurumsallaştırmak adına PUKÖ döngüsü çerçevesinde çalışmalar yürütmektedir. Hâlihazırda öğrencilerimizin geri bildirimleri, üniversitemiz genelinde MEBİS (Medipol Eğitim Bilgi Sistemi) üzerinden her dönem sonunda uygulanan "Ders Değerlendirme Anketleri" aracılığıyla toplanmaktadır [20_OD3]. Öğrenciler bu anketlere ve üniversitemizin diğer birimlerine ilişkin iletişim bilgilerine kurumsal web sitesi üzerinden erişebilmektedir [OD2]. Ayrıca öğrencilerin Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS) üzerinden her ders için geri bildirimde bulunma olanağı da vardır [21_OD3]. Ancak bu anketlerin öğrenciler tarafından doldurulmasının teşvik edilmesi üzerine bir çalışma bulunmamaktadır. Öğrencilerin düzenlenecek yeni anket sistemiyle iç kalite denetim süreçlerine aktif olarak katılması planlanmaktadır. Bu şekilde, paydaşların geri bildirimleriyle,

objektif bir değerlendirme ve gelişme süreci öngörülmektedir. Üniversite web sitesi üzerinden, kurumun çeşitli birimlerine ulaşmayı mümkün kılan ulaşım ve iletişim bilgilerinin bulunduğu bir sayfa da bulunmaktadır [\[OD2\]](#). Ayrıca, eğitim süreçlerinin dinamik yapısı gereği; her sınıf düzeyi için oluşturulan WhatsApp grupları ve çevrimiçi ders platformu Microsoft Teams üzerinden akademik ve idari kadro ile anlık iletişim sağlanmakta, bireysel talepler hızla değerlendirilmektedir [\[22_OD3\]](#).

Whatsapp, Microsoft Teams, e-posta gibi ortamlardan gelen bireysel ve spesifik konularda çok sayıda geri dönüş olmasına rağmen, öğrenci geri bildirimlerini daha verimli ve sistematik olarak toplamak ve değerlendirmek için, Öğrenci Memnuniyet Anketi'ne ve MEBİS üzerinden ders anketlerine yanıt verilmesini teşvik edecek çalışmalar yapılmaktadır. Bunun yanı sıra, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrencilerinden geri bildirim toplamak amacıyla bir öğrenci geri bildirim anketi oluşturulmuş, ancak süreç tamamlanamamıştır.

Önceki yıllarda düzenlenen bölüm kurulu toplantılarında, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü nezdinde öğrenci geri bildirim kanallarının çeşitlendirilmesi ve ilgili mekanizmaların geliştirilmesi için, her sınıftan öğrenci temsilcilerinin seçilmesi ve akademik karar süreçlerine (kurul ve komisyonlar) katılımlarının sağlanmasına yönelik karar alınmasına rağmen, 2025-2026 eğitim öğretim yılı için böyle bir çalışma yapılmamıştır. Üniversite ve Fakülte bazında danışma kurulumuz henüz oluşturulmamıştır.

Olgunluk Düzeyi (4): Kurumda öğretim süreçlerine ilişkin olarak öğrencilerin geri bildirimlerinin (ders, dersin öğretim elemanı, program, öğrenci iş yükü vb.) alınmasına ilişkin ilke ve kurallar oluşturulmuştur.

[1](3)A.4.2. gsms tanisma etkinligi

[2](3)A.4.2. ogrencigrup wp

[3](3)A.4.2. danisman gorusme

[4](3)A.4.2. mebis ogrencimail

[5](3)A.4.2. danisman gorusme formu

[6](3)A.4.2. gastromedlab genel

[7](3)A.4.2. gastromedlab etkinlik dosyasi

[8](4)A.4.2. lahmacun workshop etkinligi

[9](4)A.4.2. sef soylesileri5

[10](4)A.4.2. bakery plus

[11](4)A.4.2. kahvalti etkinligi

[12](4)A.4.2. staj sohbetleri

[13](4)A.4.2. sef soylesileri6 yemekdili

[14](4)A.4.2. pirge bicak etkinligi

[15](4)A.4.2. mezun sohbetleri

[16](3)A.4.2. ogrenci temsilcisi bilgilendirme

[17](3)A.4.2. ogrenci aday

[18](3)A.4.2. temsilci anket

[19](3)A.4.2. temsilci sonuclar

[20](2)A.4.2 ogrenci memnuniyet anketi

[21](2)A.4.2. ornek anket sonucu

[22](3)A.4.2 imct her sinif icin whatsapp gruplari

A. 4. 3. Mezun İlişkileri Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal iletişim politikası, üniversitenin iç ve dış paydaşları arasında etkili bilgi akışı sağlamak ve sürekli etkileşimi desteklemektedir. Bu politika, öğrenciler, mezunlar ve diğer paydaşlarla güçlü bir iletişim ağı oluşturulmasını hedeflemekte ve üniversitenin sosyal sorumluluklarını yerine getirmesini sağlamaktadır [OD2]. Bunun yanında Ankara Medipol Üniversitesi bütün mezunlarıyla iletişimi daha koordineli sağlamak amacıyla “Mezun Bilgi Sistemi”ni hayata geçirmiştir. Bu sistem sayesinde üniversite bütün mezunlarına daha kolay ve etkili bir şekilde erişmeyi amaçlamaktadır. Bu sistem bazında şu anda bir çağrı merkezi kurulmakta ve daha önceki mezunlarına bu şekilde erişmeyi amaçlamaktadır [OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk mezunlarını 2024-2025 eğitim öğretim yılında vermiştir [1_OD3]. Bölümden mezun olan öğrencilerin e-posta ve telefon numaraları iletişimi sürdürmek amacıyla listelenmiş, ayrıca iletişimin devamlılığı için de ayrı bir WhatsApp grubu kurulmuştur. Böylece, bu iletişim ile mezuniyet sonrası işe yerleşme, yüksek lisansa başlama gibi konularda öğrencilere destek verilmesi amaçlanmıştır [2_OD3] [3_OD3]. Bunların yanında GastroMedLab topluluğunun da katkılarıyla ilk Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunları 8 Aralık 2025 tarihinde bölüm öğrencilerine mezuniyet sonrası tecrübelerini aktarmak için bölüme davet edilmişlerdir [4_OD3]. Tüm bu uygulamalar sonucunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün mezunları ile olan iletişimi onları bir dış paydaş haline getirmesine olanak tanımakta ve bölümün gelişimine destek olmalarına olanak sağlamaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, eğitim-öğretim faaliyetlerinin somut çıktılarını temsil eden ilk mezunlarını 2023-2024 akademik yılında vermiş bulunmaktadır. Bu gelişme ile birlikte, mezunlarla olan bağın sürdürülebilir kılınması ve mezuniyet sonrası izleme süreçlerinin kurumsallaştırılması birimimizin öncelikli gündem maddelerinden biri haline gelmiştir. Hâlihazırda mezunlarla olan iletişim, dinamik ve hızlı bir etkileşim sağlayan dijital platformlar (WhatsApp vb.) üzerinden aktif olarak sürdürülmektedir [5_OD3][6_OD3]. Ayrıca, 2024 yılı mezunlarımıza ait iletişim ağları ve temel demografik veriler bölüm arşivinde kayıt altına alınmış olup, sistematik bir mezun veri tabanının alt yapısı oluşturulmuştur [7_OD3].

Gelecek Planlaması ve Sürekli İyileştirme: Bölümümüz, mezun ilişkilerini sadece bir iletişim süreci olarak değil, bir kalite güvence bileşeni olarak değerlendirmektedir. Bu doğrultuda kısa ve orta vadeli planlamalarımız şunlardır:

- **Mezun Envanteri ve Geri Bildirim Sistemi:** Mezunlarımızın istihdam durumlarını ve kariyer gelişimlerini takip edecek kapsamlı bir envanter oluşturulması hedeflenmektedir. Bu kapsamda oluşturulacak geri bildirim kanalları (anketler, mülakatlar vb.) aracılığıyla toplanan veriler; bölüm kurulları ve ilgili komisyonlarca analiz edilerek eğitim programımızın güncellenmesi ve karar mekanizmalarının iyileştirilmesi süreçlerine dahil edilecektir.
- **İşveren ve Sektör Entegrasyonu:** Dış paydaş toplantıları stratejimiz kapsamında, mezunlarımızın yanı sıra onların istihdam edildiği kurum/kuruluş yöneticilerinin de tespit edilmesi planlanmaktadır. Bu sayede, sektörün mezun profilimize dair beklenti ve memnuniyet düzeyleri ölçülerek mezunlar arası ağın (networking) sektörel bir zemine taşınması ve profesyonel dayanışmanın güçlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Programların amaç ve hedeflerine ulaşıp ulaşılmadığının irdelenmesi amacıyla bir mezun izleme sistemine ilişkin planlama bulunmaktadır.

[1](3)A.4.3. mezuniyet toreni

[2](3)A.4.3. mezun iletişim listesi

[3](3)A.4.3. mezun wp grubu

[4](3)A.4.3. mezun sohbetleri

[5](3)A.4.3.imct mezun iletişim1.png

[6](3)A.4.3.imct mezun iletişim2.jpg

[7](2)A.4.3. imct 2024 mezun listesi.pdf

A. 5. Uluslararasılaşma

A. 5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi, uluslararasılaşma politikasını, küresel eğitim standartlarına uyum sağlamak ve uluslararası alanda güçlü bir akademik ve kültürel etkileşim ağı oluşturmak amacıyla geliştirmiştir. Bu doğrultuda, üniversite, yabancı uyruklu öğrencilere eğitim olanakları sunarak çeşitlilik ve kültürel zenginlik katmayı hedeflemektedir **[OD2]**. Bu kapsamda, Ankara Medipol Üniversitesi’nde bulunan yabancı uyruklu öğrencilerden 2025-2026 eğitim-öğretim yılında İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü’nde eğitim alan öğrenci sayısı 26, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde eğitim alan 21 öğrencidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde öğrenim gören öğrencilerin Erasmus programı kapsamında yurt dışı eğitim ve staj süreçlerini daha etkin bir şekilde planlamalarını sağlamak amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim yılı için yeni bir “Erasmus Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu” düzenlenmiştir. Bu form, öğrencilerin Erasmus başvuru süreciyle ilgili sorularını yanıtlamalarına, karşılaşılabilecekleri akademik ve idari konular hakkında bilgi edinmelerine ve uluslararası deneyimlerini en verimli şekilde değerlendirebilmeleri için gerekli

yönlendirmeleri almalarına yardımcı olmayı amaçlamaktadır [1_OD3]. Öğrencilerin “Erasmus Öğrenci Hareketliliği” kapsamında hangi ülkelerde ve hangi yükseköğretim kurumlarında öğrenim göreceklarine ilişkin bilgiler, “Erasmus Öğrenci Hareketliliği Kesinleşen Sonuçlar” listeleriyle duyurulmaktadır [OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi Uluslararası Ofis Yönergesi [OD2] kapsamında Erasmus Koordinatörlüğü ile birlikte takip edilen süreç sonucunda 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı Güz döneminde başvuru yapanlar arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nden Hasan Eren ÖZKAN, asil ve hibeli olarak Portekiz’de bulunan Instituto Politecnico De Coimbra Üniversitesinde Erasmus öğrenim hareketliliğine devam etmektedir. Aynı öğrencimiz bahar dönemi içinde 1. Hibeli yedek durumundadır. Bunun yanı sıra öğrencilerimizden Sara Bassam Abdul Muhsen Al BADAREEN aynı okulda Erasmus öğrenim hareketliliğini 2024-2025 eğitim öğretim yılında tamamlamıştır. Öğrencilerimizden Merve GÖKÇE ise İtalya’da bulunan Università Degli Studi Di Foggia Üniversitesinde yine 2024-2025 eğitim öğretim yılı bahar döneminde Erasmus öğrenci hareketliliğini tamamlamıştır [2_OD3] [3_OD3] [4_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde görev yapan öğretim elemanlarının uluslararası yayınları da uluslararasılaşma sürecinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır [5_OD3]. Öğretim elemanlarının uluslararası düzeyde gerçekleştirdikleri bilimsel çalışmalar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün uluslararası alandaki bilimsel etkileşimi ve görünürlüğünü artırmaktadır. Öğretim elemanlarımızın uluslararası yayınları yıllar içinde düzenli olarak takip edilmekte ve faaliyet raporları aracılığıyla duyurulmaktadır.

Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde 4. Sınıf öğrencilerimizden Sameer Abdallah öğrenci kalite seçimleri sonucunda %54 oyla uluslararası öğrenci temsilcisi seçilmiştir. Bu durum kalite komisyonun çok uluslu ve eşitlikçi bir politika ile ilerlediğini göstermektedir. Bölümde sadece ulusal öğrencilerin değil, uluslararası öğrencilerinde sorun ve isteklerini iletilmekte ve aynı önemle değerlendirilmektedir [6_OD3]

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, uluslararasılaşma konusunda özel bir politika benimsememekle birlikte, Ankara Medipol Üniversitesi’nin genel Uluslararasılaşma Politikalarını takip etmektedir [OD2]. Bu doğrultuda, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) ve Ankara Medipol Üniversitesi’nin belirlediği hedefler çerçevesinde Erasmus programı, ilgili koordinatör öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Program, uluslararası öğrenci ve akademik personel değişimini teşvik ederek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün küresel bağlantılarını güçlendirmeyi ve uluslararası akademik iş birliklerini artırmayı amaçlamaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümümüz üniversitemizin Uluslararasılaşma Politikası ile uyumlu olarak çalışmalarını yürütmektedir [7_OD2]. Üniversite kapsamında bulunan Erasmus, Mevlâna ve Farabi değişim programları kapsamında yabancı üniversitelerle yürütülen iş birliklerinin bölüm içi süreçlerini organize etmek üzere bölüm içinde Erasmus koordinatörlüğü kurulmuştur [8_OD3]. Erasmus programı kapsamında yurt dışına giden öğrencimizin başvuru, kabul ve ders saydırma süreçleri başarılı bir şekilde yürütülmüştür [9_OD3][10_OD3][11_OD3]. Değişim programlarından daha fazla öğrencimizin haberdar olması ve yararlanması için bilgilendirme ve teşvik çalışmaları yapılması planlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun uluslararasılaşma süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.

[1](3)A.5.1. erasmus_gorusme_formu

[2](3)A.5.1. hasan_emre_erasmus

[3](3)A.5.1. sara_erasmus

[4](3)A.5.1. merve_gokce_erasmus

[5](3)A.5.1. yok_cvler

[6](3)A.5.1. temsilci_sonucilar

[7](2)A.5.1. amu_uluslararasilasma_politikasi

[8](2)A.5.1. imct_bolum_idari_isler_dagilimi

[9](2)A.5.1. imct_erasmus_ogrencisi_basvuru_onayi

[10](2)A.5.1. berru_batur_taninma_belgesi

[11](2)A.5.1. berru_batur_transkript

A 5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları

Ankara Medipol Üniversitesi, uluslararasılaşma politikasını küresel iş birlikleri, öğrenci ve akademik personel değişim programları, uluslararası projeler, küresel iş birlikleri ve araştırma fırsatlarıyla desteklemektedir. Üniversite, öğrencilere ve akademik personele dünya çapında eğitim ve gelişim fırsatları sunmayı hedefleyerek uluslararası eğitimde güçlü bir konum edinmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca bu politika ile **[OD2]** Uluslararası Ofis, üniversitenin uluslararası faaliyetlerini koordine ederek, yurt dışı öğrenci alım sürecini yönlendirmekte ve değişim programlarını yürütmektedir **[OD2]**. Bu kapsamda, “Erasmus+ Öğrenci Öğrenim Hareketliliği İlanı” kapsamında yapılan duyurularda kaynakların birimler arası dağılımı görülmektedir. Bu dağılıma göre 2025/2026 eğitim öğretim yılı bahar dönemi **[OD3]** ve 2026-2027 eğitim öğretim yılı güz dönemi **[OD3]** için ilanlar yapılmıştır. Bu ilanlardan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri de yararlanabilmektedir. Bu yapı sayesinde öğrenciler ve akademik personel, uluslararası hareketlilik programlarına erişim konusunda merkezi ve koordineli bir destek mekanizmasından yararlanmakta; uluslararasılaşma faaliyetleri kurumsal düzeyde planlanarak sürdürülebilir bir çerçevede yürütülmektedir.

Uluslararası fon ya da kaynaklar Ankara Medipol Üniversitesi bünyesinde yönetilmekte olup Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi’nde uluslararasılaşma faaliyetlerine ayrılmış ayrı bir mali kaynak bulunmamaktadır. Bu durum, uluslararasılaşma süreçlerini destekleyecek finansal, personel ve altyapı kaynaklarının kısıtlı olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, birimin uluslararasılaşma hedeflerini gerçekleştirmesi ve küresel düzeyde daha etkin bir rol oynaması için ek kaynaklara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu kısıtlamaların aşılması ve birimin uluslararasılaşma çabalarının güçlendirilmesi için gerekli finansal destek ve kaynakların temin edilmesi gerekmektedir. Mevcut kaynakların sınırlılığı, uluslararası proje geliştirme, akademik hareketliliklerin artırılması ve yabancı uyruklu öğrenci sayısının yükseltilmesi gibi hedeflerin

gerçekleştirilmesini zorlaştırmaktadır. Bu nedenle, uluslararasılaşma stratejilerinin etkinliğini artırmak amacıyla kurumsal düzeyde ek bütçe planlaması yapılması, insan kaynağı kapasitesinin güçlendirilmesi ve altyapı olanaklarının geliştirilmesi önem arz etmektedir. Bu yönde atılacak adımların, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün uluslararası görünürlüğünü ve rekabet gücünü artıracığı değerlendirilmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda uluslararasılaşma politikasıyla uyumlu faaliyetlere yönelik planlamalar ve uygulamalar bulunmaktadır.

A 5.3. Uluslararasılaşma Performansı

Ankara Medipol Üniversitesi, uluslararasılaşma politikasını öğrenci ve akademik personel hareketliliği, küresel iş birlikleri ve uluslararası projelerle desteklemektedir [OD2]. Üniversite, Erasmus+ programı gibi fırsatlarla, öğrencilere ve akademik personele dünya çapında eğitim ve araştırma imkânları sunmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Üniversite Erasmus Koordinatörlüğü ile iş birliği içinde yürütülen süreç sonucunda 2025-2026 eğitim öğretim yılları için Erasmus öğrenci değişim programına kabul edilen öğrenciler aşağıda listelenmiştir.

- Hasan Eren ÖZKAN (Asil, Hibeli)- Instituto Politecnico De Coimbra (Portekiz)
- Hasan Eren ÖZKAN (Yedek, Hibeli)- Instituto Politecnico De Coimbra (Portekiz)

Bu süreç, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin uluslararası akademik deneyim kazanmalarını sağlarken, bölümün küresel iş birliklerini güçlendirmeye yönelik önemli bir adım olmuştur [1_OD3].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümümüz akademik personeli tarafından alanda gerçekleştirilen uluslararası sempozyum, sunuş, toplantı ya da programlara henüz sınırlı yoğunlukta katılım sağlanmıştır [2_OD2]; bununla birlikte gelecekteki etkinliklere başvurular yapılmış ve kabul süreçleri devam etmektedir. Erasmus programı kapsamında yurtdışına giden öğrencimizin başvuru ve kabul süreci başarılı bir şekilde yürütülmüştür [3_OD2]. Bölümümüze yurt dışı kontenjan ile gelen öğrencilerin oryantasyonu tüm bölüm öğrencileri ile birlikte yapılmakta, ders süreçleri danışmanları tarafından titizlikle takip edilmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda uluslararasılaşma politikası ile uyumlu faaliyetlere yönelik planlamalar ve uygulamalar bulunmaktadır.

[1](3) A.5.3. hasan emre erasmus

[2](2)A.5.3. imct uluslararası sempozyum katılım ve yayın

[3](2)A.5.3. imct erasmus ogrencisi basvuru onayı

B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B. 1. Program Tasarımı Değerlendirilmesi ve Güncellenmesi

B. 1.1. Programların Tasarımı ve Onayı

Programların tasarımı ve onay süreci, Yükseköğretim Kurumu'nun belirlediği kriterlere ve Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına uygun bir şekilde gerçekleştirilmiştir [OD2]. Bu süreç, birimdeki programların başarıyla tasarlanması ve Yükseköğretim Kurumu'na onay için gönderilmesini içermektedir. Bu çerçevede program tasarımı, planlama, uygulama ve değerlendirme aşamalarını kapsayan bütüncül bir yaklaşımla ele alınmakta; kurumsal kalite güvencesi sistemi ile uyumlu olarak yürütülmektedir.

Program tasarımı aşamasında, Yükseköğretim Kurumu tarafından belirlenen kriterlere ve üniversitenin yerel yönergelerine tam uyum sağlanmıştır. Bu aşamada, programın müfredatı, ders içerikleri, öğrenme hedefleri ve değerlendirme yöntemleri titizlikle oluşturulmuş ve belirlenmiş standartlara uygunluğu sağlanmıştır. Tasarım sürecinin tamamlanmasının ardından, gerekli dosyalar Yükseköğretim Kurumu'na iletilerek program açma onayları başarıyla alınmıştır. Program yeterlilikleri belirlenirken Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyum gözetilmiş, program çıktılarının ders öğrenme kazanımları ile ilişkilendirilmesine önem verilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı olarak 2020-2021 Güz Dönemi'nde eğitim ve öğretime başlamıştır. Bu süreçte, 2020-2021 eğitim öğretim yılı kataloğu üzerinden öğrencilere kapsamlı bilgi sunulurken, öğrencilerin program hakkında doğru ve eksiksiz bilgiye sahip olmaları sağlanmıştır. Böylece, programların tasarımı ve onay aşamasında titizlikle yürütülen süreç, başarılı bir şekilde tamamlanarak eğitim ve öğretim kataloğu sürecinin başlamasına olanak tanımıştır. Bu uygulama, programlara ilişkin bilgilendirmenin şeffaflık ve erişilebilirlik ilkeleri doğrultusunda yürütülmesini sağlamış, öğrenci bilgilendirme süreçlerinin etkinliğini artırmıştır.

Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim öğretim politikası çerçevesinde, eğitim kalitesini ve öğrenci memnuniyetini sürekli olarak iyileştirmeyi hedeflemektedir [OD2]. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, program tasarımı ve onay süreçlerini daha şeffaf, katılımcı ve dinamik hale getirmek amacıyla sürekli bir gelişim anlayışıyla çalışmalarını sürdürmektedir. Programların tasarımında, alanın güncel ihtiyaçlarına ve öğrenci beklentilerine odaklanarak, yenilikçi ve etkili bir eğitim süreci sağlanmaktadır. Ayrıca, sınav yönetmeliği, bu süreçlerin en önemli unsurlarından biridir ve tüm sınavlar, Ankara Medipol Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Yönergesine uygun olarak titizlikle hazırlanmaktadır [OD2]. Bu sayede, ölçme ve değerlendirme süreçlerinin hem standartlara uygunluğu hem de adil ve şeffaf olması garanti altına alınmaktadır. Öğrencilerin başarılarının doğru bir şekilde ölçülmesi ve değerlendirilmesi, eğitim sürecinin kalitesini artıran önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır [OD2]. Bu yaklaşım, programların akademik tutarlılığını ve ölçme-değerlendirme süreçlerinin güvenilirliğini güçlendirerek öğrenme çıktılarının etkin bir şekilde izlenmesine katkı sağlamaktadır.

Eksikliklerin giderilmesi ve süreçlerimizin daha da geliştirilmesi için, program tasarım ve onay süreçlerine ilişkin dokümantasyonun tam ve güncel tutulması, paydaşların süreçlere etkin katılımının sağlanması ve geri bildirim mekanizmalarının güçlendirilmesi gibi adımlar Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öncelikli hedefleri arasında yer almaktadır. Bu kapsamda iç ve dış paydaş görüşlerinin sistematik olarak alınması, değerlendirilmesi ve program geliştirme süreçlerine yansıtılması hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarının tasarımı ve onay süreci, Yükseköğretim Kurumu'nun belirlediği kriterlere ve Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına uygun bir şekilde gerçekleştirilmiştir. Program yeterlilikleri belirlenirken kurumun misyon ve vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. Programların tasarımında, fiziksel, teknolojik ve sosyal olanaklar dikkate alınarak süreç yürütülmüştür. Bu süreç, birimdeki programların başarıyla tasarlanması ve Yükseköğretim Kurumu'na onay için gönderilmesini içermektedir. Program tasarımı aşamasında, Yükseköğretim Kurumu tarafından belirlenen kriterlere ve üniversitenin yerel yönergelerine tam uyum sağlanmıştır. Bu aşamada, programın müfredatı, ders içerikleri, öğrenme hedefleri ve değerlendirme yöntemleri titizlikle oluşturulmuş ve belirlenen standartlara uygunluğu sağlanmıştır. Tasarım sürecinin tamamlanmasının ardından, gerekli dosyalar Yükseköğretim Kurumu'na iletilerek program açma onayları başarıyla alınmıştır. Bu süreçte mevcut altyapı, insan kaynağı ve eğitim ortamlarının program hedefleriyle uyumu gözetilerek sürdürülebilir bir eğitim modeli oluşturulmuştur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, 2020-2021 Akademik Yılı Güz Dönemi'nde eğitim ve öğretime başlamıştır. Bu süreçte, 2020-2021 kataloğu üzerinden öğrencilere kapsamlı bilgi sunularak, öğrencilerin program hakkında doğru ve eksiksiz bilgiye sahip olmaları sağlanmıştır. Böylece, programların tasarımı ve onayı aşamasında titizlikle yürütülen süreç, başarıyla tamamlanmış ve eğitim öğretim kataloğu sürecinin başlamasına olanak sağlamıştır. Bu uygulama, program şeffaflığının ve hesap verebilirliğinin güçlendirilmesine katkı sağlamıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait Bologna bilgileri, Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sayfasında "Program Bilgileri" sekmesi altında yer almaktadır [OD3]. Bu bilgiler, Bologna Koordinatörü tarafından her güz ve bahar dönemi başında güncellenmektedir. Bölümde açılan derslerin ve yeni açılacak derslerin içerikleri, öğrenim kazanımları ve iş yükü tabloları, MEBİS aracılığıyla Bologna bilgi paketine entegre edilerek güncel tutulmaktadır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Eğitim ve Müfredat Geliştirme Komisyonu'na 25.07.2024 tarihinde Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR, 25.11.2025 tarihinde ise Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE, Öğr. Gör. Dr. Büşra Açıkalin GÖKTÜRK ve Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER atanmıştır. Bu süreç, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün akademik kalitesini ve müfredatının uluslararası standartlarla uyumunu sağlamaya yönelik önemli bir adımdır [1_OD3]. Bu yapı sayesinde programların izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi kurumsal bir çerçevede yürütülmekte; Bologna süreci kapsamında şeffaflık, karşılaştırılabilirlik ve kalite güvencesi ilkeleri desteklenmektedir.

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, program tasarımı ve onay süreçlerinde kapsamlı bir yönetimsel ve organizasyonel yapı ile hareket etmektedir. Ders Programı Hazırlama Komisyonu, Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarının Hazırlanması Komisyonu, Bologna Koordinatörlüğü aracılığıyla ders yükleri ve dağılımının planlanması, ders programlarının hazırlanması gibi süreçler yönetilmektedir [2_OD3]. Aynı zamanda, Mebis web sitesindeki program yeterlilikleri [OD3], programlarımızın tasarım ve onay süreçlerinin şeffaflığına ve erişilebilirliğine katkı sağlamaktadır. Program amaçları [OD2] ve öğrenme çıktılarımız, misyon ve vizyonumuzla uyumlu şekilde belirlenmiş ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi 'ne (TYYÇ) uyum sağlanmıştır.

2024 yılı Güz döneminde İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde Eğitim Komisyonu kurulmuştur. Eğitim Komisyonu, “Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönergesi ‘ne’” uygun olarak eğitim ve öğretim düzenini sağlamakla yükümlüdür. Eğitim Komisyonu, ilgili diğer komisyonlarla birlikte çalışarak müfredat, ders içerikleri, dersin öğrenme hedefleri, derslerin işleme/uygulama biçimleri, etkin eğitim tekniklerinin kullanımı ve ilgili konularda çalışmalar yapacaktır. Bunun yanı sıra, Eğitim Komisyonu program eğitim ve öğretimin amaçlarına ve ilgili çıktılarına yönelik çalışma ve plan yapmakla sorumludur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, program tasarım ve onay süreçlerini daha şeffaf, katılımcı ve dinamik hale getirecek adımlar atmaya ve eksikliklerimizi gidermeye yönelik çalışmalar yapmayı hedeflemelidir. Bu çalışmalar kapsamında, sınav yönetmeliği de önemli bir role sahiptir. Uygulanacak sınavlar, Ankara Medipol Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Sınav ve Yönetmeliğine uygun olarak hazırlanmaktadır [\[OD3\]](#). Bu da ölçme ve değerlendirme süreçlerimizin standartlara uygunluğunu ve adaletini garanti altına alır.

Her dönem başında açılacak dersler ve ders programı Ders Programı Hazırlama Komisyonu tarafından belirlenmekte ve ilgili akademik personel ile paylaşılmaktadır. Bu süreçte programa dahil olacak akademik personelin geri bildirimleri değerlendirilmekte, ders programı bu geri bildirimlerle son haline getirilmektedir. Programın bir diğer paydaşı olan öğrenciler bu süreçte aktif olarak yer almamaktadır. Derslerin haftalık programlanması öğrencilerin dönem içi ders yoğunlukları, alttan veya üstten aldıkları derslerin çakışma durumları gözetilerek hazırlanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Bologna bilgileri Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı web sayfasında “Program Bilgileri” sekmesi altında yer almaktadır [\[OD3\]](#). Bununla birlikte, program tasarım ve onay süreçlerimizde iyileştirilmesi gereken bazı eksiklikler bulunmaktadır. Özellikle, ders programlarının web sitemizde MEBİS sistemi ile tam uyumlu olarak güncellenmemesi, dış paydaşlara ve öğrencilere sunulan bilgilerin tam olarak eş zamanlı olmamasına yol açmaktadır. Program tasarım süreçlerine paydaş katılımını daha etkin bir şekilde gösteren sistemli bir geri bildirim mekanizmasının eksikliği de süreçlerimizin iyileştirilmesi gerektiğini belirtmektedir.

Bununla birlikte, program tasarım ve onay süreçlerimizde iyileştirilmesi gereken bazı eksiklikler bulunmaktadır. Özellikle, ders programlarının web sitemizde MEBİS sistemi ile tam uyumlu olarak güncellenmemesi, dış paydaşlara ve öğrencilere sunulan bilgilerin tam olarak eş zamanlı olmamasına yol açmaktadır. Program tasarım süreçlerine paydaş katılımını daha etkin bir şekilde gösteren sistemli bir geri bildirim mekanizmasının eksikliği de süreçlerimizin iyileştirilmesi gerektiğini belirtmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Tanımlı süreçler doğrultusunda; Kurumun genelinde, tasarımı ve onayı gerçekleşen programlar, programların amaç ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yürütülmektedir.

[1](3)B.1.1. mufredat geliştirme komisyon

[2](3)B.1.1. imct bolum idari isler komisyonu

B 1.2. Programın Ders Dağılımı Dengesi

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ankara Medipol Üniversitesi eğitim öğretim politikasının [\[OD2\]](#) yanı sıra Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ni

[OD2] benimseyerek, akademik süreçlerin kalitesini artırmaya yönelik sürekli iyileştirme hedeflemektedir. Bu çerçevede, üniversite birimlerindeki ders dağılımları, üniversitenin eğitim öğretim politikaları ve bu yönetmeliğe tam uyum sağlayacak şekilde planlanmaktadır. İlgili yönerge, ders içerikleri, öğrenme hedefleri, değerlendirme yöntemleri ve diğer eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin belirli standartlar ve kurallar sunarak, eğitim öğretim süreçlerinin etkinliğini ve kaliteyi artırmayı hedeflemektedir. Bu şekilde, eğitim-öğretim süreçleri, üniversitenin genel politikaları ve kalite hedefleri doğrultusunda sistemli bir biçimde yürütülmektedir.

Ders dağılımları oluşturulurken, lisans programlarındaki derslerin sıralaması, içerikleri, kredi değerleri ve saat dağılımları gibi detaylar, yönergede belirtilen prensiplere göre düzenlenmektedir. Ayrıca, öğrencilere ders seçme ve tamamlama konusunda rehberlik edecek bir yapı oluşturularak, öğrencilerin lisans eğitimlerini başarıyla tamamlamalarına destek olunmaktadır.

Öğrenciler YÖK'ün kriterlerine uygun olarak 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaktadırlar. Bu ders kredilerinin en az yüzde 25'i seçmeli derslerden oluşmakla birlikte geri kalan yüzde 75'lik kısım zorunlu derslerden teşekkül etmektedir. Mezuniyet için beklenen 240 AKTS'nin 108'i uygulama derslerinden 132'si ise teorik derslerden oluşmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm müfredatında toplam 148 saat teorik ve 82 saat uygulama dersleri verilmektedir. Güz döneminde toplam 73 saat teorik 56 saat uygulama, bahar döneminde ise toplam 75 saat teorik ve 26 saat uygulama dersi verilmektedir. Öğrencilerin mezun olması için gereken 240 AKTS'nin %25'ini programa bağlı seçmeli dersler oluşturmaktadır. Ek olarak öğrencilerin farklı disiplinleri tanıması açısından program dışı isteğe bağlı seçmeli ders adı altında hem güz hem bahar döneminde alabilecekleri dersler bulunmaktadır. Program dışı isteğe bağlı seçmeli dersler öğrencilerin mezun olması için gereken 240 AKTS'nin 4 AKTS'sini oluşturmaktadır. Seçmelilerin yelpazesinin geniş tutulması ve sayıca fazla olması öğrencinin kendi ilgi alanına giren dersleri seçmesine olanak sağlayabilmektedir. Ayrıca uygulama derslerimizin de sayıca ve saat olarak fazla olması öğrenciyi sahaya ve çalışmaya hayatına hazırlayabilmektedir **[OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2024 yılında “İş Başında Eğitim” uygulamasının müfredata eklenmesi konusunda bir kurul kararı alınmıştır **[1_OD3]**. Bu uygulamanın daha etkili olması amacıyla da “Uygulamalı Dersler Yönergesi” ve “Uygulamalı Dersler Değerlendirme Formu” ve “Değerlendirme Kriterleri” hazırlanmıştır. Bu şekilde öğrencilerin iş hayatına hazırlanmaları daha etkin hale getirilmesi hedeflenmektedir **[OD2] [OD2]**.

Her dönem öğrencilerin alması gereken derslere ilişkin olarak bölüm tarafından hazırlanan Ders Kayıt Bilgilendirme dosyası öğrencilere sunulmakta; öğrenciler bu dosyadaki bilgiler doğrultusunda almaları gereken dersleri belirleyerek danışmanlarına iletmekte ve danışman onayı sonrasında ders kayıt süreçlerini tamamlamaktadır **[2_OD3]**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü güncel müfredatın geliştirilmesi sürecine ilişkin çalışmalar devam etmektedir. Bu kapsamda bölümdeki öğretim elamanlarından 1.12.2025 ile 3.12.2025 tarihleri arasında güncel müfredat hakkında öneriler alınmıştır. Bu öneriler dikkate alınarak yeni müfredat hazırlama süreci devam etmektedir. Güncel müfredatın geliştirilmesi sürecine ilişkin 4.12.2025 tarihinde bir toplantı yapılmış ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim elemanlarının geri dönüşleri alınmıştır **[3_OD3]**

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ders dağılım dengesinin sağlanmasına yönelik titiz bir yaklaşım benimsemektedir. Öğrencilerimizin mezun olmak için 240 AKTS tamamlamaları beklenmekte, her dönem en az 30 AKTS almaları gerektiği hatırlatılmakta **[4_OD2]** ve ders programı uyumlu şekilde tasarlanmaktadır **[5_OD3]**.

İç mimarlık çok farklı uzmanlaşma dalları barındıran bir disiplindir. Programda alanının çeşitliliğini yansıtan akustik, renk ve ışık, mobilya tasarımı, sahne tasarımı, dijital tasarım gibi uzmanlaşma dallarında öğrencilerin ilgisine göre çeşitlilikte seçmeli dersler sunulmaktadır. Bu seçmeli dersler, öğrencilere kendi ilgi ve ihtiyaçlarına uygun bilgi ve becerileri edinme fırsatı sunarak eğitim programımızın zenginleştirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Bölümümüzde açılan derslerin toplam 180 (toplam 240 AKTS'nin %75'i) AKTS değeri zorunlu ders, 60 (toplam 240 AKTS'nin %25'i) AKTS değeri seçmeli ders olarak ayarlanmıştır **[6_OD2]**. Öğrencilerin alacakları dersin hangi dönem verileceği kazandıkları yetkinlik seviyesine göre Ders Programı Hazırlama Komisyonu ve Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarının Hazırlanması Komisyonumuz tarafından özenle belirlenmektedir.

Ancak, ders dağılım dengesinin sürekli olarak izlenmesi ve iyileştirilmesi gerekmektedir. Özellikle, seçmeli derslerin çeşitliliğinin ve erişilebilirliğinin artırılması, öğrenci geri bildirimlerinin bu süreçte daha etkin bir şekilde kullanılması önem arz etmektedir. Bu bağlamda, öğrenci ve öğretim üyesi geri bildirimlerinin sistemli bir şekilde toplanması ve analiz edilmesi, program tasarımı ve ders dağılım dengesinin sürekli olarak iyileştirilmesine yönelik çalışmalar yapılacaktır.

Olgunluk Düzeyi (3): Ders dağılımına ilişkin olarak; öğretim elemanlarının uzmanlık alanına, alan/meslek bilgisi/genel kültür, zorunlu-seçmeli ders dengesine, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkânları gibi boyutlara yönelik ilke ve yöntemleri içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır.

[1](3)B.1.2. is basında egitim kk

[2](3)B.1.2. ders bilgilendirme

[3](3)B.1.2. mufredat gelistirme

[4](2)B.1.2. imct ogrencilerle paylasilan kayit yonergeleri

[5](2)B.1.2. imct guz bahar 25 26 ders programi

[6](2)B.1.2. secmeli ve zorunlu derslerin mufredtta temsili

B 1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktıları ile Uyumu

Ankara Medipol Üniversitesi eğitim öğretim politikası, programların eğitim kalitesini ve çıktılarının doğruluğunu sürekli olarak izlemeyi ve geliştirmeyi hedeflemektedir **[OD2]**. Bu kapsamda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasında bulunan bölümlere ait eğitim kataloglarına geniş bir şekilde yer verilmiştir. Bu kataloglar, birimdeki tüm programların ayrıntılı içeriğini, derslerin amaçlarını, kazanımlarını ve öğrencilere sağlanan becerileri detaylı bir şekilde açıklamaktadır **[OD3]**. Böylece, birimin eğitim süreçleri, ders içerikleri ve hedefleri konusunda şeffaf bir iletişim sağlanarak, potansiyel öğrencilerin ve

paydaşların doğru bilgilere erişimi desteklenmektedir. Bu, birimin eğitim kalitesini artırmaya ve öğrenci memnuniyetini güçlendirmeye yönelik bir stratejidir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı program yeterliliklerine programa ait web sitesinden erişilebilmektedir **[OD3]**. Program yeterlilikleri, program çıktılarıyla TYYÇ matrisi üzerinden ilişkilendirilmiştir **[1_OD3]**. Programın yeterliliklerini belirlemede, Bologna sürecinde öngörülen ulusal ve uluslararası paydaşlarca tanınma ve ilişkilendirme kriterlerine özen gösterilmektedir. Ders öğrenim çıktıları ile program yeterlilikleri uyumu her ders için oluşturulmuş matrisler üzerinden kurgulanmıştır ve öğrenim çıktıları TYYÇ standartlarına uygun bir şekilde oluşturulmuştur **[2_OD3][3_OD3][4_OD3]**.

Olgunluk Düzeyi (3): Ders kazanımları programların genelinde program çıktılarıyla uyumlandırılmıştır ve ders bilgi paketleri ile paylaşılmaktadır.

[1](3)B.1.3. imct tyyc program yeterlilikleri matrisi

[2](3)B.1.3. imct ders program yeterlilikleri matrisi

[3](3)B.1.3. imct ders program yeterlilikleri matrisi 2

[4](3)B.1.3. imct ders program yeterlilikleri matrisi 3

B 1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı

Ankara Medipol Üniversitesi eğitim öğretim politikası, öğrencilerin aktif katılımını ve öğrenme süreçlerinde etkileşimi teşvik etmeyi hedeflemektedir **[OD2]**. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde dersi yürüten öğretim üyeleri ve elemanları, öğrencilerin dersin gerekliliklerine uygun olarak iş yükünü başarılı bir şekilde tanımlayabilmektedir. Öğrencilerin bilgi edinme süreçlerini desteklemek için, öğretim üyeleri çeşitli öğrenme yöntemleri ve değerlendirme araçları kullanarak dersin etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamaktadırlar. Bu süreç, öğrencilerin edindikleri bilgileri pekiştirmeleri, becerilerini geliştirmeleri ve kavramları daha iyi anlamaları için ödevler, projeler ve derse katılım gibi uygulamalarla etkileşimli bir öğrenme ortamı oluşturarak, üniversitenin eğitim öğretim politikasıyla paralel olarak öğrenme süreçlerini güçlendirmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 4 yıllık eğitim-öğretim süreci boyunca öğrencilerin tamamlaması gereken derslerin dönemlik olarak (güz-bahar) AKTS değerleri belirlenmiştir. Her bir ders için ders izlencelerinde AKTS öğrenci iş yükü tablosu oluşturulmuştur. Tablo içeriğinde ders süresi, uygulamalar, laboratuvar, staj, sunum, proje ve ödev gibi dağılımlarının ayrı ayrı iş yükleri hazırlanmış ve toplam iş yükü katkısı oluşturulmuştur **[1_OD3]**. Bu ders izlenceleri öğrencilerle paylaşılmaktadır **[2_OD3] [3_OD3]**. Ayrıca ders izlenceleri Ankara Medipol Üniversitesi'nin kullandığı MEBİS ağı üzerinden Bologna koordinatörü tarafından işlenmekte ve her dönem gereken güncellemeler yapılmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi'nde öğrencilerin teorik bilgilerini pratik deneyimlerle pekiştirmeleri, mesleki gelişimlerini desteklemekte ve iş dünyasına uyum süreçlerinin temelini oluşturmaktadır. Bu nedenle, staj ve uygulama gibi saha deneyimleri, öğrencilerin gerçek iş yaşamını yakından tanımlarına olanak tanıyarak, sektöre daha donanımlı bir şekilde hazırlanmalarını sağlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, staj yönergesi

[OD3]'ne ek olarak uygulamalı dersler yönergesi taslağı hazırlanmıştır **[OD2]**. Bu yönerge, ders içeriklerinin iş yükü katkısı ve değerlendirme yöntemlerini belirleyerek eğitim süreçlerinin etkinliğini artırmaktadır. Bu kapsamlı yaklaşım sayesinde öğrenciler hem sınıf ortamında hem de saha çalışmalarında değerli deneyimler kazanmakta; teorik bilgilerini pratiğe dönüştürerek sektörel ihtiyaçlara uygun beceriler geliştirmekte ve iş dünyasına sorunsuz bir geçiş yapabilmektedir. Uygulamalı eğitim süreci, öğrencilerin staj süresince kazandıkları deneyimlerin düzenli olarak değerlendirilmesi ve geri bildirim mekanizmalarıyla desteklenmesiyle, sürekli gelişime katkı sağlamaktadır. Ayrıca, staj süreci boyunca düzenlenen görüşme formları ve geri bildirim oturumları, öğrencilerin yaşadıkları deneyimleri paylaşımlarına olanak tanıyarak hem akademik hem de pratik alanlarda sürecin sürekli iyileştirilmesine zemin hazırlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrenciler ile staj koordinatörü arasındaki iletişimi güçlendirmek ve staj süreçlerini daha verimli hale getirmek amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim dönemi için yeni bir "Staj Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu" düzenlenmiştir. Bu form, öğrencilerin staj sürecine dair deneyimlerini paylaşımlarına, karşılaştıkları sorunları dile getirmelerine ve akademik danışmanlık alarak profesyonel gelişimlerini desteklemelerine olanak tanımaktadır **[4_OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin staj sürecinde ihtiyaç duydukları belgeler, online sistem üzerinden erişilebilir durumdadır **[OD3]**. 2025-2026 eğitim-öğretim yılı kapsamında staj süreçlerine ilişkin bilgilendirmeler, gerekli görülen durumlarda Staj Koordinatörü Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ tarafından gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin staj başvurularını sorunsuz bir şekilde tamamlayabilmeleri ve süreci eksiksiz yürütebilmeleri adına, ilgili bilgilendirmeler ve yönlendirmeler form halinde öğrencilere dağıtıldığı gibi WhatsApp ve E-mail yoluyla da öğrencilere ulaştırarak, iletişim sistematik bir şekilde sağlanmıştır **[5_OD3]** **[6_OD3]**.

Öğrencilerin AKTS iş yükü hesabına yönelik öğrenci katılımı 4 yıllık süreç içerisinde, yıl sonunda yapılan ders değerlendirme toplantılarında geri bildirim olarak alınmıştır. 4 yıllık ders programına dair yenileme İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü iş planı dahilinde olup, tüm geri bildirimler, dersin gereksinimleri göz önünde bulundurularak, değerlendirilecektir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ders saat ve yükleri Bologna AKTS Ders Yüğü Sistemi'ne uygun olarak planlanmakta ve yürütülmektedir. Bu bilgilere MEBİS üzerinden ulaşılması mümkündür **[7_OD2]**. Bölümümüzde (stüdyo dersleri dahil olmak üzere) uygulamalı dersler ve teorik dersler bulunmaktadır. Dersler öğrenci iş yüküne göre tasarlanmakta ve iş yüklerinin belirtildiği izlenceler dönem başında öğrencilerle paylaşılmaktadır **[8_OD2]** **[9_OD2]** **[10_OD2]**. Bölümümüzde zorunlu staj uygulaması bulunmakta, öğrenciler şantiye ve ofis stajı olmak üzere iki zorunlu staj yapmaktadır **[11_OD3]**.

Olgunluk Düzeyi (3): Öğrenci iş yükünün nasıl hesaplanacağına ilişkin staj, mesleki uygulama hareketlilik gibi boyutları içeren ilke ve yöntemlerin yer aldığı tanımlı süreçler bulunmaktadır.

[1](3)B.1.4. ders bilgilendirme

[2](3)B.1.4 syllabus 1

[3](3)B.1.4 syllabus 2

[4](3)B.1.4 staj gorusme formu

[5](3)B.1.4. staj bilgilendirme

[6](3)B.1.4. staj bilgilendirme formu

[7](2)B.1.4. imct mebis ders planı

[8](2)B.1.4. imct bolum dersi izlence örneği 1

[9](2)B.1.4. imct bolum dersi izlence örneği 2

[10](2)B.1.4. imct bolum dersi izlence örneği 3

[11](2)B.1.4.2024 2025 staj duyuru

B 1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, izleme ve değerlendirme raporlarını hazırlamaya 2023 yılında başlamıştır. 2025 yılı itibariyle bölüm, üçüncü değerlendirme raporunu hazırlamaktadır. Bu rapor, her sene olduğu gibi bu yılda bölümün faaliyetlerini, performansını ve hedeflerine ulaşma sürecini detaylı bir şekilde analiz etmek amacıyla oluşturulmuştur. Değerlendirme raporu kapsamında; bölümün eğitim-öğretim faaliyetleri, akademik personel performansı, öğrenci başarıları, altyapı ve kaynak kullanımı, sektörel iş birlikleri, araştırma faaliyetleri ve benzeri birçok alan detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu değerlendirme, bölümün güçlü yanlarını belirleme, iyileştirme alanlarını tanımlama ve stratejik planlama süreçlerine daha etkili bir şekilde katkı sağlama amacı taşımaktadır. Değerlendirme raporu, bölüm yönetimi, akademik personel ve öğrencilerin iş birliği içerisinde hazırlanmıştır. Elde edilen veriler, bölümün gelecekteki hedeflerine daha etkin bir şekilde ulaşabilmesi için stratejik kararların alınmasına rehberlik etmektedir. Bu süreç, bölümün sürekli iyileştirme ve gelişim odaklı bir yaklaşım benimsemesine katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi süreçleri titizlikle yürütülmektedir. Bu süreçlerin sonuçları, bölüm iç paydaşlarıyla birlikte değerlendirildikten sonra, ders içerikleri ve müfredat üzerine gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları web sitesinde bütün derslere ait ders tanımı, ders akışı, dersin program yeterliliklerine katkısı, değerlendirme, iş yükü ve detaylı bilgileri yer almaktadır **[OD3]**. Öğrencilerin başarı durumları düzenli olarak izlenmekte ve her dönem sonunda yapılan değerlendirmeler ile olası sebepler tartışılmaktadır. Ayrıca, teorik ve uygulamalı derslerin çeşitliliği artırılarak, programın çıktılarının desteklenmesi için gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Bölümdeki ders programları, öğrencilerin eğitim hedeflerine ulaşmalarını sağlamak amacıyla sürekli olarak gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi mekanizmaları işletilmektedir. Pek çok seçmeli dersle birlikte eğitim çıktıları ve hedefleri desteklenmekte, bu ders programları gerekli güncellemelerle geliştirilmektedir **[1_OD3]**. Önceki dönemlere göre, uygulamalı seçmeli derslerin yanı sıra teorik seçmeli ders sayısının arttırılması hedeflenmiş, bu doğrultuda dersler açılmış veya ders içerik ve işleyişlerinde revizyonlar yapılmıştır **[2_OD3]**, **[3_OD3]**, **[4_OD3]**. Öğrencilerin

başarı durumları yıllara göre izlenmekte [\[OD3\]](#) ve olası sebepler dönem başı ve sonu toplantılarında bölüm kurulu tarafından değerlendirilmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde program çıktılarına uygun müfredat uygulanmaktadır. Hedeflenen program çıktılarının ulaşılma durumu ve öğrencilerin başarı durumu yıllık hazırlanan başarı grafikleri ile takip edilmektedir. Bu grafikler doğrultusunda gereken eylemler, dönem başında ve sonunda bölüm kurulu tarafından değerlendirilmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı programının yıllık öz değerlendirme raporu bulunmamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Programların genelinde programların çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.

[1](3)B.1.5. imct mebis ders planı

[2](3)B.1.5. imct 2021 bahar yarıyılı secmeli dersleri

[3](3)B.1.5. imct 2022 bahar yarıyılı secmeli dersleri

[4](3)B.1.5. imct 2023 bahar yarıyılı secmeli dersleri

B 1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi

Eğitim ve öğretim süreçleri, fakültemizde Ankara Medipol Üniversitesi tarafından Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirlenmiş ilke ve kurallara göre yönetilmektedir [\[OD2\]](#). Eğitim-öğretim süreçlerinin yönetiminde kullanılan bu yönergeler, ders planlaması, sınav takvimleri, öğrenci performans değerlendirmeleri ve diğer akademik faaliyetlerin düzenlenmesi gibi önemli konuları içermektedir. Bu çerçevede, öğrencilere adil bir değerlendirme sağlanması ve eğitim standartlarının korunması hedeflenmektedir. Bu süreçlerin tasarlanması, yönetilmesi ve değerlendirilmesi akademik ve idari kadro koordinasyonu yoluyla gerçekleştirilmekte, akademik personelin ve öğrencilerin dâhil olduğu çeşitli komisyonlar yoluyla işleyiş yürütülmektedir [\[1_OD3\]](#) [\[2_OD3\]](#).

Ankara Medipol Üniversitesi eğitim öğretim politikası, öğrencilere yüksek kaliteli bir eğitim sunmayı hedeflerken, aynı zamanda öğretim süreçlerini şeffaf, etkili ve standartlara uygun bir şekilde düzenlemeyi de amaçlamaktadır [\[OD2\]](#). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim-öğretim süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği [\[OD2\]](#) ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği akademik takvimlere [\[OD3\]](#) sıkı sıkıya uygun bir şekilde yönetilmektedir. Bu titiz yaklaşım, öğrencilere düzenli, disiplinli ve etkili bir öğrenme ortamı sağlamak amacıyla benimsenmiştir.

Ayrıca, Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği akademik takvimlere bağlı olarak hareket edilmesi, öğrenci, akademik personel ve diğer paydaşlar arasında bir uyum ve süreklilik sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu sistematik yaklaşım, eğitim-öğretim süreçlerinin düzenli, şeffaf ve planlı bir şekilde yürütülmesini amaçlayarak bölümün akademik başarılarını güçlendirmeyi hedeflemektedir [\[OD3\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde uygulama derslerinin, eğitim teknikleri, ders kuralları, değerlendirme yöntemleri ve işleyiş süreçlerinin belirlenmesi, ayrıca değerlendirme sürecinin sistematik ve uyumlu bir şekilde yürütülmesi amacıyla “Uygulamalı Dersler Yönergesi” taslak aşamasında hazırlanmıştır. Bu yönerge, uygulamalı eğitim süreçlerine

rehberlik ederek, öğretim ve değerlendirme yöntemlerinin standartlaştırılmasını ve etkinliğinin artırılmasını hedeflemektedir [OD2]. Bu yönerge, uygulamalı derslerde kullanılacak öğretim yöntemlerinin sistematik ve uyumlu bir şekilde uygulanmasını sağlamak ve öğrencilerin öğrenme süreçlerini güçlendirmek için önemli bir rehber işlevi görecektir. Bu yönerge, uygulamalı derslerde kullanılacak öğretim yöntemlerinin sistematik ve uyumlu bir şekilde uygulanmasını sağlamak ve öğrencilerin öğrenme süreçlerini güçlendirmek için önemli bir rehber işlevi görecektir.

Akademik personelin katıldığı toplantılar yapılmakta, bu toplantılarda eğitim-öğretim süreçlerine dair sorunlar ve öneriler değerlendirilmektedir. Eğitim işleyişine dair paydaşlardan öğrencilerin geri dönüşleri için oluşturulmuş anketler mevcuttur, fakat öğrencilerden yeterli geri dönüş alınamamaktadır. Anket doldurulmasını teşvik edecek çalışmalar hedeflenmektedir.

Ankara Medipol Üniversitesi Çift Anadal ve Yan dal Programları Yönergesi, öğrencilerin akademik başarılarını desteklemek ve kariyerlerine çok yönlü katkı sağlamak amacıyla oluşturulmuştur [OD2]. Bu yönerge, üniversitedeki diploma programları arasındaki çift anadal, yan dal ve kredi aktarımı süreçlerine ilişkin esas ve usulleri belirlemektedir. Bu kapsamda, kayıtlı olduğu ana dal programını üstün başarıyla sürdüren öğrenciler, ikinci bir dalda diploma veya yan dal sertifikası alma fırsatına sahiptir. Ankara Medipol Üniversitesi öğrencileri çift anadal ve yan dal programları imkânlarından faydalanabilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenciler Psikoloji, Uluslararası Ticaret ve Finansman, Yönetim Bilişim Sistemleri ile Halka İlişkiler ve Reklamcılık programlarına Yan dal; İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümüne karşılıklı hem Çift Anadal hem de Yan dal olanağı sağlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü komisyon üyeleri tarafından başvurular değerlendirilerek onay veya ret kararı verilmektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 3. sınıf öğrencilerinden Feyza NACAR, Uluslararası Ticaret ve Finansman (İngilizce) bölümünde Yan dal yapmaktadır [3_OD3].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Temel Tasarım ve İç Mimarlık Tasarım Stüdyoları derslerinin eğitim teknikleri, ders kuralları, değerlendirme yöntemleri ve işleyiş süreçlerinin belirlenmesi, ayrıca değerlendirme sürecinin sistematik ve uyumlu bir şekilde yürütülmesi amacıyla "Tasarım Stüdyoları Uygulama Esasları Yönergesi" taslak aşamasında hazırlanmıştır [4_OD2]. Bu yönergenin amacı İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü müfredatında yer alan tasarım stüdyosu derslerinin yürütülmesine, ölçme-değerlendirme süreçlerine ve sınav esaslarına ilişkin usul ve esasları düzenlemektir. Yönerge; eğitim süreçlerinde standartlaşmayı ve şeffaflığı sağlayarak, öğrencilere adil, öngörülebilir ve nitelikli bir çalışma ortamı sunmayı; öğrencinin akademik hak ve sorumluluklarını açıkça tanımlayarak süreç güvenliğini temin etmeyi hedefler.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere sistem, ilke ve kurallar bulunmaktadır.

[1](3)B.1.6.komisyon atama yazilari

[2](3)B.1.6.ogrenci gorusleri

[3](3)B.1.6.feyza nacar yd

[4](3)B1.6.tasarim studyolari uygulama esaslari

B.2. Programların Yürütülmesi

B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri

Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim öğretim politikası çerçevesinde öğrencilere kapsamlı ve dinamik bir öğrenme ortamı sunmayı amaçlamaktadır **[OD2]**. Bu genel politika doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim yöntem ve tekniklerini öğrenci merkezli bir yaklaşımla geliştirerek, öğrencilerin yalnızca teorik bilgi edinmelerini değil, aynı zamanda sektörel yenilikleri takip etmelerini ve pratik becerilerini artırmalarını hedeflemektedir. Özellikle çevrimiçi seminerler, uygulamalı eğitimler, teknik geziler ve sektör buluşmaları gibi etkinliklerle, öğrenciler alanlarında uzman kişilerden güncel bilgiler edinme ve bu bilgileri gerçek iş yaşamına uyarlama fırsatı bulmaktadır. Böylece, bölüm öğrencileri, eğitim sürecinin genel hedefleriyle uyumlu olarak, sektörel gelişmeleri yakından takip eden ve uygulama becerilerini geliştiren donanımlı bireyler olarak yetiştirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımını sağlamak amacıyla uygulamalı dersler bulunmaktadır. Uygulama mutfaklarında yürütülen derslerde öğrenciler birebir deneyim kazanmaktadır **[1_OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2024-2025 eğitim öğretim yılı bahar döneminde açılan “Gastronomi Alanında Profesyonellik”, “Sürdürülebilir Gastronomi”, “Gıdalarda Aromalar ve Kokular”, “Fonksiyonel Gıdalar” ve “Fermente Gıdalar”, derslerinin dışında 2025-2026 güz döneminde açılan “İleri Gıda Teknolojisi” ve 2025-2026 bahar ders döneminde açılacak olan “Afet Mutfağı” dersleri de eklenmiştir. Bu derslerin ana amacı gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin bu alana farklı açılardan bakmasını, profesyonellik, sürdürülebilirlik, fonksiyonel gıdalar gibi güncel konularda kapsamlı bir eğitim almalarını sağlamaktır. Bunun yanında öğrencilerin gastronomi dünyasındaki güncel ve teknolojik gelişmeleri takip etmelerini sağlamak ve gerçekleşen doğal afetlerde kendi alanları çerçevesinde çeşitli fayda sağlamaları da hedeflenmektedir **[2_OD3]**.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün öğretim yöntemi standart tasarım disiplinlerinin gerektirdiği gibi deneyselliğe açık ve keşfe dayalıdır. Bu temel prensipler gözetilerek tüm süreçler öğrenciyi aktif hale getiren, ilgisini canlı tutan ve etkileşimi önceleyen şekilde planlanmıştır **[3_OD2]**. Tüm eğitim türleri içerisinde (örgün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinlerarası, bütüncü, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilir. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye, öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılığına odaklanılmıştır **[4_OD2] [5_OD2] [6_OD2] [7_OD2]**

Akademik kadro bu eğitim sistemine uygun olacak şekilde, akademik yetkinlik, pedagojik deneyim ve mesleki pratik arka planlarını aynı anda sağlayan kariyere sahip mesleki yetkinliği yüksek kişilerden kurulmuştur **[8_OD3]**.

Örgün eğitim süreçleri lisans öğrencilerini kapsayan; teknolojinin sunduğu olanaklar ve ters yüz öğrenme, proje temelli öğrenme gibi yaklaşımlarla zenginleştirilmektedir **[9_OD3][10_OD3]**. Öğrencilerinin araştırma süreçlerine katılımı müfredat, yöntem ve yaklaşımlarla desteklenmektedir. Tüm bu süreçlerin uygulanması, kontrol edilmesi ve gereken önlemlerin alınması sistematik olarak değerlendirilmektedir.

İç Mimarlık Tasarım Stüdyolarına ve uygun olan derslere ait dönem sonu değerlendirme seansları kurum içi denetim mekanizmalarının koordinasyon içinde sürdürülebilmesi için tüm bölüm akademik personelinin katılımına açık biçimde yapılmakta, bu sayede dönem boyunca geliştirilen eğitim yöntemleri, öğrencilerin ve eğitimcilerin performansları ve dönemin eğitim çıktıları demokratik ve çoğulcu biçimde değerlendirilmekte, aksayan noktalar tespit edilerek birlikte çözüm üretilmektedir **[11_OD3]**.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda öğretim yöntem ve teknikleri bütüncül olarak izlenmekte ve geliştirilmektedir.

[1](3)B.2.1. uygulamali dersler ornek

[2](3)B.2.1. yeni dersler

[3](2)B.2.1. imct tt 1 izlence

[4](2)B.2.1. imct ogrenci sunuslari

[5](2)B.2.1. imct yazgan mimarlik sergi gezisi

[6](2)B.2.1..imct panel kritik

[7](2)B.2.1. imct seramik atolyesi

[8](2)B.2.1. imct ornek akademik personel ozgecmisi

[9](2)B.2.1. imct studyo calismalari

[10](2)B.2.1. .imct cevrimici sketchup atolyesi

[11](2)B.2.1. imct imts4 final jurisi

B. 2.2. Ölçme ve Değerlendirme

Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim öğretim politikasında öğrencilerin başarısını yalnızca yazılı sınavlarla değil, çeşitli değerlendirme yöntemleriyle ölçmeyi benimseyerek, farklı öğrenme stillerine uygun deneyimler sunmayı hedeflemektedir **[OD2]**. Üniversitenin genel ölçme ve değerlendirme stratejileri, uygulamalı çalışmalar, proje bazlı değerlendirmeler ve sınavların çok yönlü analizini içeren yönergelerle desteklenmekte olup, bu süreçler Ankara Medipol Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi ile belirlenmektedir **[OD2]**. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü de bu politikalar doğrultusunda, öğrencilerine sadece teorik bilgiyi sunmakla kalmayıp, mutfak derslerinde uygulamalı çalışmalarla desteklenen eğitim modeli sayesinde pratik becerilerini geliştirme fırsatı tanımaktadır. Bu yaklaşım, öğrencilerin mesleki yetkinliklerini gerçek yaşam deneyimleriyle pekiştirerek, araştırma yapma ve eleştirel düşünme becerilerini güçlendirirken, sektör ihtiyaçlarına uygun donanımlı bireyler olarak mezun olmalarını sağlamaktadır. Bölümde uygulanan bu bütüncül değerlendirme yaklaşımı, öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlarken, aynı zamanda mesleki ve bireysel yetkinliklerini artırmayı hedeflemektedir. Bu kapsamda ölçme ve değerlendirme süreçleri, ders öğrenme kazanımları ve program yeterlilikleri ile ilişkilendirilerek yapılandırılmakta; öğrencilerin bilgi, beceri ve yetkinlik düzeyleri sistematik bir biçimde izlenmektedir. Uygulamalı derslerde performans dayalı değerlendirme yöntemleri kullanılarak öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin objektif ve şeffaf bir şekilde ölçülmesi amaçlanmaktadır.

Bölümde, öğrenci performansının değerlendirilmesinde vize ve final sınavlarının yanı sıra ödev uygulamaları da önemli bir rol oynamaktadır. Bu kapsamda, verilen ödevlerin bir kısmı öğrencilerin bireysel olarak yönetimini gerektirirken, bir kısmı da grup çalışması şeklinde düzenlenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilere hem bireysel araştırma ve sorumluluk alabilme yeteneği kazandırmayı hem de grup içinde iş birliği ve uyum becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Böylece öğrenciler, bireysel yeteneklerini geliştirirken aynı zamanda grup içinde etkili bir şekilde çalışma deneyimi yaşamaktadır **[3_OD3]**. Bu değerlendirme yöntemleri sayesinde öğrencilerin problem çözme, iletişim, zaman yönetimi ve ekip çalışması gibi mesleki yaşamda kritik öneme sahip becerileri desteklenmekte; elde edilen sonuçlar programın etkililiğinin izlenmesi ve geliştirilmesine yönelik geri bildirim kaynağı olarak kullanılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024-2025 bahar döneminde ara sınava mücbir sebeplerle giremeyen öğrenciler için mazeret sınavları düzenlenmiştir **[OD3]**. Başvurular 18-25 Nisan 2025 tarihleri arasında alınmış, 29 Nisan-3 Mayıs 2025 tarihleri arasında sınavlar yapılmıştır. Bölümden 3 öğrenci mazeret sınavına başvurmuş 1'i reddedilmiştir. Mazeretleri kabul edilen öğrenciler, Ziyafet Mutfağı Organizasyonu, Türk Mutfağı Uygulamaları-I, Servis Teknikleri ve Uygulamaları, Gıda Muhafaza Teknikleri, Gıda Mevzuatı, Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık derslerinden sınava girmişlerdir **[2_OD3]**. Bununla beraber 2025-2026 yılı güz dönemi mazeret sınavı başvuruları 25 Kasım ve 1 Aralık 2025 tarihleri arasında alınmıştır **[OD3]**.

Farklı nedenlerle bir seçmeli dersten başarısız olan ya da dersi tekrar almak isteyen öğrenciler için, dersin ilgili dönemde açılmaması durumunda aynı havuzdaki başka bir seçmeli dersin yerine sayılmasına imkân tanınmaktadır. Böylece öğrencilerin dönem kaybı yaşamadan akademik ilerlemelerini sürdürebilmeleri amaçlanmaktadır. Ancak ilgili ders aynı dönemde yeniden açılıyorsa, öğrenci bu dersi başka bir seçmeli dersle değiştirememekte ve aynı dersi tekrar almakla yükümlü olmaktadır Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğretim gören bazı öğrenciler bu durumdan yararlanmaktadır **[3_OD3]**.

Ayrıca, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Ölçme, Değerlendirme ve Geliştirme Komisyonu'na 25 Kasım 2025 tarihi itibarıyla Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK ve Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE komisyon üyesi olarak atanmışlardır. Bu atamalar, fakültedeki ölçme ve değerlendirme süreçlerinin daha etkin yürütülmesini sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir **[4_OD3]**.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütülmekte ve öğrencilerin kendini ifade etme olanakları mümkün olduğunca çeşitlendirilmektedir. Tasarım eğitiminin gerektirdiği objektif ve subjektif değerlendirme kriterlerinin dengesi hem teorik derslerde hem de uygulamalı derslerde (iç mimarlık tasarım stüdyoları) gözetilmektedir. Değerlendirme ölçütleri, her dersin öğrenme çıktıları göz önünde bulundurularak objektif olarak belirlenmekte, şeffaf biçimde öğrencilerle paylaşılmaktadır. Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliği çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı ödev **[5_OD3]**, proje **[6_OD3]**, portfolyo gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta **[7_OD2]** ve uygulanmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır **[8_OD3]**. Ayrıca genel sınav değerlendirmesinin yıl/yarıyıl boyu hazırlanan proje, ödev, sunum ve benzeri çalışmalar

dikkate alınarak yapılan derslerde dersin nihai başarı değerlendirmesi genel sınav notu esas alınarak yapılmakta ve bu dersler için bütünleme sınavı açılmamaktadır [OD3].

Derslerin (teorik ve uygulamalı) değerlendirme süreçleri dijital imkanlar kullanılarak mümkün olan en kısa sürede öğrencilerin erişimine açılmaktadır [9_OD3]. Bu sayede öğrencilerin kendi performanslarını eş zamanlı biçimde takip edebilmeleri sağlanmaktadır.

Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının zaman ve kişiler arasında tutarlılığı ve güvenilirliği sağlanmaktadır [10_OD2]. Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve olanakları öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirilmektedir. Dönem sonlarında her ders için öğretim elemanları ve öğrencilerin bir araya geldiği değerlendirme kolokyumları düzenlenmekte, bu sayede bir sonraki dönem için ders sürecinin iyileştirilmesi ile ilgili geri bildirimler alınmaktadır [11_OD3]. Bu iyileştirmelerin duyurulması, uygulanması, kontrolü, hedeflerle uyumu ve alınan önlemler irdelenmektedir. Tüm geri bildirimler ve iyileştirme alternatifleri dönem başında düzenlenen Bölüm Kurulu toplantısında tartışılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır.

[1](1)B.2.2. grup odevi

[2](3)B.2.2. mazeret kk46

[3](3)B.2.2.ders saydirma

[4](3)B.2.2. olcme degerlendirme komisyonu

[5](2)B.2.2. imct tt I c10a odev kagıdı

[6](2)B.2.2. imct imts4 final projesi isterleri

[7](2)B.2.2. imct tt I vize sınavı

[8](2)B.2.2. imct gitc II final sınavı ve mebis cevrimici sınav

[9](2)B.2.2. imct tt I ogrenci performans degerlendirme tablosu

[10](2)B.2.2. imct tt I ornek odev

[11](2)B.2.2. imct tt I guz kolokyum

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü lisans programlarına yönelik öğrenci kabul ilkeleri ve kuralları, ÖSYM tarafından belirlenmekte olup, bu kurallar titizlikle uygulanmaktadır. Yabancı uyruklu öğrencilerin kabul kriterleri ise Ankara Medipol Üniversitesinin Ön Lisans ve Lisans Programlarına Yurt dışından Öğrenci Kabulüne İlişkin Yönergesi çerçevesinde yapılmaktadır [OD2].

Öğrenci alım süreçleri kapsamında, Erasmus değişim programı aracılığıyla yurt dışındaki üniversitelerde eğitim alan öğrencilerin başarılı oldukları ve belgelendirdikleri dersler, intibak

komisyonu tarafından değerlendirilerek eşleştirilmektedir **[OD2]**. Benzer şekilde, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi öğrencilerinin kayıt öncesinde ve öğrenim süresince yurt içinde ve yurt dışında aldıkları dersler tanınmakta ve kredilendirilmektedir. Bu süreç, öğrencilerin önceki öğrenim deneyimlerini değerlendirme ve eğitimlerine entegre etme amacını taşımaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi ön lisans ve lisans düzeyi öğrencilerinin farklı diploma programlarına ve diğer yükseköğretim kurumlarındaki öğrencilerin Ankara Medipol Üniversitesi eşdeğer diploma programlarına yatay geçişleri ile ilgili usul ve esasları düzenleyen bir “Yatay Geçiş Yönergesi” bulunmaktadır **[OD2]**. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi yatay geçiş işlemlerini bu yönergeye göre değerlendirmektedir. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi’nde yatay geçiş programlarıyla başvuran öğrencilerin, önceki eğitim kurumlarında başarıyla tamamladıkları dersler, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi İntibak Komisyonu tarafından incelenerek uygun ders eşleştirmeleri yapılmaktadır. Kurum içi veya kurumlar arası yatay geçiş hakkı kazanan öğrenciler, kabul edildikleri programın YKS puanına göre ilgili yılın indirim oranından faydalananak intibak süreçlerini tamamlamaktadır. Ayrıca, Merkezi Yerleştirme Puan Türüne göre yatay geçiş hakkı elde eden öğrenciler için de YKS puanına bağlı olarak belirlenen indirim oranı uygulanarak intibak işlemleri gerçekleştirilmektedir **[1_OD3] [OD2]**.

Önceki öğrenmelerin tanınması sürecinde, senato kararları doğrultusunda öğrencinin iş yüküne dayalı kredi değerinin, üniversitemizdeki eşdeğer krediden az olmaması ve eğitim dilinin uygun olması gerekmektedir. Muafiyet değerlendirmeleri, senato kararlarına göre yapılmakta olup, gerektiğinde ilgili kararlar kanıt olarak sunulabilmektedir **[2_OD3]**. Böylece süreçte şeffaflık, akademik bütünlük ve kurumlar arası eşdeğerlik ilkeleri korunmaktadır.

Bu kapsamda, İstanbul Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi Ema Nur ASLAN’ın ve Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü Öğrencisi Mevlüde TABAK’ın yatay geçiş başvuruları, tüm akademik gereklilikler ve senato kriterleri doğrultusunda olumlu değerlendirilerek kabul edilmiştir **[3_OD3]**. Bu kabul süreci, başvuruların hem akademik uygunluk hem de ders içeriklerinin ve iş yüklerinin uyumluluğu açısından titizlikle incelendiğini göstermektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrenci kabulüne (merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan öğrenciler dahil) ilişkin ilke ve kurallar dahilinde ilgili komisyon tarafından titizlikle incelenmiş ve karar verilmiştir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Tanımlanmış tüm prosedürler ilgili kurumsal dijital mecralarda duyurulmaktadır **[4_OD3]**. Diploma, sertifika gibi belge talepleri YÖK tarafından belirlenen kriterler çerçevesinde titizlikle takip edilmektedir.

Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır. Bu süreç yönergede tanımlanan kriterler çerçevesinde yürütülmekte, kabul koşulları için derslerin AKTS değerleri karşılaştırılmakta, ders içerikleri nitelik açısından incelenmektedir **[5_OD3]**. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır **[6_OD3]** ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin planlar dâhilinde uygulamalar bulunmaktadır.

[1](3)B.2.3. yks puan

[2](3)B.2.3. muafiyet kararı

[3](3)B.2.2. yg kararları

[4](3)B.2.3.imct yatay gecis kararları

[5](3)B.2.3.imct muafiyet kararları

[6](3)B.2.3. imct erasmus yonergesi

B. 2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Ankara Medipol Üniversitesi diploma, diploma eki ve diğer mezuniyet belgeleri yönergesi, yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları ve mezuniyet karar süreçlerini düzenleyerek, üniversitenin ilgili yönetmeliklerinde belirlenen standartları şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşmaktadır. Üniversitenin, sertifikalandırma ve diploma işlemleri, bu yönergede yer alan tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte ve düzenli biçimde izlenmektedir **[OD2]**. Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin dördüncü bölümünde açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyuna sunulmuştur **[OD2]**. Fakültemiz bünyesinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü web sitelerinde de bu doğrultuda bilgilere erişim sağlanarak süreçler tüm paydaşlarla paylaşılmaktadır **[OD3] [OD3]**. Bu kapsamda belirlenen standartlar, fakültemizin eğitim kalitesini ve mezunlarının niteliğini artırmaya yönelik bir çerçeve sunmakta olup, bu bilgilerin toplumla şeffaf bir iletişim içerisinde paylaşılması, fakültemizin güvenilirliği ve saygınlığına katkı sağlamaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi çift anadal ve yandal programları yönergesi, öğrencilerin farklı disiplinlerde eğitim alarak akademik yetkinliklerini artırmalarını teşvik eden kapsamlı bir çerçeve sunmaktadır **[OD2]**. Bu yönerge kapsamında çift anadal ve yandal programları, muafiyet ve intibak süreçleri ilgili komisyonlarca titizlikle yürütülmektedir. Süreçler düzenli olarak izlenmekte ve gerekli önlemler alınarak her aşamada kalite standartlarına uygunluk hedeflenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilerin başarıyla mezun olmalarını ve fakültemizin eğitim hizmetlerinin kalitesini sürdürmesini sağlamak adına önemli bir teminat sunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü Ankara Medipol Üniversitesi Çift Ana dal ve Yan dal Programları Yönergesini takip etmekte ve buna göre öğrenci kabulü şartları belirlemektedir **[1_OD3]**. Bununla beraber mevcut fiziksel altyapı yetersizlikleri nedeniyle bölümümüzde henüz çift ana dal ve yan dal öğrencisi kabul edememektedir. Bu alanda yapılacak altyapı iyileştirmeleri, bölümün öncelikli hedefleri arasında yer almakta olup, ilerleyen dönemlerde bu programlara öğrenci kabul edilebilmesi için çalışmalar devam etmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin uygulamalar bulunmaktadır.

[1](3)B.2.4. CAP YD gsm KK

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B. 3.1. Öğrenme Ortamı ve Kaynakları

2024 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Birim İç Değerlendirme Raporu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait dersliklerin ve uygulama mutfaklarının detaylı metrekare ölçüleri ile kişi kapasitelerine dair kapsamlı bilgiler sunmaktadır. Bu raporun haricinde bölümün bünyesine bir adet uygulama restoranı eklenmiştir. Türk ve Dünya mutfaklarına ait yiyecek-içeceklerin hazırlanmasını uygulamalı olarak öğrenen öğrenciler bu restoran sayesinde hazırladıkları yiyecek ve içeceklerin sunumunun nasıl olduğunu da birinci elden görerek meslek hayatlarına daha iyi hazırlanmaları sağlanmaktadır. Böylece öğrencilerin sektör beklentilerine uygun biçimde daha donanımlı ve bütüncül bir mesleki bakış açısı geliştirmeleri desteklenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mevcut öğrenci sayısı ve uygulamalı ders yükünü karşılamak amacı ile biri 95m²/16 öğrenci ve 1 öğretim elemanı kapasiteli, diğeri 84 m² / 24 öğrenci ve 1 öğretim elemanı kapasiteli tam donanımlı 2 uygulama mutfağımız bulunmaktadır. Bunun yanında 2025-2026 eğitim öğretim yılında açılan uygulama restoranı 32 m²/ 18 öğrenci kapasiteye sahiptir [1_OD3] [2_OD3]. Her iki mutfak da endüstriyel mutfak ekipmanları, hijyen ve güvenlik standartları, bireysel çalışma alanları ve uygulama materyalleri bakımından öğrencilerin ihtiyaçlarına uygun şekilde yapılandırılmıştır. Uygulama restoranı, öğrencilerin mutfaktan servise uzanan tüm süreci profesyonel bir perspektifle deneyimlemelerini sağlayarak bölümün uygulamalı eğitim kapasitesini önemli ölçüde güçlendirmiştir. Bu fiziki altyapı, bölümün nitelikli ve sektörlle uyumlu bir eğitim vizyonunu desteklemektedir.

Ankara Medipol Üniversitesi'nde ön lisans ve lisans düzeyindeki programlarda öğrenim gören öğrencilere verilecek olan akademik danışmanlık sürecine ilişkin uygulama esaslarını belirlemek ve akademik danışmanlığın yürütülmesinde uyulması gereken usul ve esasları düzenlemek amacıyla oluşturulan bir yönerge bulunmaktadır [OD2]. Bu yönerge, danışmanlığın yürütülmesinde uyulması gereken usul ve esasları açık bir çerçeveye tanımlayarak hem akademik personel hem de öğrenciler için standartlaştırılmış bir süreç sunmaktadır. Bu kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde her öğrenciye, öğrenim gördükleri bölümdeki bir öğretim elemanı danışman olarak atanmaktadır. Bu danışmanlık hizmeti, öğrencilerin lisans sürecinde sadece ders seçimi, ders kayıt, ders ekle-sil haftası dönemlerinde sınırlı kalmayıp, aynı zamanda profesyonel iş hayatına yönelik konuları, kariyer planlamaları, staj süreçleri, akademik güçlükleri ve kişisel gelişim ihtiyaçları da danışman öğretim elemanları tarafından ofis saatlerinde birebir görüşmelerle desteklenmektedir [3_OD3]. Danışman öğretim elemanları lisans sürecince öğrencilere rehberlik yapmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin mesajlaşma özelliğini kullanarak danışmanlarıyla MEBİS üzerinden iletişim kurmaları, kurumsal e-posta aracılığıyla sorularını sormaları veya yüz yüze görüşmeler düzenlemeleri mümkündür. Bu çoklu iletişim kanalları, danışmanlık sürecinin erişilebilir ve işlevsel olmasını sağlamaktadır.

2025-2026 akademik yılı için danışman-öğrenci görüşme formları oluşturulmuş ve bu kapsamda gerçekleştirilen görüşmelerde, öğrencilere akademik ve kariyer planlamalarına yönelik rehberlik sağlanmıştır. Görüşmelerde, öğrencilerin eğitim süreçlerine ilişkin ihtiyaçları değerlendirilmiş, karşılaştıkları akademik ve idari konular ele alınmış ve uygun yönlendirmeler yapılmıştır. Ayrıca, öğrencilerin gelişimlerini desteklemek amacıyla bireysel hedefleri, ders

seçimleri ve olası akademik zorluklar üzerine detaylı bir danışmanlık sunulmuştur. Tüm bu görüşmelerin zeti formlara kaydedilerek, öğrencilerin ilerleyen dönemlerde danışmanlarıyla daha etkili bir iletişim kurmalarına ve akademik başarılarını artırmalarına yardımcı olacak bir rehber oluşturulmuştur [4_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde danışmanlık hizmeti, öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına uygun olarak şekillenmekte ve bu süreçte öğrencilerin akademik hedeflerine ulaşmalarına, kariyer planlamalarına ve genel gelişimlerine katkı sağlamak için çeşitli kaynaklar sunmaktadır. Bu bireysel rehberlik, öğrencilerin fakülte yaşantıları boyunca kendilerini daha güvende ve desteklenmiş hissetmelerine olanak tanımaktadır. 2025-2026 eğitim-ğretim yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik personel-ğrenci görüşme saatleri 10.10.2025 tarihinde web sitesinde duyurulmuştur [OD3].

İ Mimarlık ve evre Tasarımı bölümü, eğitim-ğretim etkinliğini artırabilecek yeterli ve uygun donanımına sahip öğrenme ortamları sunmayı hedeflemektedir. İletişim ve destek hattı, öğrencilerin sorunlarının en hızlı şekilde üzülmesi ve koordinasyonun etkin kullanılması amacıyla tasarlanmıştır [5_OD2].

Bölüm programında yer alan dersler, online ve yüz yüze eğitim koşullarına adapte olacak şekilde düzenlenmiştir. Uzaktan eğitim döneminde dersler evrimii arayüzlerinden faydalanılarak gerçekleştirilmiştir [6_OD3]. Ders içi kaynak paylaşımı, dev teslimi ve sunumlar için Microsoft Teams uygulaması aktif olarak kullanılmaktadır [7_OD3]. Bunun yanı sıra, uzaktan eğitim döneminde MEBİS uygulaması üzerinden sınavlar yapılabilmektedir [8_OD3]. Çevrimiçi bulut depolama olanakları sayesinde erişilebilir doküman arşivi oluşturulmuştur.

Bölümümüze ait dört adet tasarım stüdyosu ve bir adet seramik atölyesi mevcuttur [9_OD3]. Teorik ve uygulamalı dersler bu stüdyolarda yapılmaktadır. Teorik dersler için derslik bulunmamaktadır. Bunun yanı sıra tasarım stüdyolarının kapasitesi artan kontenjanlar için yetersiz kalmaktadır. Stüdyo alanlarında ihtiyaç duyulan masa, sandalye, pano vb. ekipmanlar konusunda yetersizlik tespit edilmiştir.

İç Mimarlık ve evre Tasarımı eğitiminin ayrılmaz bir parçası olan bilgisayar destekli tasarım konusunda da eksiklikler bulunmaktadır. Öğrencilerin bilgisayar ihtiyacını karşılayacak yeterli derslik bulunmamakla birlikte tüm sınıfın birlikte evrimii ders yapmasını karşılayacak internet altyapısı da mevcut değildir. Yine eğitim sürecinde öğrencilere katkısı olacak ahşap atölyesi, fotoğraf-baskı atölyesi, lazer kesim, 3D yazıcı atölyesi gibi destek donanımları mevcut değildir. Bölümün Mimarlık ve İç Mimarlık disiplinlerinin öncül yayınlarını barındıran bir kütüphanesi yoktur. Ders kaynakları ve materyalleri öğrencilere ğretim kadrosu tarafından bireysel olarak temin edilmektedir. Bölüm için ğretim elemanları tarafından öğrencilerin kullanımına sunulmak üzere bir malzeme kütüphanesi oluşumu başlatılmıştır [10_OD2]. Fakat bu tip arşiv alanları için yeterli mekân yoktur. Bölüm ğrenme ortamları ve kapasitelerinin artan kontenjanlar ve müfredat gereklilikleri doğrultusunda geliştirilmesi gerekmektedir.

Tüm sınıf stüdyolarının mekânsal olarak bir arada olduğu, etkileşim düzeyi yüksek bir eğitim standardının sağlanması hedefi doğrultusunda, kampus içinde uygun bir noktada, mimari tasarım kalitesi ağdaş standartlarda ele alınmış, yüksek nitelikli bir yeni yapı hedeflenmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte öğrenme kaynaklarının (sınıf, laboratuvar, stüdyo, öğrenme yönetim sistemi, basılı/e-kaynak ve materyal, insan kaynakları vb.) oluşturulmasına yönelik planları vardır.

[1](3)B.3.1. uygulama mutfagi

[2](3)B.3.1. uygulama restoranti

[3](3)B.3.1. danisman gorusme

[4](3)B.3.1. danisman gorusme formu

[5](2)B.3.1. imct web sayfası iletisim

[6](4)B.3.1. imct cevirimici sinav

[7](4)B.3.1. imct teams bilgilendirme

[8](4)B.3.1. imct mebis sinav

[9](2)B.3.1. imct studyolar

[10](2)B.3.1. imct malzeme kutuphanesi

B. 3.2. Akademik Destek Hizmetleri

Ankara Medipol Üniversitesi, ön lisans ve lisans programlarında eğitim gören öğrenciler için akademik danışmanlık hizmetlerinin nasıl yürütüleceğini ve hangi usul ile esasların uygulanacağını belirlemek amacıyla özel bir yönerge oluşturmuştur [\[OD2\]](#). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’ndeki her öğrenciye, öğrenim gördükleri bölümdeki bir öğretim üyesi/elemanı danışman olarak atanmaktadır. Bu danışmanlık hizmeti, öğrencilerin lisans sürecinde sadece ders seçimi, kayıt işlemleri, ders ekleme-çıkarma gibi teknik konularla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda profesyonel iş hayatına yönelik konularda da kapsamlı bir destek sunmaktadır [\[1_OD3\]](#).

Danışman öğretim üyeleri/elemanları, öğrencilerin bireysel ve akademik gelişimlerini desteklemek amacıyla lisans sürecinde rehberlik yapmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin mesajlaşma özelliğini kullanarak danışmanlarıyla MEBİS üzerinden iletişim kurmaları, kurumsal e-posta aracılığıyla sorularını sormaları veya yüz yüze görüşmeler düzenlemeleri mümkündür. Danışmanlık hizmeti, öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına uygun olarak şekillenir ve bu süreçte öğrencilerin akademik hedeflerine ulaşmalarına, kariyer planlamalarına ve genel gelişimlerine katkı sağlamak için çeşitli kaynaklar sunar. Bu bireysel rehberlik, öğrencilerin fakülte yaşantıları boyunca kendilerini daha güvende ve desteklenmiş hissetmelerine olanak tanımaktadır [\[2_OD3\]](#).

Bunların yanında, lisansüstü öğrenimi devam eden akademik personel de bölüm tarafından aktif şekilde desteklenmektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE doktora sonrası araştırmalarını (post-doc) sürdürmekte; Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU’u yüksek lisans eğitimine devam etmekte olup; Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU, Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ, Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER, Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU, Arş. Gör. Melike SOY ve Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR ise doktora çalışmalarını

yürütmektedir. Akademik personelin lisansüstü çalışmalarını daha verimli bir şekilde sürdürebilmelerine imkân tanımak amacıyla, bölüm dekanlığı tarafından söz konusu öğretim elemanlarına haftada bir gün akademik izin verilmiştir **[3_OD3]**. Bu uygulama, öğretim elemanlarının bilimsel araştırmalarına, tez çalışmalarına ve akademik gelişimlerine zaman ayırmalarına olanak sağlayarak, bölümün akademik niteliğinin güçlendirilmesine önemli katkı sunmaktadır. Bununla birlikte, lisansüstü öğrenimine devam etmeyen ya da hâlihazırda doktora süreci bulunmayan bölüm öğretim elemanları olan Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU, Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR, Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DINLER ve Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK için ise herhangi bir akademik izin günü tanımlanmamıştır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, öğrenci merkezli eğitim anlayışının bir gereği olarak, akademik danışmanlık hizmetlerinin etkin, ulaşılabilir ve çözüm odaklı yürütülmesini temel kalite politikası olarak benimsemektedir. Öğrencilerin akademik gelişimlerini desteklemek, kariyer hedeflerine rehberlik etmek ve idari süreçlerde karşılaştıkları sorunları asgari düzeye indirmek amacıyla çok katmanlı bir destek mekanizması işletilmektedir. Ders kayıt dönemlerinde öğrencilerin doğru ders seçimi yapabilmeleri ve mezuniyet hedeflerine uygun ilerleyebilmeleri için, her sınıf düzeyine özel "Kayıt Yönergeleri" (müfredat yapısı ve ön koşul bilgileri) hazırlanarak öğrencilerle paylaşılmaktadır **[4_OD3]**. Etkileşimli ders kayıtları, Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS) üzerinden yürütülmekte olup; süreç boyunca öğrenciler, sistem üzerinden veya doğrudan iletişim kanallarıyla akademik danışmanlarından destek alarak karşılaştıkları teknik veya akademik sorunları çözümleyebilmektedir **[5_OD3]**. Bölümümüzce yapılan iç değerlendirmeler ve öğrenci geri bildirimleri neticesinde; özellikle ders kayıt dönemlerinde sistemsal yoğunluktan kaynaklanan teknik aksaklıkların ve kontenjan planlamalarındaki anlık sorunların, danışmanlık sürecini zorlaştırdığı tespit edilmiştir.

Bu doğrultuda, kayıt süreçlerinin daha sağlıklı yürütülebilmesi adına; ders programlarının ve kontenjanların akademik takvimden önce kesinleştirilmesi ve teknik altyapı desteğinin artırılması "iyileştirmeye açık alan" olarak belirlenmiştir. Gelecek dönemlerde olası teknik aksaklıkların minimize edilmesi ve öğrenci mağduriyetinin önlenmesi amacıyla, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı ve Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ile koordinasyonun artırılması ve sürecin hassasiyetle takip edilmesi öncelikli eylem planımızdır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde lisansüstü eğitimine devam eden akademik personel için, haftada bir gün olmak üzere, akademik izin tanımlanmıştır **[6_OD3]**.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda öğrencilerin akademik gelişim ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri tanımlı ilke ve kurallar dâhilinde yürütülmektedir.

[1](3)B.3.2. danisman_gorusme

[2](3)B.3.2. mebis_ogrencimail

[3](3)B.3.2. akademik_izin

[4](3)B.3.2. imct_kayit_yonergeleri

[5](2)B.3.2. imct_akademik_danismanlik_iletisim

[6](3)B.3.2. imct_akademik_izin

B 3.3. Tesis ve Altyapılar

Ankara Medipol Üniversitesi kurucu vakfına ait olan ve öğrencilerin barınma ihtiyacını karşılamak amacıyla kampüs içerisinde konumlandırılmış iki konukevi bulunmaktadır. Bunlardan biri 78 erkek öğrenci kapasiteli, diğeri ise 298 kız öğrenci kapasiteli olarak hizmet vermektedir.

Erkek öğrenci konuk evinde, 6 kişilik daireler içinde 3 kişilik, 2 kişilik ve tek kişilik oda seçenekleri sunulmaktadır. Kız öğrenci konuk evinde ise 7 kişilik, 5 kişilik ve 3 kişilik dairelerde, 2 kişilik ve tek kişilik odalar yer almaktadır. Her iki konukevindeki daireler, öğrencilerin kullanımına uygun butik mutfaklarla donatılmış olup, yurt içerisinde yemek hizmeti bulunmamaktadır.

B 3.4. Dezavantajlı Gruplar

Ankara Medipol Üniversitesi, engelsiz bir eğitim ve yaşam ortamı sağlamak amacıyla Engelsiz Medipol sloganıyla bu birimi bünyesinde barındırmaktadır. Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü, dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirdiği çeşitli çalışmalar, düzenlemeler ve uygulamalar ile üniversite genelinde adil ve eşitlikçi bir ortamın oluşturulmasına öncülük etmektedir. Üniversitemiz dezavantajlı grupların eğitim hayatına dâhil olmasını önemsemektedir. Bu kapsamda engelli öğrencilerin idari, fiziksel, barınma ihtiyaçları için hazırlanan Engelsiz Üniversite Birimi Yönergesi mevcuttur [OD2]. Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü, dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirdiği çeşitli çalışmalar, düzenlemeler ve uygulamalar ile üniversite genelinde adil ve eşitlikçi bir ortamın oluşturulmasına öncülük etmektedir.

Bunun yanı sıra, maddi açıdan dezavantajlı öğrenciler için başarı bursu olanakları Ankara Medipol Üniversitesi Burs ve İndirim Olanakları Yönergesinde tanımlanmıştır [OD2]. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 2025-2026 eğitim yılı tam burslu öğrenci kontenjanı 12, %25 burslu öğrenci kontenjanı ise 63 kişi olarak belirlenmiştir. Burs oranına göre öğrenci dağılımları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Sınıf	1.Sınıf				2.Sınıf				3.Sınıf				4.Sınıf			
Burs Oranları	%25	%50	%100	0	%25	%50	%100	0	%25	%50	%100	0	%25	%50	%100	0
Öğrenci Sayısı	14	12	9	8	6	23	3	2	0	23	6	2	0	40	7	3

Fakültemiz, Üniversitemizin "Engelsiz Üniversite" vizyonu ve ilgili birimin yönlendirmeleri doğrultusunda, tüm öğrencilerin eğitim süreçlerine tam ve eşit katılımını sağlayan kapsayıcı bir yaklaşım benimsemektedir. Bu kapsamda, fiziksel çevre düzenlemelerinden eğitim materyallerine kadar her alanda dezavantajlı grupların ihtiyaçlarını merkeze alan bir deneyim sunulması hedeflenmektedir. Fakülte bünyesinde engelli öğrencilerimizin fiziksel konforunu sağlamak amacıyla; 1., 2. ve 3. sınıf stüdyolarının bulunduğu binalarda standartlara uygun engelli tuvaletleri hizmete sunulmuştur [1_OD3, 2_OD3]. Ayrıca, temel stüdyo girişlerine erişimi kolaylaştıran rampa sistemleri entegre edilerek fiziksel engellerin minimize edilmesi amaçlanmıştır [3_OD3].

Fakültemiz, "sürekli iyileştirme" ilkesi gereği mevcut fiziksel mekanlarını düzenli olarak denetlemektedir. Bu denetimler sonucunda bazı kritik gelişim alanları saptanmıştır:

- **Fiziksel Erişimin Kesintisiz Hale Getirilmesi:** Mevcut rampa bitişlerinde basamakların bulunması ve yaya yollarındaki rampa erişiminin sınırlı olması gibi aksaklıklar raporlanmıştır. Bu kapsamda, kampüs içi yürüyüş yollarının "evrensel tasarım" ilkelerine göre kesintisiz hale getirilmesi için kapsamlı bir peyzaj ve erişilebilirlik projesi planlanmaktadır.
- **Tarihi Yapı Hassasiyeti:** Tarihi nitelikteki ders binalarında, yapının özgün dokusunu ve koruma prensiplerini zedelemeyecek, ancak engelli erişimini mümkün kılacak inovatif mimari çözümler üzerine çalışmalar devam etmektedir.
- **Kapsamlı Destek Mekanizmaları:** Sadece fiziksel engellere değil, her türlü dezavantajlı gruba yönelik erişilebilirlik stratejilerinin geliştirilmesi, birimizin stratejik hedefleri arasına alınmıştır.

Fakültemiz, her öğrencinin potansiyelini en üst düzeyde kullanabilmesi için Engelsiz Üniversite Birimi ile koordineli bir şekilde, sunulan destek ve imkânları çeşitlendirmeye kararlıdır.

Olgunluk Düzeyi (3): Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına nitelikli ve adil erişimine ilişkin planlamalar bulunmaktadır.

[1](2)B.3.4..imct engelli tuvaleti 1.jpg

[2](2)B.3.4..imct engelli tuvaleti 2.jpg

[3][5](2)B.3.4..imct engelli rampa.jpg

B 3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler

Ankara Medipol Üniversitesi Öğrenci Kulüpleri Ana Yönergesi, öğrencilerin ruh ve beden terbiyesi, kültürel birikimlerinin arttırılması ve ders dışı zamanlarının verimli bir şekilde değerlendirilmesi amacıyla kurulan öğrenci kulüplerinin kuruluş ve çalışma ilkelerini düzenlemektedir **[OD2]**. Bu yönerge, öğrencilere sosyal, kültürel, sportif ve bilimsel faaliyetlerde bulunabilmelerine olanak sağlayan bir çerçeve sunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci toplulukları, öğrencilere hem akademik hem de sosyal açıdan zengin bir deneyim sunarak onların bireysel ve profesyonel gelişimlerine katkıda bulunmaktadır. Bu topluluklardan ilki olan GastroMedLab, gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencilerin bir araya gelmesine, etkileşimde bulunmasına ve deneyim paylaşmasına olanak tanıyan dinamik bir platformdur. Her güz dönemi başında, yeni kayıt yaptıran öğrencilerle bölüm hocalarını bir araya getiren etkinlikler düzenleyen GastroMedLab, özellikle hazırlık aşamasındaki öğrencilerin akademik ve profesyonel kariyerlerinde nasıl bir yol izlemeleri gerektiği konusunda rehberlik etmektedir. Etkinlikler, bölüm hocaları ve sektör profesyonelleri ile gerçekleştirilen söyleşiler, mutfak atölyeleri, yemek tadım etkinlikleri, sosyal sorumluluk projeleri ve tanıtım stantları gibi çeşitli aktiviteleri kapsamaktadır. 321 üyesiyle, kendi bütçesini oluşturarak düzenli etkinlikler düzenleyen GastroMedLab, bölüm öğrencileri arasında dayanışma ve iş birliği ağı kurarak sosyal ve profesyonel gelişimi desteklemektedir **[1_OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 2. Sınıf öğrencisi Fatma Yılmaz, 24-26 Ekim 2025 tarihleri arasında düzenlenen Gastrofest-Ankara Yemekleri Yarışması'nda göstermiş olduğu üstün başarısından dolayı 'Gümüş Madalya' ile ikincilik ödülüne layık görülmüştür **[2_OD3]**.

Ankara Medipol Üniversitesi'nin sosyal, kültürel ve spor faaliyetleri amacıyla kurulan öğrenci grupları ile ilgili Öğrenci Kulüpleri Ana Yönergesi ilk paragrafta mevcuttur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde kulüplere katılım teşviki ile ilgili bir çalışma bulunmamakta, bununla birlikte öğrencilerin sanatsal ve kültürel aktivitelere teşviki önemsemektedir. Bu çerçevede, zorunlu ve seçmeli dersler kapsamında öğrenciler etkinlik günceleri tutma konusunda teşvik edilmektedir [3_OD2]. Bunun yanı sıra, dönem içerisinde ders kapsamında müze gezileri, atölyeler ve söyleşiler düzenlenmektedir [4_OD3]. Öğrencilerin disiplinin sosyal ve kültürel hayatına aşina olmaları, bu etkinlikleri yaşamlarının önemli bir parçası haline getirmeleri hedeflenmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde, 2024-25 Güz döneminde, İç Mimarlık ve Tasarım Kulübü kurulmuştur [5_OD3] ve mevcutta yaklaşık 200 üyesi bulunmaktadır. İç Mimarlık ve Tasarım Kulübü'nün henüz bir faaliyeti bulunmamakla birlikte, öngörülen faaliyetler mesleki konferanslar, saha gezileri, tasarım yarışmaları, öğrenciler arasında akademik, mesleki anlamda söyleşiler olarak listelenmiştir. Henüz topluluk faaliyeti bulunmaması sebebiyle bir geri bildirim veya değerlendirme bulunmamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet olanaklarının yaratılmasına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.

[1](3)B.3.5. gastromedlab genel

[2](3)B.3.5. fatma yilmaz gumus

[3](2)B.3.5. imct etkinlik guncesi

[4](2)B.3.5. imct sosyal etkinlikler

[5](2)B.3.5. imct tasarim toplulugu kurulus evraklari

B. 4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik yükseltme ve atama süreçlerini belirli ilke ve kriterler çerçevesinde düzenleyen bir yönergeye sahiptir [OD2]. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi'nin Akademik Atama ve Yükseltme Kriterleri temel alınarak uygulanmaktadır. Bu kapsamda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinde öğretim elemanlarının atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadroları İlan, Başvuru, Değerlendirme ve Atama Süreçleri Hakkında Genelge çerçevesinde yönetilmektedir. Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yeni atanacak öğretim üyeleri ve diğer personellerin işlemleri, belirlenen iş akış şemalarına göre yürütülmekte ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin ilgili politika ve yönergeleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu süreçte şeffaflık ve adil bir değerlendirme esas alınarak, nitelikli öğretim kadrosu oluşturmak amacıyla gerekli adımlar atılmaktadır.

Bölüm başkanlığı görevi, bölümün kuruluşundan itibaren Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR tarafından kesintisiz olarak yürütülmüş olup, kendisi beş yıllık görev süresini tamamlamıştır. Bu sürenin sonunda bölüm başkanlığı, kurumsal süreklilik ve akademik işleyişin sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim

elemanlarından Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU'ya devredilmiş, bu yönerge çerçevesinde bölüm başkanlığına atanmıştır [1_OD3].

Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne yeni atanacak öğretim üyeleri ve diğer personellerin işlemleri, belirlenen iş akış şemalarına göre yürütülmekte ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin ilgili politika ve yönergeleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu süreçte şeffaflık ve adil bir değerlendirme esas alınarak, nitelikli öğretim kadrosu oluşturmak amacıyla gerekli adımlar atılmaktadır [OD2]. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bu yönerge çerçevesinde kadro yükseltme ve atama uygulamalarını gerçekleştirmektedir. Bu yönerge, öğretim üyesi ve öğretim elemanı alım ilanlarının ve bu ilanların düzeltmelerinin nasıl olması gerektiğini içermekte (İlan, Düzeltme İlanı), bu da alım süreçlerinin nasıl şeffaf bir şekilde ilan edildiğini ve adayların hangi kriterlere göre değerlendirildiğini göstermektedir. Bu durum, hem alım süreçlerinin şeffaf bir biçimde kamuoyuna duyurulmasını hem de adayların hangi kriterler doğrultusunda değerlendirileceğinin anlaşılır bir şekilde ortaya konmasını sağlamaktadır. Bu hususlar çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 25.06.2025 tarihinde ilan edilen akademik personel alımı ile 1 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğr. Gör. Dr. ve 2 Arş. Gör. ataması gerçekleştirmek amacıyla akademik personel ilanına çıkmıştır. Yapılan ön değerlendirme ve nihai sınav sonucunda 1 Dr. Öğr. Üyesi, 2 Arş. Gör. ve 1 Öğr. Gör. Dr. ataması gerçekleştirmiştir [2_OD3]. Bu süreç, bölümün akademik kadrosunu güçlendirmeye ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin niteliğini artırmaya yönelik önemli bir adım teşkil etmektedir.

Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU 2025-2026 eğitim öğretim yılında doktora eğitimine Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalında Doktora Eğitimine başlamıştır [3_OD3]. Bölümün akademik kadrosunun lisansüstü eğitimle desteklenmesi hem kurumsal kapasitenin güçlendirilmesine hem de bölümün bilimsel üretkenliğinin artırılmasına önemli katkılar sağlamaktadır.

Bununla birlikte, bölüm içi görevlendirme süreçlerin daha detaylı tanımlanması, alana özgü ihtiyaçların derinlemesine incelenmesi ve iyileştirme mekanizmalarının daha sistematik bir şekilde uygulanması gibi konularda eksiklikler bulunmaktadır. Bu eksikliklerin giderilmesi, bölümümüzün kalite yönetimi ve stratejik hedeflerine ulaşmasında kritik bir rol oynayacaktır. Ayrıca, yetkinlik temelli insan kaynağı yönetiminin güçlendirilmesi, akademik işleyişin sürekliliği ve fakülte genelinde kalite kültürünün sürdürülebilirliği açısından kritik bir önem taşımaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Ölçütleri Yönergesi'nde olduğu gibi, adil bir temelde yürütülmektedir. Öğretim üyesi ve öğretim elemanı alım ilanlarını ve bu ilanların düzeltmelerini içermekte (İlan, Düzeltme İlanı), bu da alım süreçlerinin nasıl şeffaf bir şekilde ilan edildiğini ve adayların hangi kriterlere göre değerlendirildiğini gösterir [4_OD3] ve [5_OD3]. Atama ve yükseltme süreçlerimiz üzerinde etkili olan mevzuat [6_OD2] mevcuttur. Akademik kadro atama süreçlerinde yapılan ön değerlendirmeleri ve değerlendirme tutanaklarını [7_OD3] [8_OD3] içerir ve bu süreçlerin şeffaflığını ve adil değerlendirme ilkelerine olan bağlılığımızı ortaya koyar.

Bununla birlikte, bölüm içi görevlendirme süreçlerin daha detaylı tanımlanması, alana özgü ihtiyaçların derinlemesine incelenmesi ve iyileştirme mekanizmalarının daha sistematik bir şekilde uygulanması gibi konularda eksikliklerimiz olduğunu kabul ediyoruz. Bu eksikliklerin

giderilmesi, bölümümüzün kalite yönetimi ve stratejik hedeflerine ulaşmasında kritik bir rol oynayacaktır. Bu süreç, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Akademik Kadro Görev Dağılımları [9_OD2] ve Araştırma Görevlisi Görev Tanımları [10_OD2] ile de desteklenmektedir. Bu belgeler, süreçlerimizin ve uygulamalarımızın sürekli iyileştirilmesi yolunda atılan adımları temsil etmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterlerinin yetkinlik temelli, adil ve şeffaf biçimde yürütülmesine yönelik planlar bulunmaktadır.

[1](3)B.4.1. bolumbaskanligi atama

[2](3)B.4.1. akademik yukseltme atama.

[3](3)B.4.1. bulent hoca ogrbelge

[4](3)B.4.1. amu ogretim uyesi alim ilani.pdf

[5](3)B.4.1. amu ogretim uyesi alim ilani duzeltme

[1](3)B.4.1. devlet yuksekogretim norm kadro yetnetmelik

[7](3)B.4.1. imct arastirma gorevlisi on degerlendirme tutanaklari

[8](3)B.4.1. imct arastirma gorevlisi degerlendirme tutanaklari

[9](3)B.4.1. imct akademik kadro gorev dagilimleri

[10](3)B.4.1. imct arastirma gorevlisi gorev tanimleri

B. 4.2 Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

Ankara Medipol Üniversitesi olarak, öğretim yetkinliklerinin geliştirilmesi ve sürekli kılınması adına kapsamlı planlamalar yapılmaktadır. Bu doğrultuda, Akademik Atama ve Yükseltme Yönergesi temel alınarak, öğretim elemanlarımızın akademik gelişimleri desteklenmekte ve etkinliklerinin geniş bir kitleye ulaşması sağlanmaktadır [OD2]. Ayrıca, öğretim metodolojilerinin etkinliğini değerlendirmek ve iyileştirmek amacıyla sistematik analizler gerçekleştirilmektedir [OD3]. Öğretim metodolojilerinin etkililiğinin değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi süreçleri, daha sistematik ve kapsamlı bir analiz gerektirmektedir. Bu kapsamda Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde görevli akademisyenler, sadece Ankara Medipol Üniversitesi içinde değil, aynı zamanda üniversite dışında da düzenlenen kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılım sağlayarak akademik bilgilerini güncel tutmakta ve kendi alanlarındaki yeni gelişmeleri takip etme imkânı bulabilmektedirler. Bu sayede, öğretim elemanları güçlü bir bilgi birikimiyle öğrencilere en güncel ve nitelikli eğitimi sunma hedefine odaklanmaktadır. İyileştirilme süreçleri, daha sistematik ve kapsamlı bir analiz gerektirmektedir. Bu kapsamda Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde görevli akademisyenler, sadece Ankara Medipol Üniversitesi içinde değil, aynı zamanda üniversite dışında da düzenlenen kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılım sağlayarak akademik bilgilerini güncel tutmakta ve kendi alanlarındaki yeni gelişmeleri takip etme imkânı bulabilmektedirler. Bu sayede, öğretim elemanları güçlü bir bilgi birikimiyle öğrencilere en güncel ve nitelikli eğitimi sunma hedefine odaklanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alanında deneyimli, vizyon sahibi ve seçkin üniversitelerden mezun öğretim elemanlarından oluşan güçlü bir akademik kadroya sahiptir. %100 İngilizce eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yalnızca belirli yetkinliklere sahip öğretim üyeleri kadroya dâhil edilmektedir. Ayrıca, fermente gıdalar [1_OD3], fonksiyonel gıdalar [2_OD3], gıda katkı maddeleri, gıdalarda aromalar ve kokular [3_OD3], yemek sosyolojisi, gastronomi ve medya, girişimcilik [4_OD3], sürdürülebilir gastronomi, gastronomi alanında profesyonellik [5_OD3], insan kaynakları yönetimi, müşteri ilişkileri yönetimi [6_OD3], mesleki etik, gastronomi turizmi ve Türk mutfak kültürü [7_OD3] gibi özel uzmanlık gerektiren derslerde, alanında tanınan ve konunun uzmanı yarı zamanlı öğretim görevlileri öğrencilerimize destek vermektedir. Böylece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri yalnızca mutfakta uygulamalı beceri kazanmakla kalmayıp, işletme yönetimi ve gastronominin görselleştirilmesi konularında da donanımlı hale gelmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde, akademik personelin öğretim yetkinliklerini artırmaya yönelik çeşitli uygulamalar hayata geçirilmekte ve öğretim üyelerinin mesleki gelişimlerine katkı sağlamak üzere çok sayıda etkinlik düzenlenmektedir. Bu bağlamda, Ankara Medipol Üniversitesi tarafından organize edilen eğitim programları, seminerler ve atölye çalışmaları, akademik kadronun öğretim becerilerini güçlendirmek ve sürekli gelişimlerine destek olmak amacıyla gerçekleştirilmektedir. Akademisyenlerimiz, ayrıca üniversite dışında düzenlenen kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılarak hem akademik bilgilerini güncel tutmakta hem de alanlarındaki yenilikleri takip etme fırsatı bulmaktadır. Bu etkinlikler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanlarının öğrencilere en güncel ve nitelikli eğitimi sunma hedefini desteklemektedir.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, TURAK Yükseköğretim Turizm Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu tarafından Değerlendirici Eğitimi'ne katılmıştır [8_OD3].
- Türkiye Karate Federasyonu tarafından 21-23 Şubat 2025 tarihinde Trabzon'da düzenlenen Türkiye Karate Şampiyonluğuna katılan öğretim elemanı Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR, iki farklı kategoride yarışmıştır. 35-44 75 Kg Kumite kategorisinde 1. derece, 35-44 Yaş Kata kategorisinde ise 2. derecelik kazanmıştır. [9_OD3].
- Balkan Büyükler ve Veteranlar Karate Şampiyonası 28 Şubat- 2 Mart 2025 tarihlerinde Karadağ'da düzenlenen etkinliğe Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR ülkemizi Milli Takım Adına temsilen katılmıştır [10_OD3] [11_OD3].
- 12-14 Aralık 2025 tarihlerinde Dünya Karate Federasyonu tarafından İstanbul'da düzenlenen Turkish Open Karate turnuvasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR ülkemizi temsilen katılmış ve bir altın bir gümüş madalya kazanmıştır [12_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, IV. European Awards (4. Avrupa Ödülleri) kapsamında Yılın En Başarılı Akademik Eğitimci Şefi Ödülünü kazanmıştır. Ödül Töreni 17.05.2025 tarihinde 18:00-23:00 saatleri arasında Cemile Sultan Korusunda düzenlenmiştir [13_OD3].

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi ve Ankara Büyükşehir Belediyesi iş birliğinde oluşturulan ve 22-23 Mayıs 2025 tarihlerinde düzenlenen “Türk Mutfağı” Haftası etkinliğinde “Yılın Gastronomi İlçesi” yarışmasına jüri üyesi olarak katılmıştır [14_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanlarımızdan Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU, Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR, Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU ve Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU 3 Haziran 2025 tarihinde Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) iş birliğiyle düzenlenen “Dünya Gıda Güvenilirliği Günü” etkinliğine katılım sağlamışlardır. [15_OD3].
- 24.11.2025-26.11.2025 tarihleri arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Arş. Gör. Melike SOY, İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Aşçılık, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları, Lojistik, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, Pazarlama programlarında Mesleki Eğitim Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği ölçütlerine göre değerlendirme süreçlerine katılmıştır [16_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, SKAL Federasyonu yönetim kurulu üyesidir. SKAL Federasyonu, küresel turizmi geliştirmeyi amaçlayan uluslararası bir sivil toplum kuruluşudur. Bölümümüz böylesine önemli bir örgütün bir parçası olmakta, federasyonun düzenlediği toplantılara da düzenli olarak katılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN SKAL Federasyonun düzenlediği 8-9.11.2025 tarihinde Kuşadası’nda düzenlenen toplantıya katılım sağlamıştır [17_OD3].
- Aksaray GastroFest ve Aksaray ili Turizm Kalkınma Planı çalışmalarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, yürütme kurulunda üye olarak görev almıştır [18_OD3].
- 24-26 Ekim 2025 tarihlerinde düzenlenen Ankara Medeniyetleri Gastronomi ve Yerel Lezzetler Festivalinde “İki Yakanın Hikayesi: Ankara’dan Kırım’a Kültür Köprüsü” panelinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN konuşmacı olarak katılmış ve Kırım mutfağının tarihsel gelişimini, Kültürel kimlik ile olan bağını ve gastronomi bilimi açısından taşıdığı önemi anlatmıştır [19_OD3].
- 6-7 Kasım 2025 tarihlerinde düzenlenen Gastromasa kongresinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU jüri olarak görev almıştır [20_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu’nun (TURAK) 20 Mart 2025 tarihinde düzenlemiş olduğu Sektör Temsilcisi Danışma Kurulu” toplantısına sektör temsilcisi olarak katılmıştır [21_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Kuşadası Meslek Yüksekokulu, Aşçılık ön lisans

programı 2025 yılı akreditasyon değerlendirme takımında ‘Sektör Değerlendirici’ olarak görevlendirilmiş, 5 Kasım 2025 tarihinde Sanal Ziyaret 14-18 Kasım 2025 tarihleri arasında da saha ziyareti görevlerini yerine getirmiştir. [22_OD3].

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN Yunanistan’da 2-6 Temmuz 2025 tarihlerinde düzenlenen “6. Lesvos Yemek Festivali’nde” *“Turkish and Ottoman culinary heritage, combining historical knowledge with contemporary practices”* isimli sunum yapmıştır [23_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN Protokol dergisinin mayıs ayı özel sayısında gastronomi üzerine bir röportaj vermiştir [24_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU ve Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU 12 Haziran 2025 tarihinde TUBİTAK BİGG programı hakkındaki eğitime katılmışlardır Yine Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU 16 Haziran 2025 tarihinde İstanbul Medipol Üniversitesi Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları Ekibi tarafından düzenlenen Patent Eğitimi toplantısına katılmışlardır [25_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN 20 Mart 2025 tarihinde Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Akreditasyon değerlendirmesi toplantısına Sektör Değerlendiricisi olarak katılmıştır [26_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından 15 Mayıs 2025 tarihinde düzenlenen Anadolu ve Dünyada Ekmek ve Maya Serüveninin Başlangıcı: 8.600 Yıllık Neolitik Dönem Çatalhöyük Ekmeği isimli Seminere katılım sağlamıştır [27_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU ve Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU 19-20 Kasım 2025 tarihinde düzenlenen “Aile ve Kültür-Sanat Sempozyumu”na katılmışlardır [28_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. İ. Evrin Yakupoğlu Ankara Hilton SA ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi ortaklığı ile düzenlenen “Culinary Arena 2025” yarışmasında Jüri Üyesi olarak görev almıştır [29_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Başkent Üniversitesi ile Fransa’nın Gastronomi ve Turizm alanında önde gelen üniversitesi Ferrandi Paris arasında imzalanan iş birliği töreninde atölye etkinliğine davetli olmuş ve katılmıştır [30_OD3].

Bu etkinlikler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarının akademik bilgi birikimlerini artırmasına, ulusal ve uluslararası düzeyde temsil yetkinliklerini geliştirmesine olanak tanımış ve öğrencilere daha nitelikli bir eğitim sunma hedeflerine katkı sağlamıştır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, öğretim yetkinlikleri ve gelişimi konusunda, öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik becerilerini artırmaya yönelik eğitimler düzenlemeyi hedeflemektedir. Örnek olarak, Dr. Öğr. Üye. Erhan Karakoç tarafından hazırlanan ‘Eğiticinin

Eğitimi' programı, öğretim elemanlarımızın etkileşimli ders yöntemleri ve uzaktan eğitim tekniklerini öğrenmelerine imkân tanımaktadır [31_OD2] [32_OD2]. Ancak, bu tür eğitimlerin eğitimcilere verilme süreci henüz başlatılmamıştır.

***Kitap Bölümü:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman, IKSAD yayınevi tarafından yayınlanmış Architectural Sciences and Sustainable Approaches: University Campuses, e-book, kapsamında '*Sustainability Unscripted: Smart Adaptations on University Campuses: Exploring the Impact of Adaptive Reuse of Historic Railway Campus on Students*' başlıklı çalışmasında Tarihi TCDD kampsünün Ankara Medipol Üniversitesi kampüsüne dönüşme sürecini ve öğrenciler üzerindeki etkisini ele almıştır [33_OD2].

***Kitap Bölümü:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman, IKSAD yayınevi tarafından yayınlanmış Architectural Sciences and Sustainable Approaches: Smart Cities, e-book, kapsamında '*Evolving the Smart City Paradigm: A Critical View on Ranking Indicators*' başlıklı çalışmasında akıllı şehir kavramına eleştirel bir bakış açısı ile yaklaşarak, sıralama ölçütlerine yeni bir model önerisi yapmıştır [34_OD2].

3rd International Conference on Sustainability in Architecture, Planning, and Design, (BEYOND ALL LIMITS 2025), Ankara, Türkiye, 16-17 October 2025: Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman Integrating the Sustainable Development Goals into Interior Architecture Education isimli çalışmasında 'İç Mimarlıkta Sürdürülebilir Tasarım' dersi kapsamında uygulanmış olan Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri temalı ürün tasarımı yaklaşımını ele almış ve sürdürülebilirlik kavramının müfredata etkisi konusunda bir yaptığı araştırmayı uluslararası platformda sunmuştur [35_OD2]. Çalışma aynı zaman konferans kitapçığında yayınlanmıştır [36_OD2].

***International Urban Landscape And Art Congress-V (ULA-2024), Paris-France, 25-27 October, 2024:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman '*Investigating the Effects of Adaptive Reuse of Historic Railway Campus on Student Experience*' isimli, Tarihi TCDD kampsünün Ankara Medipol Üniversitesi kampüsüne dönüşme sürecini ve öğrenciler üzerindeki etkisini konu aldığı çalışmasını uluslararası platformda sunmuştur [37_OD2]. Çalışma aynı zaman konferans kitapçığında yayınlanmıştır [38_OD2].

***International Conference on Urban Studies, Design and Planning (ICUSDP-25), Bruges, Belgium, 9th-10th January 2025:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman '*The Impact of COVID-19 on Technology Awareness and Active Citizenship: A Comparative Study of Smart City Applications Before and After the Pandemic*' isimli çalışması ile tüm dünyayı etkisi altına alan pandeminin 'akıllı şehir' bağlamında etkilerine değinmiştir [39_OD2].

*** IFLA 60th World Congress (CODE RED), Türkiye, İstanbul 04-06 September 2024:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman '*Redefining Smart City Implementation: A New Model from Turkey's Experience*' isimli çalışmasıyla son zamanların en çok tartışılan konusu olan akıllı şehir kavramına eleştirel bir bakış açısı getirerek, yeni bir uygulama modeli önermiştir [40_OD2]. Makalenin tamamı aynı zamanda konferans kitapçığında yayınlanmıştır [41_OD2].

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun öğretim elemanlarının; öğrenci merkezli öğrenme, uzaktan eğitim, ölçme değerlendirme, materyal geliştirme ve kalite güvencesi sistemi gibi alanlardaki yetkinliklerinin geliştirilmesine ilişkin planlar bulunmaktadır.

[1](3)B.4.2. ozge kahraman ilikkan

[2](3)B.4.2. elif seyma bagdat

[3](3)B.4.2. alev ince

[4](3)B.4.2 oya acet

[5](3)B.4.2. lacin tutalar

[6](3)B.4.2. ahmet tutalar

[7](3)B.4.2. melda gazelci

[8](3)B.4.2. sule turak egitim

[9](3)B.4.2. betulhoca trabzon karate

[10](2)B.4.2. betulhoca trabzon karate 2

[11](2)B.4.2. betul hoca karate balkanlar

[12](2)B.4.2. betul hoca openkarate

[13](2)B.4.2 4.avrupa odulleri

[14](2)B.4.2 sule hoca juri

[15](2)B.4.2. dunya gida guvenirligi

[16](2)B.4.2 melike medek

[17](2)B.4.2. sule hoca skal.

[18](2)B.4.2. sule hoca aksaray.

[19](2)B.4.2. sule hoca ikiyakahikayesi

[20](2)B.4.2 evrin yakupoglu gastromasa

[21](2)B.4.2. sule hoca akreditasyon.

[22](2)B.4.2. sule hoca akreditasyon aydin.

[23](2)B.4.2. sule hoca lesvos

[24](2)B.4.2. sule hoca roportaj

[25](2)B.4.2 bigg egitim

[26](2)B.4.2. sule hoca sivas akrt

[27](2)B.4.2. bulent hoca baskentekmek

[28](2)B.4.2. aile yili etkinligi

[29](2)B.4.2. cullinary arena

[30](2)B.4.2 sule hoca baskent ferrandi

[31](2)B.4.2. imct dr erhan karakoc egiticinin egitimi programi

[32](2)B.4.2. gms tutum degerlendirmesi

[33](2)B.4.2. imct dr gulnar barman book chapter

[34](2)B.4.2. imct dr gulnar barman book chapter

[35](2)B.4.2. imct dr gulnar barman ball katilim sertifikasi

[36](2)B.4.2. imct dr gulnar barman ball konferans booklet

[37](2)B.4.2. imct dr gulnar barman ula katilim sertifikasi

[38](2)B.4.2. imct dr gulnar barman ula konferans booklet

[39](2)B.4.2. imct dr gulnar barman icusdp katilim sertifikasi

[40](2)B.4.2. imct dr gulnar barman ifla katilim sertifikasi

[41](2)B.4.2. imct dr gulnar barman ifla konferans booklet

B 4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme

Ankara Medipol Üniversitesi'nin eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçlerinin bir parçası olarak, akademik teşvik ve dil tazminatı gibi örneklerin yanı sıra birimizde gerçekleştirilen eğitim ve uygulama faaliyetleri ödüllendirilmektedir **[OD3]**. Bu çerçevede, yapılan uygulamaların değerlendirilmesi ve gelecek uygulamaların planlanması konularında teşvik edici bir ödüllendirme sistemine yer verilmektedir.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi akademik personel, eğitim faaliyetlerine katılım, öğrenci memnuniyeti, yeni öğretim metotlarının kullanımı gibi kriterlere dayalı olarak değerlendirilmekte ve bu değerlendirmeler sonucunda başarılı performans gösterenlere teşvik ve ödüller verilmektedir. Bu yaklaşım, eğitim kalitesini artırmaya yönelik sürekli bir teşvik ortamının oluşturulmasına katkı sağlamaktadır. Bunun yanında, Ankara Medipol Üniversitesi Burs ve İndirim Olanakları Yönergesi kapsamında, akademik yılın sonunda bölüm öğrencilerine yönergede belirtilen doğrultuda başarı durumları bildirilmektedir. Bu kapsamda bölümde dereceye giren ilk üç öğrenciye teşvik ödülleri, burs ve indirim olanakları sağlanmaktadır **[OD3]**.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçlerinde, geliştirilmesi gereken bazı alanlar bulunmaktadır. Mevcut sistem, Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi gibi belirli dokümanlara dayanarak öğretim elemanlarının başarılarını tanımakta ve ödüllendirmektedir **[1_OD3]**. Ayrıca; öğretim kadrosu, üniversite üzerinden yaptığı yayınlardan Tübitak vs. gibi kurumlardan da teşvik alabilmektedir **[2_OD2]**. Ancak, bu süreçlerin daha geniş bir öğretim kadrosuna yayılması ve çeşitlendirilmesi gerekmekte, ayrıca teşviklerin ve ödüllerin etkinliğinin sürekli izlenmesi ve iyileştirilmesi ihtiyacı bulunmaktadır.

Mevcut eksiklikler arasında, öğretim kadrosunun eğitim-öğretim performansını ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin geliştirilmesi, öğretim elemanlarının yenilikçi eğitim uygulamalarına ve yayın yapmalarına yönelik daha fazla teşvik ve destek sağlanması ve bu teşviklerin tüm bölüm genelinde daha görünür hale getirilmesi sayılabilir. Bölüm, bu eksiklikleri gidermek için öğretim elemanlarının pedagojik gelişimlerini destekleyecek daha

fazla eğitim ve çalıştay düzenleyebilir, eğitim-öğretim faaliyetlerine katkı sağlayan öğretim elemanlarını ödüllendirmek için çeşitli platformlar oluşturabilir ve bu başarıların bölüm içinde ve dışında tanıtılmasını sağlayabilir. Ayrıca, eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçlerinin etkinliğini sürekli olarak izlemek ve değerlendirmek, bu süreçlerin sürekli iyileştirilmesine olanak tanıyacaktır.

Bununla birlikte üniversitemiz Burs ve İndirim Olanakları Yönergesi kapsamında, akademik yılın sonunda bölüm öğrencilerine yönergede belirtilen doğrultuda başarı durumları bildirilmektedir [3_OD2]. Bu kapsamda bölümde dereceye giren ilk üç öğrenciye teşvik ödülleri, burs ve indirim olanakları sağlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının; yetkinlik temelli, adil ve şeffaf biçimde oluşturulmasına yönelik planlar bulunmaktadır.

[1](2)B.4.3. amu bilimsel faaliyetleri teşvik yönergesi

[2](2)B.4.3. imct dr ayca turgay ziraman tubitak odenek

[3](2)B.4.3. amu burs ve indirim yönergesi

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi'nde bilimsel faaliyetler teşvik yönergesi ve araştırma-geliştirme politikası, akademik personelin bilimsel çalışmalarını desteklemeye ve araştırma kültürünü güçlendirmeye yönelik önemli bir çerçeve sunmaktadır [OD2] [OD2]. Bu yönerge ve politika doğrultusunda, öğretim üyelerinin eğitim ve araştırma süreçlerine aktif katılımı teşvik edilmekte, bilimsel üretkenliklerini artırmaları amacıyla çeşitli destek mekanizmaları sağlanmaktadır. Bu çerçeve, üniversitenin stratejik hedefleriyle uyumlu olarak araştırma faaliyetlerinin planlanması, yürütülmesi ve değerlendirilmesine olanak tanımakta, araştırma süreçlerinin kurumsal düzeyde sistematik bir biçimde yönetilmesini desteklemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, teşvik ve ödüllendirme uygulamaları yaygın bir şekilde benimsenmiş ve uygulanmıştır. Eğitim faaliyetlerine katılım, öğrenci memnuniyeti, yenilikçi öğretim metotlarının kullanımı gibi çeşitli kriterlere dayalı olarak düzenlenen değerlendirmeler, birim genelinde adil bir şekilde uygulanmaktadır. Bu değerlendirmeler sonucunda başarılı performans gösteren akademik personel, teşvik ve ödüllerle ödüllendirilerek çalışmalarına olan motivasyonları artırılmaktadır. Bu uygulamalar sayesinde akademik personelin hem eğitim-öğretim hem de araştırma faaliyetlerine yönelik katılımı desteklenmekte, akademik performansın sürdürülebilir bir biçimde artırılması hedeflenmektedir. Birimimizdeki öğretim üyeleri, eğitim kalitesini yükseltmeye yönelik katkıları ve özverili çalışmalarıyla dikkat çektiğinde, bu başarılarını daha da teşvik etmek amacıyla çeşitli ödüllendirme mekanizmalarından faydalanmaktadır. Bu uygulamalar, birim genelinde eğitim faaliyetlerine katılımın artırılması, öğretim metotlarının çeşitlendirilmesi ve öğrenci memnuniyetinin sağlanması konularında sürekli bir iyileşme ve gelişme hedefi doğrultusunda etkili bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda teşvik ve ödüllendirme sistemi, araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin kurumsal kültürün ayrılmaz bir parçası haline gelmesine katkı sağlamaktadır.

Bu kapsamda, 22.07.2025 tarihinde 2025-2026 akademik yılına yönelik çeşitli hedefler belirlenmiştir. Bu hedefler, ders izlencelerinin Bologna ile %100 uyumlu olması mezun çıktıları ile program çıktıları arasındaki uyumun değerlendirilmesi, yeni sektör temsilcilerinin dış paydaş çevresine katılması, Erasmus+ anlaşmalarının arttırılması, uygulamalı ders saatlerinin %25 arttırılması, bölüm akademisyenlerinin akademik yayın ile, kongre ve eğitim katılımı sayılarının yıl boyunca en az 2 olması, en az 1 TUBİTAK veya BAP proje başvurusunun yapılması, bölüm akademisyenlerinin özgeçmişlerinin tamamlanması ve sürekli güncellenmesi ile idari faaliyetleri iyileştirilmesine yönelik alanları kapsamaktadır **[1_OD3]**.

Belirlenen bu hedefler, bölümün araştırma-geliştirme kapasitesinin artırılmasına yönelik somut, ölçülebilir ve izlenebilir göstergeler içermekte; hedeflerin gerçekleşme düzeyi düzenli olarak değerlendirilerek gerekli iyileştirme adımlarının planlanmasına olanak tanımaktadır. Bu yaklaşım, araştırma süreçlerinin stratejik planlama ve kalite güvencesi sistemi ile bütünleşik bir şekilde yürütülmesini desteklemektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, araştırma ve geliştirme (Ar-Ge) süreçlerini kurumsal stratejilerle uyumlu hale getirme ve bilimsel çıktı verimliliğini artırma sürecindedir. Birimimiz, araştırma ekosistemini güçlendirmek adına mevcut durumunu analiz ederek iyileştirmeye açık alanlarını belirlemiş ve bu doğrultuda bir gelişim projeksiyonu oluşturmuştur.

Stratejik Gelişim Alanları ve İyileştirme Planları: Araştırma süreçlerinin daha sistematik bir yapıya kavuşturulması amacıyla aşağıdaki başlıklar iyileştirme gündemine alınmıştır:

- **Kaynak Yönetimi ve Çeşitlendirme:** Ar-Ge bütçesinin stratejik dağılımı, dış kaynaklı (TUBİTAK, AB, Kalkınma Ajansları vb.) fonlardan yararlanma oranlarının artırılması ve araştırma kaynaklarının sürdürülebilirliğinin sağlanması hedeflenmektedir. Bu kapsamda, finansal kaynakların yönetimi ve performans odaklı dağılımına yönelik bir planlama mekanizması oluşturulacaktır.
- **Stratejik Ortaklıklar ve İş Birlikleri:** Araştırma faaliyetlerinin toplumsal ve sektörel etkisini artırmak üzere ulusal ve uluslararası düzeyde stratejik ortaklıkların kurulması, disiplinlerarası projelerin teşvik edilmesi planlanmaktadır.

Bölümümüz, eğitim müfredatı ile araştırma faaliyetlerini entegre eden özgün yaklaşımlar geliştirmektedir. Bu kapsamda;

- **Koordineli Müfredat Yapısı:** Yıllara göre stüdyo konularının ve amaçlarının birbiriyle eşgüdümlü ilerlemesini sağlayan müfredat tasarımı, birimin özgün bir akademik uygulama örneğidir. **[2_OD3]**
- **Yaygınlaştırma ve İzleme:** Bu modelin sadece belirli derslerle sınırlı kalmayıp, bölümün tüm öğretim kadrosu ve ders içeriğine yayılması öncelikli hedeflerimiz arasındadır. Söz konusu uygulamaların somut çıktılarının (öğrenci projeleri, sergiler, yayınlar vb.) belirlenen stratejik hedeflerle karşılaştırmalı analizi yapılarak, sistemin etkinliği düzenli olarak izlenecektir.

Birimimiz, araştırma kaynaklarının yeterliliğini sürekli izleyen ve dış kaynaklı fon değişimlerini yakından takip eden bir yönetim anlayışını kurumsallaştırarak, araştırma performansını nitelik ve nicelik yönünden yükseltmeyi taahhüt etmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin yönlendirme ve motive etme gibi hususları dikkate alan planlamaları bulunmaktadır.

[1](3)C.1.1. hedefler kk

[2](2)C1.1.imctb program ders listesi

[3](2)C.1.1. imct yıllara göre studyo mufredati.pdf

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Ankara Medipol Üniversitesi Araştırma-Geliştirme Politikası, toplumsal ve ekonomik kalkınmayı destekleyen araştırmaların teşvik edilmesini esas almakta; bu süreçte bilimsel ve etik kurallara uyumu zorunlu bir çerçeve olarak ortaya koymaktadır. Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi ise, öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası düzeydeki bilimsel çalışmalarını ödüllendirerek akademik üretkenliği artırmayı amaçlamaktadır [\[OD2\]](#) [\[OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde, akademik personelin üniversite dış kaynaklarını arttırmak amacıyla, Ankara Medipol Üniversitesi'nin misyon ve hedefleriyle uyumlu olarak, ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılımını destekleyerek, akademik bilgilerini güncel tutmalarına imkân sağlamaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında akademik personelin kabul edilen bildirilerine ve araştırma projelerine aşağıda yer verilmektedir.

- Dubai’de 16-19 Mayıs 2025 tarihleri arasında “Ahi Evran 5. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi”ne Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU “Impact of Spray-Drying Encapsulation on the Color and Bioactive Properties of Beetroot” isimli bildiri sunumu yapmış ve tam metin olarak yayınlamıştır [\[1_OD3\]](#).
- Çekya’da 4-6 Mayıs 2025 tarihlerinde düzenlenen UMTEB 17. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU “Evaluation of the Physicochemical, Bioactive, and Sensory Properties of Gluten-Free Biscuits Enriched With Date Seed Flour” isimli bildiri sunumu yapmış ve tam metin olarak yayınlanmıştır [\[2_OD3\]](#).
- 16-18 Ekim 2025 tarihlerinde düzenlenen Sivas Cumhuriyet Üniversitesi’nde düzenlenen 4. Uluslararası Gıda Araştırmaları Kongresinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU “Spray Drying of Mineral Solutions Prepared Under Alkaline Conditions: Effect on Calcium and Magnesium Solubility and in Vitro Bioaccessibility Index” isimli bildiri sunumu yapmış ve tam metin olarak yayınlamıştır [\[3_OD3\]](#).
- 10-12 Ekim 2025 tarihlerinde İstanbul’da düzenlenen Uluslararası İstihbarat Kongresinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU “The Strategic Importance of Food and Nutrition From a National Security and Intelligence Perspective” isimli bildiri sunumu yapmış ve tam metin olarak yayınlamıştır [\[4_OD3\]](#).

- 6-18 Mayıs 2025 tarihlerinde düzenlenen International Food Innovation and Sustainability Congress isimli kongrede Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanı Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU “Investigation of the Effects of Chitosan-Based Coating Combined with Pomegranate and Lemon Peel Phenolic Extracts on the Shelf Life of Fresh-Cut Apples” ve “Assessment of the in Vitro Starch Digestibility and Estimated Glycemic Index of White Bread Fortified with Black Pine Bark Extract” isimli 2 adet poster bildiri sunumu yapmıştır [5_OD3].
- 13-15 Kasım 2025 tarihleri arasında düzenlenen 14. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İnce ve Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR “Gıda Endüstrisinde Alternatif Yüzey Aktif Madde Olarak Domates Çekirdeği Tozunun Potansiyeli” isimli bildiri sunumu yapmıştır. [6_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN ve Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU 21-25 Mayıs tarihlerinde Doğu Akdeniz Üniversitesi tarafından KKTC’de düzenlenen 7. Uluslararası Türk Dünyası Kongresinde “Seyyah Anlatılarında Gastrodiplomasi ve Kültürel Kodlar” isimli bildiri sunumu gerçekleştirmiş ve genişletilmiş özet olarak yayınlanmıştır [7_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER, 23-25 Mayıs 2025 tarihlerinde 2. Uluslararası Sporda ve Egzersizde Beslenme Kongresinde “Düzenli Olarak Spor Yapan Yetişkin Bireylerde Egzersiz Bağımlılığı ile Sağlıklı Beslenme Takıntısı ve Yeme Tutumu Arasındaki İlişkinin İncelenmesi” isimli sözlü bildiri sunumu yapmıştır [8_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde üniversite dışı kaynaklara yönelik çeşitli olanaklar sunmaktadır. Bu bağlamda, akademik personeli, Ankara Medipol Üniversitesi’nin misyon ve hedefleriyle uyumlu olarak, çeşitli üniversite dışı projelerde yer alma imkanına sahiptir.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU “Pelemir (*Cephalaria Syriaca*) İlavesi ile Glisemik İndeksi Düşürülmüş Tahıl Ürünlerinin Üretimi” isimli BAP projesinde araştırmacı konumundadır [9_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE TÜBİTAK 2218 Yurt İçi Doktora Sonrası Araştırma programı kapsamında “Domates Posasından Elde Edilen Bileşenlerin Elektroeğirme Yöntemiyle Jelatin İçinde Enkapülasyonu” isimli projede yürütücü olarak görev almaktadır [10_OD3].
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU, 1250572 numaralı “Siyah Sarımsaktan Suda Çözünür Melanin Eldesi ve Model Gıdalarda Renklendirici ve Hipoglisemik Katkı Maddesi Olarak Kullanılma Olanakları” isimli TÜBİTAK 1001 projesinde araştırmacı olarak görev almaktadır. [11_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik ve idari faaliyetlerin verimli bir şekilde yürütülmesi amacıyla üç adet ofis ve bir adet toplantı salonundan oluşmaktadır. Ofisler, akademik personelin çalışmalarını sürdürdüğü, araştırma ve projelerin yürütüldüğü alanlar

olarak hizmet vermektedir. Bölüm bünyesindeki toplantı salonu ise öğrenci danışmanlık görüşmeleri, akademik toplantılar ve çeşitli etkinlikler için kullanılmaktadır. Bu mekânlar, hem eğitim-öğretim faaliyetlerinin hem de akademik çalışmaların etkin bir şekilde gerçekleştirilmesine olanak tanımaktadır [12_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü lisans öğrencilerine üniversitenin burs olanakları tanıtılmaktadır. Fakat ulusal ve uluslararası burs olanaklarıyla ilgili bilgilendirme yapılmamıştır. Üniversitemiz öğretim üyelerine sunulan araştırma teşvik olanakları Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi kapsamında tanımlanmıştır [13_OD2]. Üniversite bünyesinde yer alan Teknoloji Transfer Ofisi TÜBİTAK başta olmak üzere pek çok ulusal akademik teşvik konusunda öğretim elemanlarını düzenli olarak bilgilendirmektedir [14_OD2]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümü bünyesinde, belirtilen ulusal teşvik imkanlarının öğretim kadrosu tarafından kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda ulusal ve uluslararası düzeyde araştırmalar için iç ve dış kaynaklara yönelik planlamaları bulunmaktadır.

[1](3)C.1.2. gozde kutlu ahievran

[2](3)C.1.2. gozde kutlu cekya

[3](3)C.1.2. gozde kutlu sivas

[4](3)C.1.2. gozde kutlu istanbul

[5](3)C.1.2. gozde kutlu poster

[6](3)C.1.2. alev ince kongre

[7](3)C.1.2. sulehoca mervehoca konferans

[8](3)C.1.2. zeynephoca bildiri

[9](3)C.1.2. gozde hoca bap

[10](3)C.1.2. alev hoca tubitak

[11](3)C.1.2. gozde hoca tubitak

[12](2)C.1.2. gsms ofistoplanti resimleri

[13](2)C.1.2. amu bilimsel faaliyetleri tesvik yonergesi

[14](2)C.1.2. tto bilgilendirme

C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yüksek lisans ve doktora programı bulunmamaktadır. Bölüm ilk lisans mezunlarını 2024-2025 eğitim öğretim yılında vermiştir. Gastronomi ve Mutfak sanatları mezunlarıyla iletişimi devam ettirme konusuna ciddiyle yaklaşmakta, öğrencilerinin mezuniyet sonrası kariyer gelişimlerini yakından takip etmektedir. Bunu daha etkili gerçekleştirmek için mezunların telefon numarası ve mail adresleri alınmış ve bir WhatsApp grubu kurulmuştur [1_OD3]. Bunun yanında 2024-2025 mezunları okula davet edilmiş, mezuniyet sonrası kariyer hayatları ile ilgili öğrencilere bilgi vermek amacıyla

GastroMedLab öğrenci kulübü çatısı altında 8.12.2025 tarihinde “Mezun Sohbetleri” adlı bir etkinlik düzenlenmiştir [2_OD3]. Etkinlik, mezun olduktan sonra sektörün nasıl işlediğini, ilk iş deneyimlerinin nasıl geçtiğini, karşılaştıkları zorlukları ve yakaladıkları fırsatların aktarıldığı samimi bir buluşma niteliği taşımıştır. Bu tarz etkinliklerin öğrencilerin kariyer hayatlarıyla ilgili fikir edinmesi açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün ilk hedefleri arasında Yüksek Lisans programı açma hedefi yer almaktadır. Bu bağlamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, araştırma alanlarında belirgin hedefler belirlemeli, stratejik planlamalar yapmalı ve bu planları yüksek lisans ve doktora programlarına entegre etmelidir. Ayrıca, doktora öğrencilerine ve mezun olduktan sonraki araştırmacılara sunulan destek ve imkânları net bir şekilde tanımlamak, birimin araştırma politikasının etkinliğini arttıracakı düşünülmektedir. Doktora programı ve sonrasındaki imkânlar konusundaki planlamalarda öğrenci mentorluğu, araştırma fonlarına erişim, yayın olanakları ve endüstri iş birlikleri gibi unsurlar da dikkate alınmalıdır. Böylece, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, araştırma faaliyetlerinde daha etkili bir şekilde liderlik edebilir ve öğrencilerine daha kapsamlı bir araştırma deneyimi sunabilir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün doktora programı ve doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır. Lisans düzeyinde 2023-2024 yılında ilk defa öğrencilerimiz mezun olmuştur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün öncelikli hedefleri arasında Yüksek Lisans ve Doktora programlarını açmak yer almaktadır. Bu kapsamda İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü araştırma politikaları oluşturmalı, oluşturulan politikalar doğrultusunda hedefler belirlemeli ve bu hedeflere yönelik stratejiler planlamalıdır. Bu politikalar, hedefler ve stratejiler doğrultusunda doktora programı ve doktora sonrası imkanlarına ilişkin planlamalar yapılmalıdır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumun doktora programı ve doktora sonrası imkânları bulunmamaktadır.

[1](3)C.1.3. mezun iletişim.

[2](3)C.1.3. mezun sohbetleri

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Ankara Medipol Üniversitesi Akademik Personel Performans Değerlendirme Yönergesi kapsamında, öğretim elemanlarının gerçekleştirdiği akademik çalışmalar, MEBİS sistemi üzerindeki özgeçmiş sekmesi aracılığıyla düzenlenebilmektedir [OD2] [1_OD2] Bunun yanı sıra, öğretim elemanlarından güncel YÖK formatında özgeçmiş sunmaları talep edilmiştir. Bu düzenlemeler, öğretim elemanlarının akademik performanslarının ve kariyer ilerlemelerinin etkin bir şekilde izlenmesine olanak sağlamaktadır.

Bölüm bünyesinde görev yapan araştırma görevlileri ve öğretim görevlilerinin lisansüstü eğitim süreçleri de düzenli olarak takip edilmekte, akademik gelişimlerinin sürdürülebilirliği desteklenmektedir. Bu kapsamda, Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU doktora eğitimine yeterlilik aşamasında devam etmektedir [2_OD3]. Arş. Gör. Melike SOY doktora eğitiminin ders ve yeterlilik dönemini tamamlamıştır [3_OD3]. Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR doktora eğitiminin ders ve yeterlilik aşamasını tamamlamıştır [4_OD3]. Ayrıca,

sürelî sözleşmeli görevlendirilen Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN, doktora yeterlilik sınavını başarıyla tamamlamış olup, doktora eğitimine devam etmektedir [5_OD3]. Yine süreli sözleşmeli görevlendirilen Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU ise doktora eğitimine ders aşamasında devam etmektedir [6_OD3]. Öte yandan, yine süreli sözleşmeli olarak görevlendirilen Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU, yüksek lisans eğitiminin tez dönemine devam etmektedir [7_OD3]. Bölümün akademik kadrosu, lisansüstü eğitim sürecindeki bu çeşitlilik sayesinde hem kurumsal bilgi birikimini genişletmekte hem de bölümün akademik yetkinlik düzeyine önemli katkı sağlamaktadır. Lisansüstü eğitimlerin farklı aşamalarda bulunması, bölümün akademik gelişimi açısından dinamik bir yapı sunmakta ve geleceğe yönelik insan kaynağı planlamasının sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev alan öğretim elemanlarının (kadrolu ve süreli sözleşmeli) eğitim düzeyleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Eğitim düzeyi	Personel sayısı
Doktora eğitimini tamamlamış	5 (Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR, Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE, Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK, Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER)
Doktora eğitimine başlamış ve doktora yeterlilik sınavını geçmiş	5 (Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ, Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER, Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Arş. Gör. Melike SOY, Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR)
Doktora eğitiminin ders döneminde olan	1 (Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU)
Doktora yeterlilik döneminde olan	1 (Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU)
Yüksek lisans yapan	1 (Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU)

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde görev alan kadrolu öğretim elemanlarının eğitim düzeyleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Eğitim düzeyi	Personel sayısı
Doktora eğitimini tamamlamış	8 (Doç. Dr. Dilara GÖKÇEN PAÇ, Dr. Öğr. Üye. Ayça TURGAY ZIRAMAN, Dr. Öğr. Üye. Berrak ERDAL SUNE, Dr. Öğr. Üye. Esra GİRGİN, Dr. Öğr. Üye. Erhan KARAKOÇ, Dr. Öğr. Üye. Gülnar BAYRAMOĞLU BARMAN, Dr. Öğr. Üye. Zeynep ÖKTEM, Öğr. Gör. Dr. Damla YURTTAŞ)
Doktora eğitimine başlamış, doktora yeterlilik sınavını geçmiş ve tez önerisini sunmuş	2 (Öğr. Gör. İrem Senem BÜYÜKKOÇAK BAŞAR, Araş. Gör. Ece GÖREN)
Doktora eğitiminin ders döneminde olan	2 (Araş. Gör. Çılga DEMİREL, Araş. Gör. Çiğdem ÇALIK,)

Yüksek lisansını tamamlamış	
-----------------------------	--

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde Öğr. Gör. Damla YURTTAŞ doktora eğitimini tamamlamış, Dr. unvanı kazanmıştır **[8_OD3]**. Öğr. Gör. İrem Senem BÜYÜKKOÇAK BAŞAR doktora yeterlilik sınavını başarıyla geçmiş, tez önerisini sunmuştur **[9_OD3]**. Doktora tez çalışmalarına devam etmektedir. Araş. Gör. Çılga DEMİREL doktora eğitiminin ders döneminde olup **[10_OD3]**, Araş. Gör. Çiğdem ÇALIK derslerini tamamlamıştır, yeterlilik sınavına girecektir **[11_OD3]**. Araş. Gör. Ece GÖREN yeterlilik sınavını başarıyla geçmiş, tez önerisi sunma aşamasındadır **[12_OD3]**.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde doktorasını tamamlamış öğretim elemanı sayısı her sene artmaktadır. Bölümün yeni olması, birçok idari işin ilk defa yapılıyor olması gibi sebeplerden ötürü oluşan idari iş yükü, akademik personelin araştırma alanlarına vakit ayırmasına engel olmaktadır. Kısa vadede, bölüm içi ve dışı mekanizmaların sistematığe oturması beklenmekte, böylece akademik araştırma faaliyetlerinin artması öngörülmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlar bulunmaktadır.

[1](2)C.2.1. mebis ozgecmis

[2](3)C.2.1 merve hoca belge

[3](3)C.2.1. melikehoca belge

[4](3)C.2.1. aslideniz belge

[5](3)C.2.1. sule duruogun belge

[6](3)C.2.1. ybulent karaoglu belge

[7](3)C.2.1. evrinhoca belge

[8](3)C.2.1.damlayurttas belge

[9](3)C.2.1.iremsenembuyukkocakbasar belge

[10](3)C.2.1.cilgademirel belge

[11](3)C.2.1.cigdemcalik belge

[12](3)C.2.1.ecegoren belge

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

Ankara Medipol Üniversitesi Akademik Teşvik Yönergesi **[OD2]** ve Araştırma-Geliştirme Politikası **[OD2]**, akademik personelin bilimsel çalışmalarını teşvik ederek araştırma faaliyetlerini desteklemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'ne mensup öğretim üyeleri tarafından yürütülen araştırmalar, üniversitenin

araştırma ekosistemine katkı sağlamakta ve bilimsel gelişmeleri destekleyen projeler ve bilimsel yayınlarla ilerlemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE TUBİTAK 2218 Yurt İçi Doktora Sonrası Araştırma programı kapsamında Domates Posasından Elde Edilen Bileşenlerin Elektroeiirme Yöntemiyle Jelatin İçinde Enkapülasyonu isimli projede görev almaktadır. TUBİTAK Proje No: 2218: 122C121. [1_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU Pelemir (*Cephalaria Syriaca*) İlavesi ile Glisemik İndeksi Düşürölmüş Tahıl Ürünlerinin Üretimi isimli BAP projesinde araştırmacı konumundadır. BAP Proje No: SBF-2025-104 2025-2027 [2_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU, 1250572 numaralı “Siyah Sarımsaktan Suda Çözünür Melanin Eldesi ve Model Gıdalarda Renklendirici ve Hipoglisemik Katkı Maddesi Olarak Kullanılma Olanakları” isimli TUBİTAK 1001 projesinde araştırmacı olarak görev almaktadır [3_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER 1919B012330713 numaralı “Yetişkin Bireylerde Ekolojik Ayak İzi Farkındalığının Sürdürölebilir Beslenmeye Yönelik Davranış, Besin Sürdürölebilirliği, Sağlık Kaygısı ve Sağlıklı Beslenme Takıntısı ile İlişkisinin İncelenmesi” başlıklı TUBİTAK 2209-A projesinde danışman olarak bulunmaktadır [4_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi Fikri ve Sinaî Mülkiyet Haklarının Yönetimi konusunda Ankara Medipol Üniversitesi Fikri ve Sinaî Mülkiyet Haklarının Yönetimi Yönergesini takip etmektedir. Bu yönerge, üniversite bünyesinde üretilen bilimsel, teknolojik ve kültürel yeniliklerin fikri mülkiyet haklarının korunması ve ticarileştirilmesi süreçlerini düzenlemektedir. Bu yönerge, üniversitenin akademik ve araştırma çalışmalarını destekleyen yenilikçi projelerin, fikri mülkiyet hakları açısından güvence altına alınmasını amaçlar. Üniversite, araştırmacıların geliştirdiği yeni fikirlerin patent, marka ve tasarım gibi fikri mülkiyet haklarına dönüşmesini sağlayarak, bu alandaki gelişmeleri teşvik etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK ve Dr. Öğr. Üye. Betöl ÇİLEK TATAR, Diyabeti ve Laktoz İntoleransı Olan Hastalar İçin Şekersiz Dondurma isimli bir patent başvurusu bulunmaktadır [5_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü’nde araştırma faaliyetlerinin geliştirilmesine yönelik planlamalar, bölüm kurulu toplantılarında ele alınmakta ve bölümün mevcut akademik ve idari kapasitesi doğrultusunda değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, araştırma performansının artırılmasına yönelik hedefler belirlenmekte; uygulamaya dönük çalışmalar, bölümün insan kaynağı ve iş yükü dengesi çerçevesinde kademeli olarak ele alınmaktadır.

2024–2025 akademik yılı itibarıyla akademik kadroda yaşanan genişlemenin, öğretim elemanlarının araştırma ve proje geliştirme faaliyetlerine daha fazla zaman ayırabilmesine olanak sağlaması öngörülmektedir. Bu doğrultuda bölümde, ulusal ve uluslararası iş birlikleri ile ortak araştırma ve proje geliştirme olanaklarının değerlendirilmesine yönelik planlama çalışmaları yürütölmektedir. Araştırma ve proje geliştirme süreçleri kapsamında, üniversitenin Teknoloji Transfer Ofisi’nin yönlendirmesiyle Erasmus+ programları çerçevesinde proje geliştirme çalışmalarına yönelik hazırlıklar yapılmakta; üniversitenin teknokentinde faaliyet

gösteren özel sektör paydaşları ile disiplinler arası iş birliği imkânları değerlendirilmektedir [6_OD3]. Bu bağlamda potansiyel uluslararası iş birlikleri için de yurtdışındaki üniversiteler ile iletişime başlanmıştır [7_OD3].

Bölümün uluslararası akademik etkileşime açık yapısını destekleyen uygulamalar kapsamında, 2023–2024 akademik yılı Bahar döneminde İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü’nden bir öğrenci Erasmus+ Programı çerçevesinde Instituto Politécnico de Tomar’da öğrenim hareketliliği faaliyetini tamamlamıştır. Öğrencinin söz konusu üniversitede aldığı dersler, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü İntibak Komisyonu tarafından değerlendirilmiş ve müfredatta karşılığı bulunan derslerden muafiyet sağlanmıştır [8_OD4].

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile araştırma ağlarına katılım ve iş birlikleri kurma gibi çoklu araştırma faaliyetlerine yönelik planlamalar ve mekanizmalar bulunmaktadır.

[1](3)C.2.2. alev hoca tubitak

[2](3)C.2.2. gozde hoca bap

[3](3)C.2.2. gozde hoca tubitak

[4](3)C.2.2 zeynephoca proje

[5](2)C.2.2. dondurma patent

[6](3)C.2.2. erasmusplus projesi tto birimi ile yazisma

[7](3)C.2.2. potansiyel isbirlikleri icin yurtdisindaki universitelerle yazisma ornegi

[8](4)C.2.2. berru batur taninma belgesi

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik araştırmaların teşvik edilmesi ve araştırma-geliştirme faaliyetlerinin desteklenmesi amacıyla Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi [OD2] ve Araştırma-Geliştirme Politikası doğrultusunda çalışmalar yürütmektedir [OD2]. Bu politikalar, akademik personelin bilimsel üretkenliğini artırmayı, disiplinler arası iş birliklerini teşvik etmeyi ve araştırma ekosisteminin sürdürülebilirliğini sağlamayı hedeflemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarının akademik performanslarının daha detaylı incelenebilmesi için Google Scholar ekran görüntüleri alınmış ve kanıt olarak eklenmiştir [1_OD3].

Bölüm akademik personeli araştırma performansı istenilen düzeyde olamamıştır. Araştırma performansı ile ilgili bölüm kurulu toplantılarında planlamalar yapılmış fakat henüz uygulamaya geçirilememiştir. İlerleyen zamanlarda araştırma sayısının artmasıyla birlikte bölüm içinde izleme ve değerlendirme mekanizmaları kurulması hedeflenmektedir.

Ankara Medipol Üniversitesi bünyesinde, akademik çalışmaların desteklenmesi ve bilimsel üretkenliğin artırılması amacıyla Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi ve kurumsal Araştırma-Geliştirme Politikası kapsamında stratejik adımlar atılmaktadır. Bu çerçevede İç

Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, öğretim kadrosunun akademik gelişimini izlemek ve bilimsel ekosisteme katkısını ölçmek için Google Scholar platformu üzerinden veri takibi gerçekleştirmekte ve güncel performans verilerini kayıt altına almaktadır.

Bölümümüzün mevcut araştırma çıktıları henüz stratejik planlarda öngörülen seviyeye ulaşmamış olsa da bu kapasiteyi artırmaya yönelik somut girişimler başlatılmıştır. Bölüm kurulu toplantılarında araştırma performansının niceliksel ve niteliksel olarak yükseltilmesi kararlaştırılmış; bu kapsamda öğretim elemanlarımızdan Ayça Turgay Zıraman, İrem Senem Büyükköçak Başar, Berrak Erdal Sune ve Damla Yurttaş tarafından hazırlanan, eğitimde dijital dönüşümü odağına alan Erasmus+ projeleri için başvuru süreçleri başlatılmıştır. Gelecek dönemlerde uluslararası proje ve yayın sayısındaki artışla beraber, bölüm içinde veriye dayalı, sistematik bir izleme ve değerlendirme altyapısının kurulması temel önceliğimizdir.

Bölümümüz akademik kadrosunda Google Scholar üzerinden profili bulunan ve bilimsel performansları dijital platformlarda izlenebilen öğretim elemanlarımızın güncel profil bağlantıları şöyledir:

- Dilara Gökçen Paç [\[OD3\]](#)
- Erhan Karakoç [\[OD3\]](#)
- Ayça Turgay Zıraman [\[OD3\]](#)
- Berrak Erdal Sune [\[OD3\]](#)
- Gülnar Bayramoğlu Barman [\[OD3\]](#)
- Damla Yurttaş [\[OD2\]](#)
- İrem Senem Büyükköçak Başar [\[OD2\]](#)
- Zeynep Öktem [\[OD3\]](#)
- Ece Gören [\[OD2\]](#)

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.

[1](3)C.3.1. google scholar ekran görüntüleri

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik personelin performansını objektif kriterlere göre değerlendirmek amacıyla Bilimsel Faaliyetler Teşvik Yönergesi [\[OD2\]](#) ve Akademik Personel Değerlendirme Yönergesi [\[OD2\]](#) doğrultusunda süreçler yürütmektedir. Bu kapsamda, her akademik yılsonunda Ankara Medipol Üniversitesi tarafından gönderilen Personel Değerlendirme Formu, birimimiz doktor öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri tarafından doldurulmaktadır. Bu formda Eğitim Faaliyetleri, Akademik ve Bilimsel Faaliyetler, Üniversiteye Katkı/İdari Görevler ve Akademik Personel Yetkinliği başlıklarında geribildirim sağlanmaktadır [\[OD2\]](#).

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun genelinde öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

D. TOPLUMSAL KATKI

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

D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi, topluma katkı sağlama misyonu doğrultusunda, eğitim, sağlık, kültür ve çevre alanlarında çeşitli projeler yürütmektedir. Toplumsal Katkı Politikası çerçevesinde, üniversitenin akademik birimleri ve öğrenci toplulukları aracılığıyla toplumun farklı kesimlerine yönelik bilinçlendirme, destek ve farkındalık çalışmaları gerçekleştirilmektedir [OD2]. Bu kapsamda, sürdürülebilirlik, sağlıklı yaşam, kültürel mirasın korunması ve mesleki rehberlik gibi konulara odaklanan etkinlikler düzenlenmekte ve üniversite topluluğunun aktif katılımıyla sosyal sorumluluk projeleri hayata geçirilmektedir. Üniversitemiz, akademik bilgi birikimini ve insan kaynağını kullanarak toplumsal gelişime katkıda bulunmayı ve geniş kitlelere ulaşan faydalı çalışmalar gerçekleştirmeyi hedeflemektedir. Bu faaliyetler, üniversitenin stratejik planı ve kalite güvencesi yaklaşımı ile uyumlu bir şekilde planlanmakta; toplumsal katkı süreçlerinin sistematik ve sürdürülebilir bir yapıda yürütülmesi amaçlanmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi, toplum sağlığını ve çevresel sürdürülebilirliği desteklemek amacıyla dumansız kampüs uygulamalarını hayata geçirmektedir. Bu kapsamda, Dumansız Kampüs Uygulamalarına İlişkin Usul ve Esaslar üzerinde görüşmeler gerçekleştirilmiş olup, alınan kararlar üniversitenin toplumsal katkı sağlama misyonuyla uyumlu şekilde şekillendirilmiştir. Bu uygulama, üniversite topluluğunun sağlığını korumanın yanı sıra, öğrenciler ve çalışanlar aracılığıyla topluma örnek olmayı ve farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır [OD2]. Söz konusu uygulama, üniversitenin sağlıklı yaşam kültürünü yaygınlaştırma hedefinin bir parçası olarak değerlendirilmekte ve toplumsal bilinç düzeyinin artırılmasına katkı sağlamaktadır.

Toplumsal katkı faaliyetleri kapsamında, fakültemiz bünyesindeki bölümlerin tercih döneminde tanıtımları yapılmakta, öğrenciler meslek tanımları ve içerikleri konusunda bilgilendirilmektedir. Ankara Medipol Üniversitesi Tercih Günleri, 21 Temmuz – 11 Ağustos 2025 tarihleri arasında Anafartalar Hastane Kampüsünde gerçekleştirilmiştir [OD2]. Bu faaliyetler aracılığıyla üniversitenin akademik programlarının topluma tanıtılması, aday öğrencilerin bilinçli tercih yapmalarının desteklenmesi ve yükseköğretime erişimin güçlendirilmesi hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün nispeten yeni bir bölüm olması ve toplumsal katkı politikası konusundaki faaliyetlerin henüz başlangıç aşamasında bulunması nedeniyle, bu alandaki etkinlikler şu anda daha küçük ölçekli ve bireysel çabalarla sınırlı kalmaktadır. Ancak, gelecekte orta ve büyük ölçekli projelerin hayata geçirilmesi hedeflenmekte ve bu doğrultuda çeşitli çalışmalar planlanmaktadır. Toplumsal katkıyı artırmak amacıyla stratejiler geliştirilmekte, bu stratejiler aracılığıyla gerçekleştirilen faaliyetlerin daha geniş kitlelere ulaşması hedeflenmektedir. Bu bağlamda, bölümün toplumsal katkı süreçlerinin kurumsal bir çerçevede yapılandırılması, paydaş iş birliklerinin artırılması ve faaliyetlerin izlenebilirliğinin güçlendirilmesi öncelikli gelişim alanları olarak belirlenmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ilk mezunlarını vermesinin onuruna 28.08.2025 tarihinde “Helva Etkinliği” düzenlemiştir. 4. Sınıf öğrencilerinin mezuniyeti için düzenlenen bu etkinlik üniversite içinde kamuya açık gerçekleştirilmiştir. Bu etkinlik özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin yetkinliklerini göstermek ve topluma bölümü tanıtmak amacıyla önemli olmaktadır. Söz konusu etkinlik, öğrencilerin uygulamalı becerilerini

sergilemelerine olanak tanınmasının yanı sıra, bölümün toplumsal görünürlüğünü artıran ve üniversite–toplum etkileşimini güçlendiren bir toplumsal katkı örneği olarak değerlendirilmektedir **[1_OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri ve öğretim elemanları tarafından 20 Mayıs 2025 tarihinde “Fusion Cusine” (Füzyon Mutfak) etkinliği düzenlenmiştir. **[2_OD3]**. Etkinlik iki seans olarak yapılmış olup, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim üyeleri, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümü öğretim üyeleri ve yemek yazarı İpek Auf’un katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Etkinlik, öğrencilerin farklı mutfak kültürlerini birleştirerek yaratıcı yemekler üretmelerini teşvik etmiştir. Bu etkinlik, disiplinler arası etkileşimi güçlendiren yapısı ile öğrencilerin yaratıcılık, kültürel farkındalık ve yenilikçi düşünme becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri ve öğretim elemanları tarafından 10 Ocak 2025 tarihinde “Garde Manger” (Soğuk Mutfak) etkinliği düzenlenmiştir. Etkinlik kapsamında öğrenciler, soğuk mutfak tekniklerine ilişkin uygulamalı deneyim kazanmış; hijyen, sunum ve ürün geliştirme becerilerini pekiştirme imkânı bulmuştur **[3_OD3]**.

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından planlanan “Yenilikçi Makarna Sosu” yarışması, 17 Şubat 2025 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağında gerçekleştirilmiştir. Etkinlik, öğrencilerin yenilikçi gastronomi uygulamalarını teşvik etmeye yönelik olarak planlanmış ve bölümün eğitim-öğretim faaliyetleri ile toplumsal katkı hedeflerini bütünleştiren uygulamalı çalışmalar doğrultusunda yürütülmüştür. Bu yarışma, öğrencilerin özgün ürün geliştirme, yaratıcılık ve rekabetçi düşünme becerilerini destekleyen önemli bir öğrenme ortamı sunmuştur **[4_OD3]**.

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 22.10.2025 tarihinde Mogan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerini ağırlamıştır. Gerçekleştirilen teknik gezi kapsamında, öğrenciler üniversitemizin mutfak uygulama alanlarını yakından tanıma fırsatı bulmuştur. Etkinlik süresince öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri kadrosundan Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU, Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU, Arş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU ve Arş. Gör. Melike SOY eşliğinde düzenlenen hamburger atölyesine katılmıştır. Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanı Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU hocamız da sürece eşlik etmiştir. Öğrenciler, kendi elleriyle hazırladıkları hamburgerleri hep birlikte tadarak keyifli anlar yaşadı. Bu etkinlik, lise öğrencilerine gastronomi alanındaki üniversite eğitimi hakkında doğrudan gözlem yapma ve deneyim kazanma olanağı sunmuştur. Bu faaliyet, üniversite–ortaöğretim iş birliğini güçlendiren ve bölümün toplumsal görünürlüğünü artıran bir tanıtım ve rehberlik çalışması niteliği taşımaktadır **[5_OD3]**.

Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak öğrencilerimizle birlikte zeytinyağı tadımı etkinliği gerçekleştirilmiştir. Etkinlik, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi’nden Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA hocamızın sunumuyla gerçekleştirilmiştir. Etkinlikte öğrenciler, zeytinyağının üretim süreçleri, kalite kriterleri ve duyu analizi yöntemleri hakkında bilgi edinme fırsatı bulmuştur. Ayrıca farklı zeytinyağı örnekleri değerlendirilerek aroma, tat, koku ve doku gibi duyu özellikleri analiz edilmiştir. Bu etkinlik, öğrencilerin gıda kalite değerlendirme ve duyu analiz konularındaki bilgi ve farkındalıklarını artırarak mesleki yetkinliklerine katkı sağlamıştır **[6_OD3]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitim-öğretim faaliyetleri kapsamında, öğrencilerin dönem boyunca gerçekleştirdikleri uygulamalı çalışmaları sergilemeleri ve paylaşımları amacıyla 09 Ocak 2025 tarihinde T Blok'ta "Büfemize Davetlisiniz" başlıklı bir etkinlik düzenlenmiştir. Etkinlikte ders öğrencileri tarafından hazırlanan soğuk mutfak ürünleri, tatlı, pasta ve çikolata çalışmaları sunulmuş; öğrencilerin uygulama becerilerinin gelişimine ve öğrenci-öğretim elemanı etkileşiminin artırılmasına katkı sağlanmıştır. Söz konusu faaliyet, öğrenci merkezli ve uygulamalı eğitim yaklaşımı doğrultusunda bölüm içi kalite güvencesi çalışmalarına katkı sağlayan bir etkinliktir. Etkinlik, öğrencilerin öğrenme çıktılarının görünür kılınmasını sağlayarak ölçme ve değerlendirme süreçlerine dolaylı katkı sunmuştur [7_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne yeni gelen öğrencilerin hem bölüm öğretim elemanlarını tanıması hem de eğitim-öğretim hayatları boyunca bölümden tam destek almaları için bir tanışma etkinliği düzenlenmiştir. Bu etkinlikte bölüm öğretim elemanları kendilerini tanıtmış, öğrencilere eğitim-öğretim hayatları içerisinde sınav, staj, mezuniyet ve iş alanları ile ilgili genel bilgiler verilmiştir. Bu etkinlik, öğrencilerin bölüme uyum süreçlerini destekleyen ve akademik danışmanlık faaliyetlerini güçlendiren bir uygulama olarak değerlendirilmektedir [8_OD3].

Bunların yanı sıra Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne bağlı olarak kurulan GastroMedLab öğrenci kulübü de birçok etkinlik düzenlemektedir [9_OD3]. Gastronomi Bölümü kulüp etkinlikleri, öğrencilerin kuramsal bilgi birikimlerini uygulamalı çalışmalarla pekiştirmelerini sağlayarak; mesleki gelişimi, kültürel etkileşimi ve disiplinler arası öğrenmeyi destekleyen akademik bir platform niteliği taşımaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, toplumsal katkı faaliyetlerini eğitim ve araştırma süreçlerinin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirmekte; akademik birikimin toplumla ve meslek pratiğiyle buluşturulmasına öncelik vermektedir. Birimiz, bu kapsamda öğrenci projelerinin sergilenmesinden sektörel iş birliklerine kadar geniş bir yelpazede faaliyet yürütmektedir.

Bölümümüz bünyesinde, 2025-2026 eğitim-öğretim dönemi itibarıyla öğrencilerin akademik yıl boyunca ürettikleri çalışmaların kamuoyuyla paylaşılmasına yönelik bir sergileme geleneği planlanmaktadır. Her yıl düzenli olarak tekrarlanması planlanan bu sergiler, sadece öğrenci başarılarını görünür kılmakla kalmayıp, öğrenciler arasında bilgi paylaşımını teşvik etmekte ve kolektif iş birliği kültürünü güçlendirmektedir.

Bölüm akademik kadromuz, meslek örgütleri ve sivil toplum kuruluşları ile kurulan köprülerde aktif rol alarak toplumsal katkı süreçlerine liderlik etmektedir. Bölümümüz, bireysel düzeyde yürütülen bu değerli katkıları kurumsal bir "Toplumsal Katkı Stratejisi" altında toplamayı ve bu etkinliklerin kentsel/toplumsal etkisini ölçerek sürekli geliştirmeyi hedeflemektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Dr. Öğretim Üyesi Berrak Erdal Sune ve Öğretim Görevlisi İrem Senem Büyükoçak, Ankara Büyükşehir Belediye Başkanlığı İmar ve Çevre Düzeni Planlama Şube Müdürlüğü tarafından düzenlenen "2050 yılı hedefli 1/100.000 ölçekli Çevre Düzeni Planı Hazırlık Çalışmaları" toplantısına bölümümüz adına katılmıştır. Gününbirlik olarak düzenlenen toplantıda, yürütülecek planlama sürecine ilişkin planlama modeli ve organizasyon şemasının oluşturulması, plan sürecinde uyulacak ilke ve esaslar ile bu doğrultuda

iş birliği yapılacak iç ve dış paydaşların bilgilendirilmesine yönelik sunuş yapılmış ve görüşleri alınmıştır [13_OD3]

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamaları bulunmaktadır.

[1](3)D.1.1. helva etkinligi

[2](3)D.1.1. fusion cuisine

[3](3)D.1.1 garde manger

[4](3)D.1.1 yenilikci makarna sosu etkinligi

[5](3)D.1.1. teknik lise gezisi

[6](3)D.1.1. zeytinyagi tadim

[7](3)D.1.1 bufe etkinligi

[8](3)D.1.1 tanisma etkinligi

[9](3)D.1.1. gastromedlab etkinlik dosyasi

[13](3)D.1.1. abb katilim cagrisi.pdf

D.1.2. Kaynaklar

Ankara Medipol Üniversitesi 2024 Şubat ayı itibariyle Toplumsal Katkı Politikası yayınlamıştır [OD2]. Bu politika doğrultusunda akademik ve idari personel ile öğrencilerin toplumsal sorumluluk bilinci içerisinde sürdürülebilir toplumsal katkı için çalışması hedeflenmektedir. Toplumsal katkı faaliyetleri, üniversitenin stratejik hedefleri ve kalite güvencesi yaklaşımı ile uyumlu bir şekilde ele alınmakta; bu faaliyetlerin planlanması ve yürütülmesinde gönüllülük, katılımcılık ve sürdürülebilirlik ilkeleri esas alınmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, toplumsal katkıya yönelik faaliyetlerde bulunurken sadece insan gücüne dayanmaktadır; ancak, bu alanda herhangi bir fiziksel veya mali kaynak bulunmamaktadır. Toplumsal katkı konusundaki bu çaba, gönüllü katılımlar, öğretim üyeleri ve öğrencilerin özverili çalışmaları üzerine kurulmuştur. Fiziksel ve mali kaynak eksikliğine rağmen, bireylerin kararlılığı ve toplumsal sorumluluk anlayışı, bu çabaların etkili bir şekilde sürdürülmesine olanak tanımaktadır. Gelecekte, bu alandaki faaliyetlere destek sağlamak üzere çeşitli kaynaklar aranmaktadır. Mevcut durumda toplumsal katkı faaliyetlerinin sürdürülebilirliği büyük ölçüde insan kaynağına dayalı olarak sağlanmakta olup, bu durum orta ve uzun vadede faaliyetlerin çeşitlendirilmesi ve yaygınlaştırılması açısından sınırlılık oluşturmaktadır. Bu nedenle, bölümün toplumsal katkı hedeflerini daha etkin bir şekilde gerçekleştirebilmesi için mali, fiziki ve kurumsal kaynakların planlanmasına yönelik çalışmalar yapılması gerekmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, toplumsal katkı odaklı faaliyetler için herhangi bir kaynak kullanmamaktadır. İlerleyen yıllarda mevcut ve potansiyel kaynakların tespit edilip toplumsal katkı odaklı etkinliklerin öğrenci, akademik personel ve idari personel işbirliğiyle iletılması hedeflenmektedir. Toplumsal katkı odaklı faaliyetlerde kaynak araştırması için

gereken organizasyon şeması, süreç takibi ve geri bildirim başlıklarını da kapsayacak şekilde oluşturulmalıdır. Bu sayede kaynak bağlantılarına dair bir arşiv oluşturulması ilerleyen yıllarda sürecin geliştirilmesine katkı sunacaktır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumun toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.

[1](2)D.1.2. toplumsal katkı politikası

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Ankara Medipol Üniversitesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, toplumsal katkının önemini farkında olarak çeşitli sosyal sorumluluk projeleri yürütmekteyiz. Ankara Medipol Üniversitesi Toplumsal Katkı Politikası **[OD2]** çerçevesinde toplumun ihtiyaçlarına yönelik stratejik faaliyetler gerçekleştirmektedir. Ancak, bu faaliyetlerin toplumsal etkisinin izlenmesi ve değerlendirilmesi alanında belirli eksiklikler bulunmaktadır. Projelerin topluma olan etkilerini daha somut ölçütlerle belgelemek, bu etkileri sistematik bir şekilde izlemek ve raporlamak amacıyla kapsamlı bir metodoloji geliştirme ihtiyacı duyulmaktadır. Bu eksiklikleri gidermek ve toplumsal katkı faaliyetlerimizi daha etkin bir şekilde yönetmek üzere adımların atılması planlanmaktadır.

Özellikle İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde, toplumsal katkı faaliyetlerine ilişkin bölüme özgü uygulamaların geliştirilmesine yönelik bir farkındalık bulunmaktadır. Bu kapsamda, uygulamalı derslerde kullanılan ve dönem sonunda arta kalan çizim ve sunum malzemeleri toplanarak ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirilmektedir. Bu uygulama ile kaynakların verimli kullanılması, sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk ilkelerine katkı sağlanması amaçlanmaktadır **[1_OD2]**.

Buna ek olarak, bölüm içi paydaşların katkılarıyla oluşturulan ve K Blok girişinde öğrencilerin kullanımına açık olarak düzenlenen kaynak ve malzeme kütüphanesi, öğrencilerin akademik üretim süreçlerini destekleyen ve toplumsal katkı niteliği taşıyan bir uygulama olarak değerlendirilmektedir **[2_OD2]**.

Bölüm bünyesinde yürütülen bu tür toplumsal katkı faaliyetlerinin planlanması, izlenmesi ve değerlendirilmesine yönelik süreçlerin daha sistematik bir yapıya kavuşturulması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda, faaliyetlerin etkilerinin izlenebilirliğini artırmaya yönelik planlama, izleme ve geri bildirim aşamalarını kapsayan bir metodoloji geliştirme çalışmaları sürdürülmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda toplumsal katkı performansını artırmaya yönelik planları bulunmaktadır.

[1](2)D.2.1. imct bolum ici malzeme paylasimi

[2](2)D.2.1. imct acik kaynak ve malzeme kutuphanesi

2. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin değerlendirmesi, akademik ve idari süreçlerde kaliteyi artırmaya yönelik çalışmaların devam ettiğini göstermektedir. Fakülte, eğitim-öğretim süreçleri, araştırma faaliyetleri ve toplumsal katkı açısından önemli gelişmeler kaydetmiş, aynı zamanda eksik yönlerini iyileştirmeye yönelik planlamalar yapmaktadır. Üniversitenin ulusal ve uluslararası standartlara uyum sağlamaya yönelik stratejileri, fakültenin gelişim sürecinde kritik bir rol oynamaktadır. Bu çerçevede fakülte, kalite güvencesi sistemini kurumsal kültürün bir parçası haline getirerek, planlama–uygulama–izleme–iyileştirme döngüsünü tüm temel faaliyet alanlarına entegre etmeyi hedeflemektedir.

Liderlik, Yönetim ve Kalite

Fakültemizde demokratik bir yönetim anlayışı benimsenmiştir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri, demokratik yapı, uzmanlık temelli iş bölümü ve hesap verebilirlik mekanizmaları ile yönetilmektedir. Fakülte genelinde, bölüm başkanları ve Bölüm Kalite Ekibi kalite standartlarının sağlanması için faaliyet göstermektedir. Dijital sistemlerin etkin kullanımı ile iletişim ve iş birliği süreçleri desteklenmektedir. Akademik ve idari kadro, kalite yönetim sistemine uygun şekilde çalışmalarını yürütmektedir. Bu yapı, yönetsel süreçlerde şeffaflık ve katılımcılığı artırarak kurumsal karar alma mekanizmalarının etkinliğini güçlendirmektedir.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Ulusal ve uluslararası bağlantılara sahip profesyonel akademik kadronun olması.
- Etkin iletişim mekanizmaları ve dijital sistemler.
- Kalite güvencesi süreçlerinin fakültede benimsenmiş olması.
- Erasmus ve uluslararası iş birlikleri ile küresel perspektif sağlanması.
- Stratejik planların üniversite genel vizyonuna uygun belirlenmesi.

Gelişmeye Açık Yönleri Arasında;

- Organizasyon yapısının daha kurumsal hale getirilmesi.
- Araştırma faaliyetlerine öğretim elemanlarının daha fazla zaman ayırabilmesi için idari iş yükünün azaltılması.
- Kalite yönetim süreçlerinde öğrenci katılımının artırılması.

Eğitim ve Öğretim

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri, program tasarımı ve onay süreçlerinde etkili bir yönetsel ve organizasyonel yapı kullanmaktadır. Ders programları, Ders Programı Hazırlama Komitesi ve Bologna koordinatörlüğü tarafından planlanmakta ve Senato onayından sonra uygulanmaktadır. Öğrencilere 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaları için seçmeli ve zorunlu dersler sunulmaktadır. Bu süreçler, öğrenci merkezli öğrenme yaklaşımı ve uluslararası uyum ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Ders programlarının Bologna sürecine uygun hazırlanması.
- Ders değerlendirme anketlerinin düzenli uygulanması.

- Çift anadal ve yandal programlarının sunulması.
- Öğrenci başarısının düzenli olarak izlenmesi ve değerlendirilmesi.

Gelişmeye Açık Yönler Arasında;

- Bilgisayar destekli tasarım alanındaki altyapı eksiklikleri.
- Artan kontenjan nedeniyle uygulama mutfaklarının ve stüdyoların yetersiz kalması.
- Uluslararası öğrenciler için destek mekanizmalarının genişletilmesi.

Araştırma ve Geliştirme

Ankara Medipol Üniversitesi'nin Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) politikası, stratejik bir yaklaşım benimsemekte ve bu kapsamda bir dizi etkinlik ve projeyi içermektedir. Yapılan etkinlikler, eğitim ve araştırma metodolojilerini destekleyen örnekler olarak öne çıkmaktadır. Bu doğrultuda, Ankara Medipol Üniversitesi Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi, öğretim elemanları, yardımcıları ve öğrenciler tarafından yürütülen ve belirli sistemlerde taranan araştırmalara, bilimsel çalışmalara, akademik faaliyetlere ve serbest buluş, tasarım, faydalı model ile patent sahiplerine verilecek teşvikin yöntem ve esaslarını belirlemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde teşvik ve ödüllendirme uygulamaları yaygın olarak gerçekleştirilmektedir. TÜBİTAK projeleri kapsamında sürdürülebilirlik, yerel ürünlerin kullanımı ve geleneksel lezzetler üzerine çalışmalar yürütülerek hem akademik başarıyı teşvik etmek hem de bilimsel araştırmaların topluma katkısını artırmak hedeflenmektedir. Bu yaklaşım, araştırma faaliyetlerinin eğitim ve toplumsal katkı boyutlarıyla bütünleşmesini desteklemektedir.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Araştırma performansının değerlendirilmesi için akademik teşvik sisteminin kullanılması.
- TÜBİTAK projeleri ve sürdürülebilirlik odaklı araştırmaların yürütülmesi.
- Bölüm içi ve dışı mekanizmaların sistematik hale getirilmesiyle akademik personelin araştırmaya yönlendirilmesi.

Gelişmeye Açık Yönler Arasında;

- Araştırma kaynaklarının çeşitliliğinin artırılması.
- Ulusal ve uluslararası burs olanaklarına yönelik bilgilendirme eksikliği.
- Öğretim üyelerinin araştırma projeleri ve akademik yazım konularında daha fazla desteklenmesi.
- Araştırma fonlarına erişimin artırılması.

Toplumsal Katkı

Ankara Medipol Üniversitesi, Toplumsal Katkı Politikası çerçevesinde akademik ve idari personel ile öğrencilerin toplumsal sorumluluk bilinci içerisinde çalışmasını hedeflemektedir. Bölüm, sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk ilkelerine katkı sağlamak amacıyla uygulamalı derslerde kullanılan çizim malzemelerini toplayarak ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirmekte ve kaynak kütüphanesi oluşturmaktadır. Öğretim üyelerinin çeşitli etkinlik ve kongrelere katılımı, bölümün toplumsal katkı performansını artırmaya yönelik adımlar olarak

değerlendirilmektedir. Öğrenci kulüpleri aracılığıyla yapılan etkinliklerin bireyler arasındaki bağları güçlendirdiği ve empati ile iletişim becerilerini artırdığı düşünülmektedir. Toplumsal katkıya yönelik atölyeler ve projeler, öğrenci ve akademisyenlerin sosyal sorumluluk farkındalığını artırmaktadır. Bu faaliyetler, üniversite–toplum etkileşiminin güçlendirilmesine yönelik önemli çıktılar sunmaktadır.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Öğrenci kulüpleri ve sosyal sorumluluk projelerinin fakültede desteklenmesi.
- Uygulamalı derslerde kullanılan çizim malzemelerinin ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirilmesi.
- Fakülte etkinlikleri ile toplumsal farkındalık yaratılması.

Gelişmeye Açık Yönler Arasında;

- Toplumsal katkı projelerinin daha geniş kitlelere yayılması.
- Akademik ve idari personelin toplumsal sorumluluk projelerine daha fazla teşvik edilmesi.
- Fakültenin sosyal medya ve web sayfası üzerinden toplumsal katkı faaliyetlerini daha görünür hale getirmesi.
- Toplumsal katkı projelerinin daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamak.
- Geri dönüşüm ve sürdürülebilirlik uygulamalarını daha yaygın hale getirmek.

Sonuç olarak, Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı alanlarında güçlü bir vizyona sahip olup, eksikliklerini gidermeye yönelik sürekli iyileştirme süreçleri yürütmektedir. Fakültenin akademik ve idari yapısını daha etkin hale getirmek, öğrenci başarısını artırmak ve araştırma faaliyetlerini desteklemek amacıyla yapılan çalışmalar devam etmektedir. Bu doğrultuda fakülte, kalite güvencesi yaklaşımını tüm temel faaliyet alanlarına yaygınlaştırarak, sürdürülebilir gelişim ve kurumsal mükemmeliyet hedefleri doğrultusunda ilerlemeyi amaçlamaktadır.