2023 YILI

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ

BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU (BİDR)

ÖZET

BİDR'nin Hazırlanmasında Katkısı Olanlar

Dr. Öğr. Üye. Erhan KARAKOÇ,
Dr. Öğr. Üye. Zeynep ÖKTEM,
Dr. Öğr. Üye. Ayça TURGAY ZIRAMAN,
Dr. Öğr. Üye Betül ÇİLEK TATAR,
Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU,
Öğr. Gör. Damla YURTTAŞ,
Öğr. Gör. İrem Senem BÜYÜKKOÇAK BAŞAR,
Öğr. Gör. Evren BAŞBUĞ,
Öğr. Gör. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK,
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ,
Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN,
Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU,
Araş. Gör. Çiğdem ÇALIK,
Araş. Gör. Çılga DEMİREL,
Araş. Gör. Duygu GÖREN,
Araş. Gör. Bengisu Meryem ATALAY,
Öğrenci Safa YILMAZ,
Öğrenci Zeynep Betül YILMAZ

BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Birim Üst Amiri: Dekan Prof. Dr. Fatma Betül ATALAY SATOĞLU, **İletişim Bilgileri:** Hacı Bayram Mah. Talatpaşa Bulvarı No: 4/1, Altındağ, Ankara, betul.atalay@ankaramedipol.edu.tr

Birim Kalite Fakülte Sorumlusu: Dr. Öğr. Üye. Erhan Karakoç,**İletişim Bilgileri:** Hacı Bayram Mah. Talatpaşa Bulvarı No: 4/1, Altındağ, Ankara, erhan.karakoc@ankaramedipol.edu.tr

Birim Kalite Birim Sorumluları:

Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR, **İletişim Bilgileri:** Hacı Bayram Mah. Talatpaşa Bulvarı No: 4/1, Altındağ, Ankara, betul.cilek@ankaramedipol.edu.tr

Dr. Öğr. Üye. Zeynep ÖKTEM, **İletişim Bilgileri:**Hacı Bayram Mah. Talatpaşa Bulvarı No: 4/1, Altındağ,

Ankara, zeynep.oktem@ankaramedipol.edu.tr

2. Tarihsel Gelişimi

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesine bağlı olan İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü 2020-2021 akademik yılında eğitim-öğretim vermeye başlamıştır. Öğretim süresi 4 yıl ve eğitim dili Türkçe'dir. İlk açıldığında 60 öğrenci kabul eden bölümümüzün 2023 yılı itibari ile kontenjanı 70 öğrenci olmuştur. Bölümümüzde 5 doktor öğretim üyesi, 2 öğretim görevlisi ve 4 araştırma görevlisi olarak toplam 11 akademik personel ve idari işlerimizi yürüten 1 adet fakülte sekreterimiz bulunmaktadır. Bölüm bünyesinde 4 adet tasarım stüdyosu ve 1 adet seramik atölyesi yer almaktadır.

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.

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesine bağlı olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2020-2021 akademik yılında eğitim-öğretim vermeye başlamıştır. Öğretim süresi 4 yıl ve eğitim dili yüzde yüz İngilizce'dir. İlk açıldığında 60 öğrenci kabul eden bölümümüzün 2023 yılı itibari ile kontenjanı 70 öğrenci olmuştur. Bölümümüzde 2 doktor öğretim üyesi, 4 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi olarak toplam 7 akademik personel ve idari işlerimizi yürüten 1 adet fakülte sekreterimiz bulunmaktadır. Bölüm bünyesinde 2 adet eğitim mutfağımız yer almaktadır. Bu mutfaklardan biri 24 öğrenci bir diğeri 16 öğrencinin bireysel uygulama eğitimi alabileceği şekilde tasarlanmıştır.

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 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.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri (Üniversitenin yeni misyonuna ve vizyonuna göre misyon,vizyon çalışması yapıldı mı?)

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün amacı tasarım süreçlerinin hem teknik hem de düşünsel altyapısını bütünüyle kavramış, analitik düşünme becerisine sahip, yaratıcı bakış açıları geliştirebilen, mesleki ve kültürel birikimi kuvvetli, ulusal ve uluslararası alanda mesleki gelişmeleri takip eden, çağdaş ve yetkin iç mimarlar yetiştirmektir.

Mimari yapı bütünlüğünde açık kapalı her çevrenin, hacim, donatı değerleri ile birlikte işlevselliğinin incelenerek insan faktörü, fizyolojik, ergonomik, psikolojik ve evrensel değerler, sosyo-ekonomik ve çevresel kriterler paralelinde planlanması ve bilimsel, sanatsal, teknik kuramların organizasyonudur. Bu organizasyon, yapı, hacim, işlev, birey, toplum ile biçim, renk, malzeme, teknik, zaman, ekonomi kuramlarının, bilimsel, sanatsal, çevresel sistemlerin bilgide, beceride, tasarım yeteneğinde

bütünleşmesiyle gerçekleşmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde yetişecek öğrencilerimiz, mezun olduklarında, analitik düşünebilen ve iç mekan tasarım sorunları karşısında kullanıcı gereksinimlerini merkez alarak çözüm üretebilen meslek insanları olmaları yönünde eğitim alacaklardır. Üniversite içinde farklı bölümlerde disiplinlerarası çalışmaların yanı sıra konusunda uzman, yurtiçinde ve yurtdışında tanınmış, meslek alanındaki yeniliklere öncülük eden paydaş profesyonellerle etkileşim halinde olmayı hedeflemektedir. Dolayısıyla bu hedefler çerçevesinde çağımızın gerektirdiği özgün çözümleri, bilgisayar destekli tasarım ve çevresel teknolojilerden faydalanarak üretebilen ve mesleğinde yaratıcı, yenilikçi, biçim ve işlev ilişkisini estetikle birleştiren iç mimarlar yetiştirmeyi amaçlamaktayız.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde zorunlu İngilizce Hazırlık Programı yoktur. Yatay ve dikey geçiş için Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirtilen koşulların yerine getirilmesi gereklidir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'ne öğrenci kabulü, ilgili mevzuat uyarınca Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından belirlenen esaslara göre yapılır. Daha önce öğrenim gördükleri yurt içi veya yurt dışındaki diğer Yükseköğretim kurumuna kayıt yaptıran öğrenciler başvurdukları takdirde, kredi ve not transfer talepleri bölüm tarafından değerlendirilip, akademik yılın ilk haftası Fakülte ve Üniversite Yönetim Kurulunun onayına sunulur ve talepler tekrarlanamaz

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amacı, yaşam boyu kullanılan gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, sunulması, korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve kalitelerinin artırılmasına yönelik hem bilimsel hem de sanatsal beceriye sahip, uluslararası mesleki standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel değerler ışığında bilimsel ve etik değerlere sahip, gastronomi ve mutfak sanatları alanında gelişmeleri takip eden, araştıran ve uygulayan mezunlar yetiştirmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı, alanında geleceğin alanında liderlerini yetiştirmek amacıyla yenilikçi bir anlayışla planlanmıştır. Bölümümüzde birincil hedefimiz; 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 birincil hedefimizdir.

Ayrıca alanda akademik yönü kuvvetli bireyler yetiştirerek öğretmen/eğitmen açığı ve nitelikli akademisyen açığını kapatmak, aynı zamanda kendi işletmesini açmak isteyen girişimci mezunlar hedeflerimiz arasındadır.

Bölümümüz, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kapsamlı bir eğitim anlayışı misyonunu benimsemektedir. Bu kapsamda, öğrencilere sağlanan eğitim, araştırma faaliyetleri ve sektör işbirlikleri aracılığıyla, mutfak sanatları konularında nitelikli ve donanımlı bireyler yetiştirme hedefine odaklanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu, öğrencilere sadece akademik bilgi değil, aynı zamanda sektörde pratik uygulama becerileri de kazandırmak üzerine kuruludur. Eğitim programlarımız, öğrencilere sektöre dair güncel bilgileri sunmanın yanı sıra, etkili iletişim, liderlik ve problem çözme gibi becerileri geliştirmeye odaklanarak onları sektöre hazırlamaktadır. Üniversitemiz lisans eğitiminde Bologna Protokolü'nü benimsemektedir. Aynı zamanda bölümümüzün eğitim dilinin %100 İngilizce olması nedeniyle lisans diplomasına ek olarak öğrencilerimize mavi diploma da verilmektedir.

Bölümümüzün vizyonu, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kaliteli eğitim olanakları sunmayı hedeflemek ve bu doğrultuda sürekli olarak programlarını güncellemek, sektörle entegre ağırlıklı olarak teorik ve pratik bir eğitim sunmaktır. Öğrencilere, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı sağlayacak bilgi ve becerileri kazandırarak, mezunlarımızın sektörde öncü bireyler olmalarına yönelik bir çerçeve sunmaktayız. Bu sayede, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında hem yerel hem de global düzeyde etkili birer lider olma potansiyelini geliştirmek en önemli önceliklerimizden biridir.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'ndeki yönetim modeli ve idari yapı, yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler ve tercihler doğrultusunda şekillendirilmiştir. Karar alma mekanizmaları belirlenmiş ve kontrol ve denge unsurları göz önünde bulundurularak kurulmuştur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün özgün yönetim ihtiyaçlarını karşılamak üzere yatay hiyerarşi prensibi gözetilerek iş bölümü ve uzmanlık temelli, demokratik bir organizasyon şeması belirlenmiştir **(Kanıt 1)**. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölüm Kurulu'nun organizasyonel koordinasyonu altında birim içi tüm süreçlerle ilgili sorumlu personeller belirlenmiş, raporlama, süreç takibi / denetimi ve arşivleme ile ilgili standartlar belirlenerek birim içi dolaşıma / erişime sunulmuştur. Birim içi bağımsız sorumluluk alanları aşağıdaki gibi belirlenmiştir:

- Akademik Program, Dersler ve Koordinasyon
- Tasarım Stüdyoları Arası Koordinasyon
- Lojistik (Mekan, Ekipman, vs.) Koordinasyon
- Akreditasyon (Bologna ve İç-MİYAK) Koordinasyonu
- Staj Koordinasyonu
- Fakülte, Senato ve Rektörlük İlişkileri
- Öğrenci İlişkileri
- Akademik Personel İlişkileri
- Araştırma Görevlileri Koordinasyonu
- Sergi / Yayın / Web Sitesi / Sosyal Medya Yönetimi
- Dış Paydaş İlişkileri (Meslek Odaları, Üniversiteler, Yerel Yönetimler, vs.)
- Ulusal ve Uluslararası Hareketlilik Programları Koordinasyonu

Bu alanlar kapsamında sorumlu personellerin çeşitli paydaşları temsil etme ve bağımsız hareket etme kabiliyeti vardır. 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. Bu yapılanma ile ilgili planlama çalışmaları periyodik olarak bölüm kurulu toplantılarında ele alınmaktadır **(Kanıt 2)**. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün yönetim modeli ve idari yapısı bu haliyle, şeffaf, etkin ve paydaşların katılımını sağlayan bir yapıya sahiptir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yer alan organizasyon şeması, bölümümüzün içindeki hiyerarşiyi, rolleri ve sorumlulukları özetleyen önemli bir araçtır. Organizasyon şeması yalnızca görsel bir ifade biçimi değil, aynı zamanda çeşitli akademik çalışmaların etkili yönetimi ve koordinasyonu için temel bir araçtır. Raporlama hatlarını açıkça tanımlayan ve rolleri tanımlayan bir organizasyon şeması, sorunsuz iletişim kanalları sağlar, hesap verebilirliği teşvik eder ve yanlış anlamaları en aza indirir. Farklı akademik disiplinlerin kesiştiği bölümümüz dinamik ortamında, organizasyon şeması bir pusula görevi görerek öğretim üyelerine ortak amaç ve hedeflere doğru yol gösterir. Karar verme süreçlerinde netlik sağlar, kaynak tahsisini kolaylaştırır ve verimli iş akışını destekler. Dahası, iyi yapılandırılmış bir organizasyon şeması şeffaflığı artırır ve topluluk duygusunu teşvik eder, bireylerin daha geniş akademik çerçeve içindeki yerlerini anlamalarını sağlar ve akademik mükemmelliğe yönelik işbirliğini teşvik eder **(Kanıt 3)**.

Fakültemizde her bölüm, bir bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcısı tarafından yönetilen bir organizasyon yapısına sahiptir. Bu yapı, bölümün daha etkin bir şekilde işleyebilmesini ve öğrencilere en iyi eğitimi sunabilmesini sağlamaktadır. Dekanlık bünyesinde ayrıca, Yönetim sistemi politikası benimsenerek Bölüm Kalite Ekibi oluşturulmuştur. Bu ekip, fakültenin kalite standartlarına uygunluğunu sağlamak, kalite güvence kültürünü oluşturmak ve sürdürmek amacıyla faaliyet göstermektedir. Ekip içerisinde birim başkanı liderliğinde, kalite birim sorumlusu akademisyenler ve fakülte sekreteri yer almaktadır. Bu kapsamda kalite raporunu geriye yönelik öz değerlendirmesine 3. sınıf öğrencilerimizden Safa Yılmaz katkıda bulunmuştur **(Kanıt 4,5)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)A.1.1.1.IMCT_Bölüm_İçi_Organizasyon_Şeması
Kanıt 2: (2)A.1.1.2.IMCT_Bölüm_Kurulu_Toplantı_Tutanağı_(25.09.2023)
Kanıt 3: (2)A.1.1.3.GMS_Bölümiçi_Organizasyon_Şeması
Kanıt 4: (2)A.1.1.4.Kalite_Organizasyon_Şeması
Kanıt 5: (2)A.1.1.5.Yönetim_Politikası

A.1.2. Liderlik	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde, tüm idari ve akademik personelin yükseköğretim ekosistemindeki değişim, belirsizlik ve karmaşıklığı dikkate alan bir kalite güvencesi sistemi ve kültürü oluşturma konusunda sahipliği ve motivasyonu yüksektir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün özgün yönetim ihtiyaçlarını karşılamak üzere yatay hiyerarşi prensibi gözetilerek iş bölümü ve uzmanlık temelli, demokratik bir organizasyon şeması belirlenmiştir **(Kanıt 1)**. Kurulan sistem demokratik bir liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü temellidir. Liderler sorumluluk alanları çerçevesinde, birimin değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejilerinin yanı sıra, yetki paylaşımını, ilişkileri, zamanı, kurumsal motivasyonu ve stresi etkin ve dengeli bir şekilde yönetmektedirler. Koordinasyon ve eşgüdüm gerektiren durumlar için bölüm içinde dijital sistemlerin (Microsoft Teams, Zoom, Google Drive, MEBİS, vs.) yoğun biçimde kullanıldığı aktif bir bilgi paylaşımı süreci yürütülmektedir **(Kanıt 2,3).**

Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında liderlik temelli etkin bir iletişim ağı oluşturulmuştur. Bu iletişim ağı sayesinde her konuda (akademik, lojistik, teknik, vs.) bilgi akışı ve işbirliği sağlanarak birimin faaliyetleri daha verimli bir şekilde yürütülmektedir.

Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi 2024 yılından itibaren periyodik olarak her dönem yeniden değerlendirilecektir. Bu sayede süreçlerin ve kültürün gelişimi için gerekli

iyileştirmelerin zamanında yapılması, bu sayede birim, kalite odaklı ve değişime uyumlu bir yapının sürdürülebilir kılınması hedeflenmektedir.

Ancak bölüm içi iş ve sorumluluk paylaşımının daha efektif hale gelmesi için akademik personel sayısının artırılması, her bir sorumluluk alanı için çalışma yöntemleri ve süreçleri açısından standartları belirlenmiş icra kurullarının oluşturulması gereklidir.

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. Bu e-posta grubu, fakülteyle ilgili konuları aktif bir şekilde paylaşmak ve güncel bilgileri personelle buluşturmak için etkili bir araç olarak kullanılmaktadır **(Kanıt 4)**.

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. **(Kanıt 5)**.

Bölüm/fakülte tarafından düzenlenen etkinliklerden, önemli duyurulara, akademik çalışmalara ve güncel gelişmelere kadar her tür konuda iletişimi güçlendirmek adına iletişim grupları büyük bir öneme sahiptir. Ayrıca, çalışma grupları ve komisyonlar kendi aralarında özel iletişim grupları oluşturarak daha spesifik konularda derinlemesine iletişim sağlamaktadır. Bu iletişim gruplarına, birim amirleri liderlik etmekte ve koordinasyonu sağlamaktadır **(Kanıt 6)**.

Yüz yüze yapılamayan çalışmaların etkin bir şekilde sürdürülebilmesi için iletişim grupları, katılımcıların tam katılım ve katkı sağlamalarına olanak tanır. Bu süreç, birimler arası işbirliğini artırarak, fakültenin hedeflerine daha etkili bir şekilde ulaşmasını desteklemektedir.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)A.1.2.1.IMCT_Bölüm_İçi_Organizasyon_Şeması
Kanıt 2: (2)A.1.2.2.IMCT_Bölüm_İçi_Zoom_Toplantısı
Kanıt 3: (2)A.1.2.3.IMCT_Google_Drive_İdari_Klasörü
Kanıt 4: (2)A.1.2.4.Fakülte_Mail
Kanıt 5: (2)A.1.2.5.Bölüm_WhatsApp_Grubu
Kanıt 6: (2)A.1.2.6.Tübitak_WhatsApp_Grubu

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün, yükseköğretim ekosistemindeki değişimleri, küresel eğilimleri, ulusal hedefleri ve paydaş beklentilerini dikkate alarak geleceğe hazır olmasını sağlayan bir yönetim yetkinliği bulunmaktadır. Geleceğe uyum sağlamak için birim, amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda dönüşümü ve yenilenmeyi teşvik etmektedir ve akademik ve idari personel bu konuda yüksek bir motivasyona sahiptir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü kadrosu, alanında yetkin, ulusal / uluslararası bağlantıları kuvvetli ve uluslararası eğilimleri yakından takip eden profesyonellerden oluşmaktadır. Bu sayede sürekli olarak eğitim modeli, eğitim yaklaşımı ve mesleki eğitim çıktıları alanlarında ulusal ve

uluslararası muadil kurumlarla etkileşim kurulmakta, karşılaştırma yapılmakta, elde edilen veriler ışığında birimin hem akademik hem de lojistik yaklaşımları kısa, orta ve uzun vadede revize edilmektedir (**Kanıt 1,2,3**). Değişim ve dönüşümü sağlarken, aynı zamanda kuruma ait bir standartlar bütünü oluşturulması ve kurumun özgün kimliğinin yaratılması önemli bir hedeftir (**Kanıt 4**). Bu sebeple hem idari kadro hem de akademik kadro esneklik ve adaptasyon yetenekleri yüksek bir yönetim performansı sergilemektedir.

Bu yönetim yaklaşımı, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün sadece mevcut duruma uyum sağlamakla kalmayıp aynı zamanda değişimi yönlendirerek ve önceden ortaya çıkacak gelecekteki fırsatları da değerlendirilmesine olanak tanır.

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

Mevcut Programları Güncelleme: Gastronomi dünyası sürekli olarak değişen bir sektördür. Programları düzenli olarak gözden geçirerek, sektöre uygun beceri ve bilgileri içerecek şekilde güncellemek önemlidir. Bölümümüzde özellikle gıda trendleri, yöresel mutfaklar ve sürdürülebilir gastronomi gibi konulara odaklanılmaktadır. İlerleyen zamanlarda moleküler gastronomi ve tecno-emotional cuisine gibi gastronomi akımların değerlendirilmesi öngörülmektedir.

Endüstri İşbirlikleri: Sektörle güçlü bir işbirliği kurmak, öğrencilerin uygulama derslerinde edindikleri deneyimi geliştirmeleri ve sektörde meydana gelişmeleri takip etmelerini sağlar. İş dünyası ile işbirliği içinde olan bir program oluşturarak, öğrencilerin daha iyi bir iş bulma potansiyeli ve olanaklarının artırılması hedeflenmektedir.

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 çıkartılmaktadır **(Kanıt 5)**.

Kariyer Destek Hizmetleri: Öğrencilere ve mezunlara yönelik kariyer destek hizmetleri sunulması, öğrencilerin iş dünyasına daha iyi hazırlanmalarını sağlar. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj fırsatları, kariyer etkinlikleri ve mentörlük programları gibi uygulamaların etkili olduğunun bilincindedir.

Uluslararası düzeyde üniversiteler veya işletmelerle yapılan işbirlikleri, öğrencilere küresel perspektif kazandırabilir ve farklı kültürlerdeki mutfakları tanımalarını katkıda bulunabilir. Ayrıca Erasmus öğrenci değişimi programı kapsamında biri İtalya (University of Foggia) ikisi Portekiz (Instito Politechnico da Guarda, Instituto Politechnico de Coimbra) olmak üzere toplamda üç üniversite ile anlaşmamız mevcuttur **(Kanıt 6)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)A.1.3.1.IMCT_Çatı_Stüdyo_Yerleşim_Planı
Kanıt 2: (2)A.1.3.2.IMCT_Etkileşimli_Stüdyo_Ortamı_Planlaması
Kanıt 3: (2)A.1.3.3.IMCT Etkileşimli_Stüdyo_Ortamı_Örnekler
Kanıt 4: (2)A.1.3.4.IMCT_TT1_Örnek_Ödev
Kanıt 5: (3)A.1.3.5.Gümüsel_Tübitak
Kanıt 6: (1)A.1.3.6.Uluslararası_İşbirlikleri

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:
Üniversitemiz eğitim, araştırma-geliştirme ve öncelikli alanlar için Planlama, Uygulama, Kontrol Etme, Önlem Alma (PUKÖ) ölçme, değerlendirme ve sürekli iyileştirilmesi döngüsünü benimsemiştir. Araştırma ve geliştirme hedeflerine ulaşma düzeyleri, toplumsal katkı, eğitim performansI hedefleri; kalite ve akreditasyon süreçlerine göre izlenmekte ve stratejik plan kapsamında değerlendirilmektedir. 02/03/2020 tarihli ve 31056 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Ön Lisans, Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin 4. maddesinde tanımlandığı üzere Avrupa Kredi Transfer Sistemine uyumludur **(Kanıt 1)**. Bu kapsamda İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü dersleri ve kredi değerleri Bologna sürecine uygun olarak güncellenmiştir (**Kanıt 2).** İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde mezun olmak için öğrencilerin toplam 240 AKTS kredi miktarını tamamlaması, bu toplam kredinin en az %25'ini alan içi ve dışı seçmeli derslerden kazanması, programın öngördüğü bütün dersleri, uygulamaları, toplam 60 iş günü yaz stajını, Ankara Medipol Üniversitesi Önlisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine göre başarı ile tamamlaması ve en az 2,00 genel akademik ortalamayı sağlaması gereklidir. Bu şartlar internet sitesinde yayımlanmıştır.

(https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/ProgramBilgi/ProgramBilgileri?pBolumOID=d8DJ9CwFyo5_WaJ2Nn0y3ZKzFS6CO3SCY9FKG3tOad5osEYqhbf9EcCnAr4I26ce&lang=tr#ProgramMezuniyetKosullari) **(Kanıt 3)**. Üniversitemizin her dönem öğrencilere sistem üzerinden uyguladığı Ders Değerlendirme Anketleri mevcuttur. Bu anketlere internet sitesinden ulaşmak mümkündür (https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/ProgramBilgi/ProgramBilgileri?pBolumOID=d8DJ9CwFyo5_WaJ2Nn0y3ZKzFS6CO3SCY9FKG3tOad5osEYqhbf9EcCnAr4I26ce&lang=tr#ProgramOgrencilereUygulananAnketler) **(Kanıt 4)**. Anketlerin öğrenciler tarafından doldurulmasının teşvik edilmesi üzerine bir çalışma bulunmamaktadır.
Fakültemizde iç kalite güvence mekanizmaları iyileştirmesinin ilgili paydaşlarla birlikte yürütülmesi planlanmaktadır. Bu bağlamda kalite anlayışı; kalite kültürü oluşturma, kişisel ve akademik gelişim, devamlı iyileştirme gibi kalite yönetiminin genel ilkelerini temel alır. Bu doğrultuda 2024 yılında Güzel Sanatlar, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi Kalite Komisyonu kurulmuştur. Fakültemizin Kalite Komisyonuna tam zamanlı kadroda bulunan tüm öğretim üyeleri ve öğretim elemanları destek vermektedir.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)A.1.4.1.Resmi_Gazete_Yönetmelik
Kanıt 2: (4)A.1.4.2.IMCT_Bologna_Ders_Tablosu
Kanıt 3: (3)A.1.4.3.IMCT_Mezuniyet_Şartları_Bilgilendirme
Kanıt 4: (1)A.1.4.4.IMCT_Öğrencilere_Uygulanan_Anketler

A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:
Fakültemiz, süreçlerinde şeffaflığı temel bir prensip olarak benimsemekte ve bu doğrultuda kamuoyunu ilgilendiren her türlü konuda açık iletişim anlayışını sürdürmektedir. Bu şeffaflık ilkesini desteklemek amacıyla, başta resmi web sayfamız olmak üzere, gerektiğinde sosyal medya platformları aracılığıyla da gerekli bilgilendirmeleri gerçekleştirilmektedir **(Kanıt 1).**

Fakültemizin 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, fakültemizdeki akademik ve idari süreçlerin detaylarına ulaşmak isteyen herkesin bilgi sahibi olmasını amaçlamaktadır.

Fakültemiz web sayfasında, tüm akademik ve idari personelin e-posta adresleri ile dahili telefon numaraları gibi iletişim bilgileri de şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır. Bu, öğrencilerin, öğretim elemanlarının ve diğer paydaşların ihtiyaç duydukları bilgilere kolayca ulaşmalarını sağlar ve iletişimi güçlendirir **(Kanıt 2).**

Ayrıca, sosyal medya platformları aracılığıyla da fakültemizden önemli duyurular, etkinlikler ve güncel haberlerle ilgili bilgiler paylaşılmaktadır. Bu durum daha geniş bir kitleye ulaşılmasını sağlayarak fakültemiz ile ilgili bilinirliği artırır ve toplumla daha etkili bir etkileşim oluşturur. Fakültemizin sosyal medya platformları üzerinden gerçekleştirdiği duyurular, etkinlik paylaşımları ve güncel haberler, üniversitemizin benimsediği etkili kurumsal iletişim politikasının bir parçası olarak, geniş bir kitleye ulaşarak fakültenin bilinirliğini artırmayı ve toplumla etkili bir etkileşim kurmayı hedeflemektedir. **(Kanıt 3,4)**

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü için kamuoyuna yönelik bilgilendirmeler web sayfası üzerinden güncel duyurular aracılığıyla düzenli olarak paylaşılmaktadır (https://ankaramedipol.edu.tr/akademik/fakulteler/guzel-sanatlar-fakultesi/ic-mimarlik-ve-cevre-tasarimi/) **(Kanıt 5)**. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü web sayfasının sorumlu öğretim elemanlarımız tarafından düzenli olarak güncellenmesi hedeflenmektedir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde kamuyu bilgilendirme ve raporlama süreçleri tanımlanmakla birlikte şeffaflık ve hesap verebilirlik konusunda iç ve dış paydaşlardan memnuniyet ve geri bildirim sağlanamamıştır. Bu çerçevede şimdiden öngörülen hedeflerin planlanması için birim içi görev ve sorumluluk dağılımında 'Dış Paydaş İlişkileri (Meslek Odaları, Üniversiteler, Yerel Yönetimler, vs.)' adı altında bir yetkilendirme tanımlanmıştır **(Kanıt 6)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)A.1.5.1.Fakülte_Sayfası.jpeg
Kanıt 2:(3)A.1.5.2.Fakülte_İletişim.jpeg
Kanıt 3: (3)A.1.5.3.Instagram_Paylaşımı.jpeg
Kanıt 4: (3)A.1.5.4.İletişim_Politikası.pdf
Kanıt 5: (2)A.1.5.5.IMCT_Bölüm_Web Sayfası
Kanıt 6: (4)A.1.5.6.IMCT_Bölüm_İçi_Organizasyon_Şeması

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün misyonu, bilim ve teknolojiyi kulla-nan, 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, işbirliği 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 ulusla-rarası 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 ulaşılabilmektedir (https://ankaramedipol.edu.tr/akademik/fakulteler/guzel-sanatlar-fakultesi/) **(Kanıt 1)**. Şubat 2024

itibariyle kurum stratejik planları oluşturulmuştur **(Kanıt 2).** Ancak bölüm içi stratejik plan mevcut değildir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğretim kadrosu, alanında yetkin, disiplinin hem profesyonel hem de akademik boyutlarına hakim, 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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında kapsamlı bir eğitim anlayışını benimseyerek sektörün ihtiyaçlarına uygun nitelikli ve donanımlı bireyler kazandırmaktır. Akademik yönü güçlü bireyler yetiştirerek, kalifiye şef açığını kapatmak ve nitelikli akademisyen açığını gidermek amacımızın ötesinde, aynı zamanda mezunlarımız aracılığıyla sektörde etkin rol oynayan lider girişimcilerin ve start-up işletmelerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmayı hedeflemekteyiz.

Bu misyon doğrultusunda, öğrencilerimize sadece teorik bilgi değil, aynı zamanda sektördeki güncel uygulamaları deneyimleme şansı sunarak pratik beceriler kazandırmayı amaçlıyoruz. Eğitim programlarımız, sadece sektördeki taleplere cevap verecek şekilde düzenlenmiş olmayıp, öğrencilere etkili iletişim, liderlik, takım çalışması ve problem çözme gibi becerileri geliştirme fırsatları da sunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün vizyonu ise gastronomi ya da yiyecek içecek hizmetleri alanında lider bir eğitim kurumu olmaktır. Bu vizyonu gerçekleştirmek adına, sürekli olarak programlarımızı güncellemekte ve sektörle entegre bir eğitim anlayışı benimsemekteyiz. Öğrencilere sadece teorik bilgi vermekle kalmayıp, aynı zamanda ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı ve farklılaşmalarını sağlayacak pratik becerileri kazandırmayı hedeflemekteyiz. Mezunlarımızın sektörde öncü bireyler olmalarına yönelik çabalarımız, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan profesyoneller yetiştirmek adına önemli bir rol oynamaktadır.

Politikalarımız, misyonumuz ve vizyonumuz doğrultusunda, sürekli olarak değişen sektörel ihtiyaçlara uyum sağlama, kalite standartlarını yükseltme ve öğrencilerimizi sadece mezun olmakla kalmayıp, aynı zamanda sektörde önemli yer edinebilmiş bireyler olarak yetiştirebilme çabalarını içermektedir. Bu doğrultuda, sektör iş birlikleri, uluslararası projeler ve yenilikçi eğitim yöntemleri gibi stratejilerle bölümümüzün başarı grafiğini yükseltmeyi amaçlamaktayız.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyon, vizyon ve politikaları şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşılmaktadır ve detaylı bilgilere fakülte web sayfasından erişilebilmektedir. Bu paylaşım, fakültemiz ve bölümümüzün kurumsal kimliğini ve amaçlarını anlayan, bu doğrultuda bilgi sahibi olan herkesle etkileşimi güçlendirmeyi amaçlamaktadır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)A.2.1.1.IMCT_Bölüm_Web_Sayfası
Kanıt 2: (2)A.2.1.2.AMÜ_Kalite_Politikası

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:
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 **(Kanıt 1)**, 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 **(Kanıt 2)**.

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 **(Kanıt 3)** ve 17 Ocak 2021 **(Kanıt 4)** tarihlerinde iç paydaşlarla yapılan dönem planlama toplantıları ve 2 Ekim 2023'te iç ve dış paydaşlarla gerçekleştirilen dönem başı toplantısı **(Kanıt 5)**, 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 **Kanıt 6** olarak sunulmuştur. Eğitim programımızın kalitesini ve güncelliğini sağlamak amacıyla, bölümümüz program yeterlilikleri **(Kanıt 7)**, TYYÇ matrisi ve temel alan matrisi **(Kanıt 8)** gibi araçları kullanarak öğrencilerimizin kazanması gereken yeterlilikleri belirlenmektedir. Bu yeterlilikler, bölümümüzün akademik mükemmeliyet ve öğrenci odaklı eğitim vizyonunu desteklemektedir. Son olarak, öğrenci memnuniyet anketleri **(Kanıt 9)** 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 kanıtlar, Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün stratejik amaç ve hedeflerinin somutlaştırılmasında ve sürekli gelişiminde temel taşlar olarak hizmet etmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü amaç ve hedefleri, üniversitemizin Eğitim-Öğretim Politikası'nda belirlenen genel amaç ve hedeflerle uyumlu bir şekilde oluşturulmuştur. 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, üniversitemizin Kalite Politikası'nda temel hedeflere paralel olarak, eğitim ve öğretim faaliyetlerinde yüksek kalite standartlarına odaklanmaktadır **(Kanıt 10)**. Bu doğrultuda, güncel pedagojik yöntemleri ve teknolojik araçları kullanarak öğrencilere etkili bir öğrenim deneyimi sağlamayı hedeflemekteyiz. Eğitim programlarımız, sektörel ihtiyaçlara uygun olarak düzenlenerek öğrencilere çağdaş bilgi ve beceriler kazandırmayı amaçlamaktadır.

2. Araştırma ve Geliştirme Faaliyetleri:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, üniversitemizin Araştırma-Geliştirme Politikası'nda vurgulanan bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetlerine katkıda bulunmayı hedeflemektedir **(Kanıt 11)**. Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak sanatları akademik personellerin yürüttüğü araştırmalar ve projelerle bilgi üretimine önem vererek, öğrencilere ve sektöre yenilikçi katkılarda bulunmayı amaçlanmaktadır **(Kanıt 12)**.

3. İşbirlikleri ve Sektör Entegrasyonu:

Üniversitemizin Eğitim-Öğretim Politikası'ndaki önemli hedeflerden biri, sektör ile sıkı bir işbirliği ve entegrasyonu sağlamaktır. Bölümümüz, bu amacı gerçekleştirmek adına endüstri liderleriyle güçlü bağlar kurmayı, staj ve işbirliği olanakları sunmayı ve sektör ihtiyaçlarına uygun programlar geliştirmeyi önemli bir hedef olarak belirlemiştir. Bu sayede, öğrencilerimiz sektördeki güncel gelişmelerle tanışacak ve mezuniyet sonrası iş dünyasına daha güvenli adımlar atabilecektir.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2) A.2.2.1.Fakülte_Vizyon_ve_Misyonu
Kanıt 2: (1) A.2.2.2.Uygulanan_Anketler
Kanıt 3: (2) A.2.2.3.İç_Paydaşlarla_Dönem_Planlama_Toplantısı_(20.12.2020)
Kanıt 4: (2) A.2.2.4.İç_Paydaşlarla_Dönem_Planlama_Toplantısı_(17.01.2021)
Kanıt 5: (3) A.2.2.5.İç_ve_Dış_Paydaşlarla_Dönem_Başı_Toplantısı_(02.10.2023)
Kanıt 6: (3) A.2.2.6.İç_Paydaşlarla_Bölüm_Kurulu_Toplantısı_Tutanağı_(25.09.2023)
Kanıt 7: (2) A.2.2.7.Program_Yeterlilikleri
Kanıt 8: (2) A.2.2.8.Program_Yeterliliği_TYYÇ_Temel_Alan_Matrisi
Kanıt 9: (1) A.2.2.9.Öğrenci_Memnuniyet_Anketi
Kanıt 10: (2) A.2.2.10.Kalite_Politikası
Kanıt 11: (2) A.2.2.11.Araştırma_Geliştirme_Politikası
Kanıt 12: (2) A.2.2.12.Google_Scholar

A.2.3. Performans yönetimi	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Amaç:

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, performans yönetimi süreçlerini, Üniversitenin Kalite Politikası **(Kanıt 1)**, Kalite Komisyonu Yapılandırması **(Kanıt 2)** ve iletişim kanallarımız **(Kanıt 3)** ile destekleyerek, stratejik yönlendirme ve süreçlerin şeffaflığını güçlendirmektedir. Bölüm, başta aynı zamanda fakülte Kalite Komisyonu Temsilcisi Dr. Erhan Karakoç olmak üzere; Dr. Ayça Turgay Zıraman, Dr. Zeynep Öktem, Öğr. Gör. İrem Senem Büyükkoçak Başar, Öğr.Gör. Evren Başbuğ, Öğr. Gör. Damla Yurttaş'tan oluşan Bölüm Kalite Komisyonu **(Kanıt 4)** ile üniversitenin kalite yönetim ilkelerine bağlı kalmaktadır. Ancak, performans göstergeleri, program raporları ve iyileştirme formaları 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.

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 **(Kanıt 5)**.

Ayrıca, 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 **(Kanıt 6)**.

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, bölümümüzün stratejik hedeflerine ve üniversitenin genel performans standartlarına uyum sağlama amacını taşımaktadır. Performans göstergeleri üzerinden yapılan bu değerlendirmeler, bölüm içindeki tüm paydaşların daha etkili bir eğitim ortamı oluşturmak ve sürekli iyileşme için işbirliği yapmalarına olanak tanımaktadır.

Kanıt 1: (2)A.2.3.1.Kalite_Politikası
Kanıt 2: (2)A.2.3.2.Kalite_Komisyonu
Kanıt 3: (1)A.2.3.3.Ulaşım_ve_İletişim
Kanıt 4: (2)A.2.3.4.Bölüm_Kalite_Komisyonu
Kanıt 5: (1)A.2.3.5.Akademik_Performans
Kanıt 6: (1)A.2.3.6.Yök_Atlas

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:
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 odaklanmıştır **(Kanıt 1**). Bu süreç, belirlenen performans göstergeleri ve etkin bir geri bildirim mekanizması ile denetlenmelidir.

Çalışanlarımızın memnuniyetini ölçmek amacıyla yeni başlatılan bir anket uygulamasına sahibiz. Anket uygulaması henüz uygulanmaya başlanmamış olup, gelecekte bu çalışma bize çalışanların memnuniyet düzeylerini anlama ve geliştirme yolları sunacak önemli bir veri kaynağı olacaktır **(Kanıt 2**).

Bölüm içi İnsan Kaynakları Yönetimi uygulamalarımızın izlenmesi ve iyileştirilmesi konusunda, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölüm Kurulu Toplantısı (Kanıt 3) ve Akademik Kadro Görev Dağılımları **(Kanıt 4**) gibi süreçlerle desteklenmektedir. Bu belgeler, süreçlerimizin şeffaf bir şekilde yönetildiğini ve sürekli iyileştirme çabalarımızın bir parçası olduğunu göstermektedir.

Ayrıca, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde araştırma görevlileri ve yarı-zamanlı öğretim görevlileri için hazırlanan görev tanımları **(Kanıt 5)** ve oryantasyon toplantıları, bölümümüzdeki insan kaynakları yönetiminin özgün yaklaşımlarını ve uygulamalarını yansıtmaktadır. Yarı-zamanlı öğretim görevlileri için Mebis Sistemini Tanıtma Sunumu **(Kanıt 6)** 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.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (1) A.3.2.1.AMÜ_İnsan_Kaynakları_Politikası
Kanıt 2: (1) A.3.2.2.İdari_Personel_Memnuniyet_Anketi
Kanıt 3: (3) A.3.2.3.IMCT_Bölüm_Kurulu_Tutanağı
Kanıt 4: (3) A.3.2.4.IMCT_Akademik_Kadro_Görev_Dağılımları
Kanıt 5: (3) A.3.2.5.IMCT_Araştırma_Görevlisi_Görev_Tanımları
Kanıt 6: (3) A.3.2.6.IMCT_Yarı-zamanlı_Öğretim_Görevlileri_Kılavuzu

A.3.4. Süreç yönetimi	**Olgunluk Düzeyi**
	3

Açıklama:
Akademik yıl başlamadan önce ve dönem sonunda tam zamanlı öğretim kadrosu, akademik yıl süreç planlamaları ve değerlendirmeleri için toplantı yapar **(Kanıt 1).** Tam ve yarı zamanlı öğretim kadrosu akademik yıl başlangıcında bir araya gelerek planlama bilgilendirme için toplantı yapar **(Kanıt 2).** Tam zamanlı kadronun erişebileceği şekilde düzenlenmiş bulut depolama alanında her bir öğretim elemanına düşen görevlerin belirtildiği bir iş bölümü listesi bulunmaktadır **(Kanıt 3)**. Bu iş bölümü listesinde, ders programlarının oluşturulması, yatay ve dikey geçiş başvurularının değerlendirilmesi, ders muafiyet ve intibak başvurularının değerlendirilmesi, ÇAP/Yandal başvurularının değerlendirilmesi, akademik ilanların değerlendirilmesi, öğrenci stajları, Erasmus, tanıtım günleri, dönemi içi iletişim, bölüm ders sınavlarının koordinasyonu, üniversite içi sınav koordinasyonu, dönem sonu arşivleme, öğrenci danışmanlığı, mezuniyet işleri, akademik etkinlikler (çalıştaylar, bölüm sergisi,vb.), stüdyolar koordinasyonu gibi farklı süreçlerin yönetimi için oluşturulmuş komisyonlar ve komisyon üyeleri ile bunların görev tanımları ve sorumlulukları belirtilmiştir ve uygulanmaktadır**.**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde menü planlaması aşamasında ulusal ve uluslararası mutfaklardan öğrencilere en iyi eğitimi sunacak şekilde titizlikle seçilen yemek reçeteleri uygulanır. Malzemeler, gastronomi alanında birinci sınıf ürünler sunan MetroŞef Market'ten temin edilir. Kolay bozulabilen ürünlerin, temin edilen ürünlerin grubuna göre, soğuk zincir kurallarına uygun olarak marketten uygulama mutfaklarına taşınmasın sağlanır. Hazırlık ve pişirme süreçlerinde daha önceden uygulanmış doğruluğu teyit edilmiş standart reçeteler kullanılır. Dersler gıda güvenliği ve hijyeni kurallarına uyularak akademisyenlerimiz aracılığıyla uygunlanmaktadır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)A.3.4.1.IMCT_Örnek_Bölüm_Kurulu_Toplantı_Tutanağı
Kanıt 2: (3)A.3.4.2.IMCT_Bölüm_Kurulu_Toplantısı_(02.10.2023)
Kanıt 3: (3)A.3.4.3.IMCT_Bölüm_İdari_İşler_Dağılımı

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı	**Olgunluk Düzeyi**
	3

Açıklama:
Eğitim öğretim faaliyetinin niteliğini geliştirmek ve katılımcılığı artırmak için iç ve dış paydaş ilişkilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Paydaş memnuniyetinin yükseltilmesi kalite politikası olarak belirlenmiş olup, iç ve dış paydaşlardan görüş almak, paydaş beklentilerine uygun hizmetler sunmak, fakültenin paydaşlara ve topluma katkısını artırmak için gerekli şartların oluşturulması hedeflenmektedir. Fakültemizin iç paydaşları (idari personel, akademik personel ve öğrenciler) **(Kanıt 1)** ile dış paydaşlarının (meslek örgütleri, meslek profesyonelleri) eğitim planlaması ve kalitesine katkı vermeleri sağlanmaktadır **(Kanıt 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8).** İç Mimarlık Bölümü paydaşlarımız ilgili süreçlerde toplantılara aktif katılım sağlamaktadır **(Kanıt 9, 10).** Öğrenci çalışmalarının değerlendirilmesi ve jüri süreçlerinde iç ve dış paydaşların katılımı mevcuttur **(Kanıt 11).** Fakültemizin iç paydaşları olan öğrencilerimiz için MEBİS sistemi üzerinden ulaşabilecekleri ve aldıkları dersleri ve öğretim elemanlarını çeşitli kriterlere göre değerlendirebilecekleri anketler mevcuttur **(Kanıt 12)**. Anket sonuçları dikkate alınmakta, ilgili öğretim elemanına geri dönüş bildirilmekte ve gerekli iyileştirmeler planlanarak uygulamaya koyulmaktadır.

Üniversitemizin yüksek paydaş memnuniyetini garanti altına alabilmesi için paydaşlarını tanıması, onların ihtiyaç ve beklentilerini doğru değerlendirmesi, bu ihtiyaç ve beklentileri hızlı bir şekilde karşılaması, planlama, uygulama, değerlendirme ve önlem süreçlerine yüksek paydaş katılımını sağlaması gerekmektedir. Paydaş politikası olarak memnuniyeti garanti altına alacak tedbirleri benimser, bu faaliyetleri tutarlı ve metodik bir şekilde geliştirir, iç ve dış paydaşlardan gelen öneri ve girdileri tarafsız bir şekilde değerlendirir ve bunları kalite sürecine dahil eder. Fakültemiz de bu sürecin doğal paydaşlarından biri olarak yerini almaktadır **(Kanıt 13)**.

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, bölümümüz etkinlikleri, eğitim programları ve yönetim süreçleri üzerinde çeşitli perspektiflerin bir araya gelmesini sağlar **(Kanıt 14)**. Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri de dış paydaşlarımız arasında yer alır, bu ilişkiler akademik işbirlikleri ve sektörel etkileşim açısından büyük önem taşır. Özellikle iç paydaşlara odaklanan bir diğer önemli girişim, bölüm öğretim elemanlarının bilgilerini bölüm web sayfasında paylaşmaktır. Bu sayede öğrenciler, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, deneyimleri ve iletişim bilgileri hakkında bilgi edinebilir. Bu, öğrenci-öğretim elemanı etkileşimini artırarak öğrenim deneyimini zenginleştirmeyi amaçlar (**Kanıt 15)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)A.4.1.1.IMCT_Bölüm_Web_Sayfası_Eğitim_Kadrosu
Kanıt 2: (3)A.4.1.2.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_1
Kanıt 3: (3)A.4.1.3.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_2
Kanıt 4: (3)A.4.1.4.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_3
Kanıt 5: (3)A.4.1.5.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_4
Kanıt 6: (3)A.4.1.6.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_5
Kanıt 7: (3)A.4.1.7.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_6
Kanıt 8: (3)A.4.1.8.IMCT_Meslek_Profesyonellerinin_Katıldığı_Etkinlik_7
Kanıt 9: (3)A.4.1.9.IMCT_Dönem_Açılış_Toplantısı
Kanıt 10: (3)A.4.1.10.IMCT_Bölüm_Kurul_Toplantısı
Kanıt 11: (3)A.4.1.11.IMCT_İkinci_Sınıf_Jüri_Değerlendirmesi
Kanıt 12: (3)A.4.1.12.MEBİS_Öğrenci_Anketi
Kanıt 13: (2) A.4.1.13.Paydaşlık_Politikası
Kanıt 14: (3) A.4.1.14.TTO_Görüşme
Kanıt 15: (3) A.4.1.15.GMS_Bölüm_İletişim

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri	**Olgunluk Düzeyi**

	2

Açıklama:
Öğrenci geri bildirimlerini toplamak ve değerlendirmek amaçlı Öğrenci Memnuniyet Anketi bulunmaktadır **(Kanıt 1).** Ayrıca öğrencilerin Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS) üzerinden her ders için geri bildirimde bulunma olanağı da vardır **(Kanıt 2).** Üniversite web sitesi üzerinden, kurumun çeşitli birimlerine ulaşmayı mümkün kılan ulaşım ve iletişim bilgilerinin bulunduğu bir sayfa da bulunmaktadır **(Kanıt 3).**Öğrencilerin eğitim kadrosu ile iletişimi anlık olarak, her sınıf için ayrı ayrı açılmış Whatsapp grupları ve uzaktan derslerin de yapıldığı Microsoft Teams programı gibi çevrimiçi olanaklar üzerinden de sağlanabilmektedir **(Kanıt 4, 5).**
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.

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. Öğrencilere, hangi mecralardan ve nasıl iletişim kurabilecekleri konusunda detaylı bilgilendirme yapılır ve bu sayede etkileşim süreci başlatılır **(Kanıt 6)**.

İlk günden itibaren öğrenciler, öğretim elemanlarımızın ofis saatlerinde yüzyüze görüşme yapabilir, WhatsApp grupları aracılığıyla, araştırma görevlileri ve öğretim üyelerinin telefon numaraları ve/veya ilgili personelin e-posta adresleri üzerinden görüş, sorun ve önerilerini iletebilirler. Bu aktif iletişim kanalları sayesinde öğrencilerin geri dönüşleri hızla değerlendirilir ve çözümler sağlanır. Bu uygulama, öğrencilerin katılımını teşvik eder, iletişimi güçlendirir ve bölüm ile öğrenciler arasındaki etkileşimi artırır **(Kanıt 7)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)A.4.2.1.Öğrenci_Memnuniyet_Anketi
Kanıt 2: (4)A.4.2.2.Örnek_Anket_Sonucu
Kanıt 3: (1)A.4.2.3.Ulaşım_ve_İletişim_Web_Sitesi
Kanıt 4: (1)A.4.2.4.IMCT_Her_Sınıf_İçin_Whatsapp_Grupları
Kanıt 5: (1)A.4.2.5.IMCT_MEBİS_Üzerinden_Gelen_Öğrenci_Geribildirimleri
Kanıt 6: (1)A.4.2.6.Tanışma_Etkinliği
Kanıt 7: (1)A.4.2.7.Bölüm_İletişim

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:
Bölümümüz henüz mezun vermemiştir. Bu sene mezun olacak olan öğrencilerimizin telefon, e-posta adresi gibi iletişim bilgileri alınmış ve listelenmiştir **(Kanıt 1)**. Mezuniyet sonrası işe yerleşme, yüksek lisansa devam etme gibi bilgilerin toplanması ve irdelenmesi planlanmaktadır. Bu yolla sosyal medya ağı ve mezunlar günü/etkinliği gibi aktiviteler de planlanabilir.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)A.4.3.1.IMCT_Mezun_İletişim_Listesi

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi	Olgunluk Düzeyi
	3

Açıklama:

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümümüz üniversitemizin uluslararalılaşma politikasıyla uyumlu olarak çalışmalarını yürütmektedir **(Kanıt 1)**. Üniversite kapsamında bulunan Erasmus, Mevlana ve Farabi değişim programları kapsamında yabancı üniversitelerle yürütülen işbirliklerinin bölüm içi süreçlerini organize etmek üzere bölüm içinde Erasmus koordinatörlüğü kurulmuştur **(Kanıt 2)**. Erasmus programı kapsamında yurtdışına giden öğrencimizin başvuru ve kabul süreci başarılı bir şekilde yürütülmüştür **(Kanıt 3)**. Değişim programlarından daha fazla öğrencimizin haberdar olması ve yararlanması için bilgilendirme ve teşvik çalışmaları yapılması planlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz, özel bir uluslararası politikaya sahip olmamakla birlikte, üniversitemiz genelinde benimsenen Uluslararasılaşma Politikalarını takip etmektedir **(Kanıt 1)**. Ayrıca, Yüksek Öğretim Kurumu ve üniversitemizin belirlediği hedefler doğrultusunda, Erasmus programı ilgili koordinatör öğretim elemanı aracılığıyla yürütülmektedir. Bu program, uluslararası öğrenci ve öğretim elemanı değişimini destekleyerek bölümümüzün küresel düzeyde ağını genişletmeyi amaçlar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzde görev yapan öğretim elemanlarının uluslararası yayınları da uluslararasılaşma sürecimizin önemli bir parçasını oluşturur (**Kanıt 4)**. Öğretim elemanlarının uluslararası düzeyde gerçekleştirdikleri bilimsel çalışmalar, bölümümüzün uluslararası alandaki bilimsel etkileşimi ve görünürlüğünü artırmaktadır. Öğretim elemanlarımızın uluslararası yayınları yıllar içinde düzenli olarak takip edilmekte ve faaliyet raporları aracılığıyla duyurulmaktadır. Ancak, bu konuda spesifik bir yönlendirici politikamız bulunmamaktadır.

Fakültemiz, uluslararasılaşma sürecinde daha etkin ve yönlendirici bir rol oynamak, öğrenci ve öğretim elemanı değişimini desteklemek ve küresel düzeyde akademik ağını güçlendirmek adına gelecekte daha kapsamlı bir uluslararası politika oluşturma yolunda adımlar atma potansiyeline sahiptir.

Kanıtlar
Kanıt 1: (4)A.5.1.1.AMÜ_Uluslararasılaşma_Politikası
Kanıt 2: (3)A.5.1.2.IMCT_Bölüm_İdari_İşler_Dağılımı
Kanıt 3: (3)A.5.1.3.IMCT_Erasmus_Öğrencisi_Başvuru_Onayı
Kanıt 4: (3)A.5.1.4.GMS_Yayınlar

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları	Olgunluk Düzeyi
	1

Açıklama:
Uluslararası fon ya da kaynaklar üniversite bünyesinde yönetilmekte, fakültemizde uluslararasılaşma faaliyetlerine ayrılmış 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 kaynaklar temin edilmelidir.

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:

Erasmus anlaşması bulunmasına rağmen Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzün yeni olması nedeniyle öğrencilerimiz tarafından bir başvuru gerçekleşmemiştir. Bu durum, bölümümüzün henüz öğrenci kitlesinin genişlememiş olmasından kaynaklanmaktadır. Ancak, bu mevcut durumu aşmak ve Erasmus programının avantajlarından daha fazla öğrenciyi yararlandırmak için çeşitli adımlar atılabilir.

Bunun için, bölümümüzün Erasmus programına olan katılımını artırmak amacıyla öğrencilere daha fazla bilgi sağlama ve farkındalık oluşturma çabalarına odaklanabiliriz. Öğrencilere bölümümüzün uluslararasılaşma çabaları, Erasmus programının getirdiği avantajlar ve deneyimler konusunda detaylı bilgiler sunabiliriz. Ayrıca, öğrencilere programın bireysel ve akademik gelişimleri nasıl destekleyebileceğini vurgulayarak, bu fırsatın bölümümüzde geçirilecek öğrenim dönemleri için değerli bir katkı sağlayabileceğini anlatmamız önemlidir.

Bunun yanı sıra, bölüm içinde öğrenci temsilcileri aracılığıyla düzenlenecek bilgilendirme etkinlikleri, seminerler veya açık forumlar gibi etkinliklerle öğrencilerle doğrudan iletişim kurabilir, sorularını yanıtlayabilir ve Erasmus programının potansiyelini vurgulayabiliriz. Bu, öğrencilerin program hakkında daha fazla bilgi edinmelerini sağlayarak başvuru sayısını artırabilir ve bölümümüzün uluslararasılaşma faaliyetlerine daha fazla öğrenciyi dahil etmemize yardımcı olabilir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümümüz akademik personeli tarafından alanda gerçekleştirilen uluslararası sempozyum, sunuş, toplantı ya da programlara henüz sınırlı yoğunlukta katılım sağlanmış **(Kanıt 1)**; 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 **(Kanıt 2)**. Bölümümüze yurtdışı kontenjan ile gelen öğrencilerin oryantasyonu tüm bölüm öğrencileri ile birlikte yapılmakta, ders süreçleri danışmanları tarafından titizlikle takip edilmektedir.

Kanıtlar
Kanıt 1: (3)A.5.3.1.IMCT_Uluslararası_Sempozyum_Katılım_ve_Yayın
Kanıt 2: (3)A.5.3.2.IMCT_Erasmus_Öğrencisi_Başvuru_Onayı

A BÖLÜMÜ ÖZET

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, demokratik bir yapının yanı sıra iş bölümü ve uzmanlık temellini benimseyen bir modelle özgün yönetim ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Ancak, gelecekteki koordinasyon artışını göz önüne alarak, organizasyon yapısını daha da kurumsal hale getirme planları yapmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde kullanılan organizasyon şeması, hiyerarşiyi ve sorumlulukları net bir şekilde belirleyen bir araç olarak öne çıkmaktadır. Bu şema, etkili iletişimi destekler ve hesap verebilirliği artırmaktadır.

Fakülte genelindeki her bölüm, bir bölüm başkanı liderliğinde yönetilen bir organizasyon yapısına sahiptir. Ayrıca, dekanlık bünyesinde Yönetim Sistemi Politikası kapsamında oluşturulan Bölüm Kalite Ekibi, kalite standartlarına uygunluğu ve güvence kültürünü sağlamak için faaliyet göstermektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, demokratik liderlik anlayışını benimseyerek, koordinasyona odaklanan bir sistem kurmuştur. Dijital sistemlerin etkin kullanımı, işbirliğini destekler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, iletişimi artırmak amacıyla e-posta ve özel iletişim gruplarını aktif olarak kullanmaktadır, bu da hızlı ve koordineli çalışmaları sağlamaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, iletişimi güçlendirmek amacıyla çeşitli iç ve dış iletişim grupları oluşturmuş, bu gruplara birim amirleri liderlik etmektedir. Kadro, ulusal ve uluslararası bağlantılara sahip, sürekli eğitim ve uluslararası trendlere odaklı profesyonellerden oluşmaktadır. Bölüm, sürekli olarak ulusal ve uluslararası muadil kurumlarla etkileşim kurarak eğitim modeli ve yaklaşımını revize etmektedir.

Sürdürülebilirlik, gastronomi ve mutfak sanatlarıyla entegre edilerek öğrencilere çevre dostu uygulamalar öğretilmekte ve sektörde sürdürülebilir uygulamalar teşvik edilmektedir. Uluslararası düzeyde üniversitelerle yapılan işbirlikleri, öğrencilere küresel perspektif kazandırırken, Erasmus programı kapsamında Avrupa'da üç üniversite ile anlaşmalar bulunmaktadır.

Öğrencilerin mezun olabilmesi için belirlenen şartlar web sitesinde paylaşılmıştır. Ders Değerlendirme Anketleri düzenli olarak uygulanmakta ve web sitesinde paylaşılmaktadır. Fakültenin web sayfası, güncel bilgileri paylaşmanın yanı sıra, iletişimi güçlendirmek adına iletişim bilgilerini şeffaf bir şekilde sunmaktadır.

Sosyal medya platformları üzerinden yapılan duyurular ve paylaşımlar, fakültenin benimsediği etkili kurumsal iletişim politikasının bir parçasıdır. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, stratejik planlarını üniversitenin genel stratejik planlarına dayandırarak misyon ve vizyonunu belirlemiştir.

Performans yönetimi süreçleri, bölümde kurulan Kalite Komisyonu tarafından desteklenmektedir. Akademik teşvik sistemine dayalı performans değerlendirmeleri, öğretim elemanlarının başarılarını kapsamaktadır. İnsan Kaynakları Yönetimi süreci, memnuniyet anketleri ve kurul toplantıları ile desteklenirken, öğrenci-öğretim elemanı etkileşimi için çeşitli iletişim kanalları kullanılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, uluslararasılaşma politikasına uygun olarak Erasmus ve diğer değişim programlarına katılım sağlamaktadır. Uluslararası yayınlar ve etkinliklere katılım, bölümde uluslararasılaşma sürecini desteklemektedir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, öğrenci ve paydaş geri bildirimlerine önem vererek sürekli iyileştirmeyi hedeflemektedir.

B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı	Olgunluk Düzeyi
	4
Açıklama: 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 Hazirlama Komisyonu, Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarinin Hazirlanmasi Komisyonu, ve Bologna koordinatörlüğü aracılığıyla ders yükleri ve dağılımının planlanması, ders programlarının hazırlanması gibi süreçler yönetilmekte ve bu programlar Senato onayından sonra uygulamaya alınmaktadır **(Kanıt 1)**. Aynı zamanda, Mebis web sitesindeki (https://mebis.medipol.edu.tr/programbilgi/program/10221#ProgramOgrenmeCiktilari) program yeterlilikleri (**Kanıt 2**), programlarımızın tasarım ve onay süreçlerinin şeffaflığına ve erişilebilirliğine katkı sağlamaktadır. Program amaçları ve öğrenme çıktılarımız, misyon ve vizyonumuzla uyumlu şekilde belirlenmiş ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi'ne (TYYÇ) uyum sağlanmıştır	

(**Kanıt 3, Kanıt 4**).

Bununla birlikte, program tasarım ve onay süreçlerimizde iyileştirilmesi gereken bazı eksiklikler bulunmaktadır. Özellikle, ders programlarının web sitemizde Mebis 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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak, program tasarım ve onay süreçlerimizi daha şeffaf, katılımcı ve dinamik hale getirecek adımlar atmaya ve eksikliklerimizi gidermeye yönelik çalışmalar yapmaya devam etmekteyiz. Bu çalışmalar kapsamında, sınav yönetmeliğimiz de önemli bir role sahiptir. Uygulanacak sınavlar, Ankara Medipol Üniversitesi Önlisans ve Lisans Sınav ve Yönetmeliğine uygun olarak hazırlanmaktadır (**Kanıt 6**), bu da ölçme ve değerlendirme süreçlerimizin standartlara uygunluğunu ve adaletini garanti altına alır.

Eksikliklerimizin giderilmesi ve süreçlerimizin daha da geliştirilmesi için, program tasarım ve onay süreçlerine ilişkin dökümantasyonun tam ve güncel tutulması, paydaşların süreçlere etkin katılımının sağlanması ve geri bildirim mekanizmalarının güçlendirilmesi gibi adımlar öncelikli hedeflerimiz arasındadır.

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 (**Kanıt 7**). 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 belirlenmiş standartlara uygunluğu sağlanmıştır. Tasarım sürecinin tamamlanmasının ardından, gerekli dosyalar Yükseköğretim Kurumu'na iletilerek program açma onayları başarıyla alınmıştır.

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, başarılı bir şekilde tamamlanarak eğitim ve öğretim kataloğu sürecinin başlamasına olanak tanımıştır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.1.1.1.IMCT_Bölüm_İdari_İşler_Komisyonu
Kanıt 2: (3)B.1.1.2.IMCT_Program_Yeterlilikleri
Kanıt 3: (2) B.1.1.3.IMCT_Program_Amaçları_ve_Öğrenme_Çıktıları
Kanıt 4: (4)B.1.1.4 .IMCT_TYYÇ-Program_Yeterlilikleri_Matrisi
Kanıt 5: (4) B.1.1.5.IMCT_Güz_Bahar_23-24_Ders_Programı
Kanıt 6: (4)B.1.1.6.Sınav Yönetmeliği
Kanıt 7: (1)B.1.1.7.Lisans_Yönetmeliği

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi	**Olgunluk Düzeyi**
	4

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 **(Kanıt 1)** ve ders programı uyumlu şekilde tasarlanmaktadır **(Kanıt 2)**.

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 %51'i zorunlu ders, %49'u seçmeli ders olarak ayarlanmıştır **(Kanıt 3)**. 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.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ders dağılımları, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne uygun olarak planlanmaktadır. Bu yönerge, ders içerikleri, öğrenme hedefleri, değerlendirme yöntemleri ve diğer eğitim-öğretim süreçleri konularında belirli standartları ve kuralları içermektedir **(Kanıt 4)**.

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 minumum 240 AKTS tamamlamaktadırlar. Bu ders kredilerinin en az yuzde 25'i seçmeli derslerden oluşmakla birlikte geri kalan yüzde 75 lik kısım zorunlu derslerden teşekkül etmektedir. Mezuniyet için beklenen 240 AKTS'nin 108 AKTS'si uygulama derslerinden 132'si ise teorik derslerden oluşmaktadır (**Kanıt 5)**. Yönergeye uygun olarak yapılan ders dağılımları, eğitim kalitesini artırmak, öğrencilerin dengeli bir eğitim almasını sağlamak ve akademik standartlara uygunluğu korumak amacıyla titizlikle planlanmaktadır. Böylece, öğrencilerin lisans eğitimlerinin disiplinli ve standartlara uygun bir şekilde ilerlemesi hedeflenerek, kaliteli bir eğitim ortamı sağlanmaktadır.

Kanıtlar:

Kanıt 1: (4)B.1.2.1.IMCT_Öğrencilerle_Paylaşılan_Kayıt_Yönergeleri
Kanıt 2: (4)B.1.2.2.IMCT_Güz_Bahar_23-24_Ders_Programi
Kanıt 3: (3)B.1.2.3.IMCT_Seçmeli_Zorunlu_Derslerin_Müfredatta_Temsili
Kanıt 4: (3)B.1.2.4.GMS_Ders_İçerik
Kanıt 5: (3)B.1.2.5.GMS_Ders_AKTS

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu	**Olgunluk Düzeyi**

	4

Açıklama:
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı program yeterliliklerine programa ait websitesinden erişilebilmektedir (https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/ProgramBilgi/ProgramBilgileri?pBolumOID=d8DJ9CwFyo5_WaJ2Nn0y3ZKzFS6CO3SCY9FKG3tOad5osEYqhbf9EcCnAr4I26ce&lang=tr#ProgramOgrenmeCiktilari) Program yeterlilikleri, program çıktılarıyla TYYÇ matrisi üzerinden ilişkilendirilmiştir **(Kanıt 1)**. 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 **(Kanıt 2, 3, 4).**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki tüm programların ders kazanımları ile program çıktıları arasındaki uyum, detaylı bir şekilde üniversitemizin ana sayfasında bulunan eğitim kataloğunda belirtilmektedir (**Kanıt 5)**. Eğitim kataloğu, her bir programın içeriği, ders yapıları, kazanımları ve hedefleri gibi önemli bilgileri içermektedir. Bu sayede, öğrenciler, potansiyel öğrenciler ve diğer paydaşlar, programların sunduğu eğitim hakkında kapsamlı bilgiye erişebilmektedir.

Ayrıca, fakültemizin web sayfasında da eğitim kataloglarına geniş bir şekilde yer verilmiştir (**Kanıt 6)**. Bu kataloglar, birimdeki tüm programların ayrıntılı içeriğini, derslerin amaçlarını, kazanımlarını ve öğrencilere sağlanan becerileri detaylı bir şekilde açıklar. Programlar arasındaki benzerlikler, farklılıklar ve özel özellikler bu kataloglar aracılığıyla öğrencilere, velilere ve diğer ilgili kişilere sunulmaktadır.

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.

Birimdeki tüm programların ders kazanımları ile program çıktıları arasındaki uyum, detaylı bir şekilde üniversitemizin ana sayfasında bulunan eğitim kataloğunda belirtilmektedir. Eğitim kataloğu, her bir programın içeriği, ders yapıları, kazanımları ve hedefleri gibi önemli bilgileri içermektedir. Bu sayede, öğrenciler, potansiyel öğrenciler ve diğer paydaşlar, programların sunduğu eğitim hakkında kapsamlı bilgiye erişebilmektedir**.**

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)B.1.3.1.IMCT_TYYÇ_Program_Yeterlilikleri_Matrisi
Kanıt 2: (4)B.1.3.2.IMCT_Ders_Program_Yeterlilikleri_Matrisi
Kanıt 3: (4)B.1.3.3.IMCT_Ders_Program_Yeterlilikleri_Matrisi_2
Kanıt 4: (4)B.1.3.4.IMCT_Ders_Program_Yeterlilikleri_Matrisi_3
Kanıt 5: (3)B.1.3.5.GMS_Ders_Listesi
Kanıt 6: (3)B.1.3.6.GMS_Ders_Katalogları

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı	**Olgunluk Düzeyi**
	4

Açıklama:
Fakültemiz öğretim üyeleri ve elemanları, öğrencilerin dersin gerekliliklerine uygun olarak iş yükünü başarılı bir şekilde tanımlayabilmektedirler. Bu süreçte, öğretim üyeleri çeşitli öğrenme yöntemleri ve değerlendirme araçları kullanarak dersin etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamaktadırlar.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ders saat ve yükleri Bologna AKTS Ders Yükü Sistemi'ne uygun olarak planlanmakta ve yürütülmektedir. Bu bilgilere MEBİS üzerinden ulaşılması mümkündür **(Kanıt 1).** 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 **(Kanıt 2, 3, 4).** Bölümümüzde zorunlu staj uygulaması bulunmakta, öğrenciler şantiye ve ofis stajı olmak üzere iki zorunlu staj yapmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin edindikleri bilgileri pekiştirmeleri, becerilerini geliştirmeleri ve kavramları daha iyi anlamaları için ödevler, projeler ve derse katılım gibi uygulamalarla etkileşimli bir öğrenme ortamı oluşturulmaktadır **(Kanıt 5)**.

Ayrıca, staj ve uygulama gibi saha deneyimleriyle öğrencilerin teorik bilgilerini pratikte uygulama fırsatı elde etmeleri sağlanmaktadır. Bu, öğrencilerin sektöre daha hazır ve deneyimli bir şekilde adım atmalarına katkı sağlamaktadır. Öğrenciler, dersin içeriğini sadece sınıf ortamında değil, aynı zamanda gerçek iş yaşamında da deneyimleme şansı bulmaktadırlar.

Bu uygulamalar, öğrencilerin teorik bilgileri pratiğe dönüştürmelerine, sektörel ihtiyaçlara uygun beceriler kazanmalarına ve iş dünyasına daha hazır bir şekilde entegre olmalarına olanak tanır. Öğrencilerin etkileşimli öğrenme deneyimi yaşamaları, dersin sadece bilgi aktarımı değil, aynı zamanda beceri gelişimi ve sektöre uyum sağlama odaklı bir süreç olmasını destekler.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)B.1.4.1.IMCT_MEBİS_Ders_Planı
Kanıt 2: (4)B.1.4.2.IMCT_Bölüm_Dersi_İzlence_Örneği_1
Kanıt 3: (4)B.1.4.3.IMCT_Bölüm_Dersi_İzlence_Örneği_2
Kanıt 4: (4)B.1.4.4.IMCT_Bölüm_Dersi_İzlence_Örneği_3
Kanıt 5: (3)B.1.4.5.GMS_Öğrenci_Katılımı

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi	**Olgunluk Düzeyi**
	4

Açıklama:
Program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi mekanizmaları işletilmektedir. Süreçlerin sonuçları iç paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte, ders içerikleri ve öğrenim programına dair iyileştirmeler bu doğrultuda gerçekleştirilmektedir **(Kanıt 1).** Pek çok seçmeli dersle birlikte eğitim çıktıları ve hedefleri desteklenmekte, bu ders programları gerekli güncellemelerle geliştirilmektedir **(Kanıt 2).** 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 **(Kanıt 3, 4, 5).** Öğrencilerin başarı durumları yıllara göre izlenmekte **(Kanıt 6)** ve olası sebepler dönem başı ve sonu toplantılarında bölüm kurulu tarafından değerlendirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, izleme ve değerlendirme amacıyla 2023 yılına ait kapsamlı bir değerlendirme raporu hazırlama sürecine bu yıl itibariyle ilk defa adım atmıştır. Bu rapor, 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 işbirlikleri, 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, öğrenciler ve diğer paydaşlarla birlikte işbirliği 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.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)B.1.5.1.IMCT_Bölüm_Kurul_Toplantısı
Kanıt 2: (4)B.1.5.2.IMCT_MEBİS_Ders_Planı
Kanıt 3: (3)B.1.5.3.IMCT_2021_Bahar_Yarıyılı_Seçmeli_Dersleri
Kanıt 4: (3)B.1.5.4.IMCT_2022_Bahar_Yarıyılı_Seçmeli_Dersleri
Kanıt 5: (4)B.1.5.5.IMCT_2023_Bahar_Yarıyılı_Seçmeli_Dersleri
Kanıt 6: (4)B.1.5.6.IMCT_MEBİS_Öğrenci_Başarı_Durumu_Grafikleri

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi	**Olgunluk Düzeyi**
	3

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 **(Kanıt 1).** 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 gerçekleştirilmektedir. Akademik personelin dahil olduğu çeşitli komisyonlar yoluyla işleyiş yürütülmektedir **(Kanıt 2).** Akademik personelin katıldığı toplantılar yapılmakta, bu toplantılarda eğitim-öğretim süreçlerine dair sorunlar ve öneriler değerlendirilmektedir **(Kanıt 3).** Eğitim işleyişine dair paydaşlardan öğrencilerin geri dönüşleri için oluşturulmuş anketler mevcuttur, fakat öğrencilerden yeterli geri dönüş alınamamaktadır. Anket doldurulmasını teşvik edecek çalışmalar hedeflenmektedir. Üniversitemiz öğrencileri çift anadal ve yandal programları imkanlarından faydalanabilmektedir **(Kanıt 4).** Başvuruda bulunan uluslararası öğrenciler için belirlenmiş kriterler mevcut olup, bu kriterleri sağlayan öğrenciler fakültemizde eğitim alabilmektedir **(Kanıt 5).**

Ayrıca, üniversitemizin 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 fakültenin akademik başarılarını güçlendirmeyi hedeflemektedir.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.1.6.1.AMÜ_Eğitim_Öğretim_ve_Sınav_Yönetmeliği
Kanıt 2: (4)B.1.6.2.IMCT_Bölüm_İdari_İşler_Dağılımı
Kanıt 3: (4)B.1.6.3.IMCT_Bölüm_Kurulu_Toplantısı
Kanıt 4: (2)B.1.6.4.AMÜ_Çift_Anadal_ve_Yan_Dal_Yönergesi
Kanıt 5: (2)B.1.6.5.AMÜ_Yurtdışından_Öğrenci_Kabulü_Yönerge

B.2. Programların Yürütülmesi

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri	**Olgunluk Düzeyi**
	3

Açıklama:

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 (**Kanıt 1)**. Tüm eğitim türleri içerisinde (örgün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinlerarası, bütünleyici, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilir. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye, öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılığına odaklanılmıştır (**Kanıt 2,3,4,5)**.

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 (**Kanıt 6**).

Örgün eğitim süreçleri lisans öğrencilerini kapsayan; teknolojinin sunduğu olanaklar ve ters yüz öğrenme, proje temelli öğrenme gibi yaklaşımlarla zenginleştirilmektedir (**Kanıt 7,8**). 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 **(Kanıt 9)**.

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim yöntem ve tekniklerini öğrenci merkezli bir perspektifle şekillendirmektedir. Bu kapsamda, teorik derslerin etkili bir şekilde desteklenmesi amacıyla çeşitli çevrimiçi seminerler, eğitimler, teknik geziler ve sektör buluşmaları düzenlenmektedir. Öğrencilere daha zengin bir öğrenme deneyimi sunmak adına düzenlenen çevrimiçi etkinlikler, güncel konuları işleyen uzman konuşmacılar tarafından gerçekleştirilmekte ve öğrencilere sektörel gelişmeleri, yenilikleri ve pratik bilgileri aktarma hedefini taşımaktadır. Bu sayede öğrenciler, teorik bilgilerini güncel olaylarla bağlantı kurarak daha iyi anlama ve uygulama şansına sahip olmaktadırlar. Sektöre dair güncel gelişmelerin paylaşıldığı seminerler, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırmanın yanı sıra sektördeki profesyonellerle doğrudan iletişim kurma imkanı sunmaktadır. Bu etkinlikler, öğrencilerin sadece sınıf içinde değil, aynı zamanda sektörle entegre bir şekilde öğrenmelerine olanak tanımaktadır. Bu öğretim yaklaşımı, öğrencilerin mezuniyet sonrası iş dünyasına daha donanımlı ve hazır bir şekilde adım atmalarına katkı sağlamaktadır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.2.1.1.IMCT_TT_I_İzlence
Kanıt 2: (3)B.2.1.2.IMCT_Öğrenci_Sunuşları
Kanıt 3: (3)B.2.1.3.IMCT_Yazgan_Mimarlık_Sergi_Gezisi
Kanıt 4: (3)B.2.1.4.IMCT_Panel_Kritik
Kanıt 5: (3)B.2.1.5.IMCT_Seramik_Atölyesi
Kanıt 6: (3)B.2.1.6.IMCT_Örnek_Akademik_Personel_Özgeçmişi
Kanıt 7: (3)B.2.1.7.IMCT_Stüdyo_Çalışmaları
Kanıt 8: (3)B.2.1.8.IMCT_Çevrimiçi_Sketchup_Atölyesi

Kanıt 9: (3)B.2.1.9.IMCT_IMTS4_Final_Jürisi

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde 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 (**Kanıt 1**), proje (**Kanıt 2**), portfolyo gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta (**Kanıt 3**) ve uygulanmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır (**Kanıt 4**).

Derslerin (teorik ve uygulamalı) değerlendirme süreçleri dijital imkanlar kullanılarak mümkün olan en kısa sürede öğrencilerin erişimine açılmaktadır (**Kanıt 5**). Bu sayede öğrencilerin kendi performanslarını eş zamanlı biçimde takip edebilmeleri sağlanmaktadır.

Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının zaman ve kişiler arasında tutarlılığı ve güvenirliği sağlanmaktadır (**Kanıt 6**). Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve olanaklarını öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. 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 (**Kanıt 7**). Bu iyileştirmelerin duyurulması, uygulanması, kontrolü, hedeflerle uyumu ve alınan önlemler irdelenmektedir. Tüm geri bildirimler ve iyileştirme alternatifleri dönem başında düzenlenen Bölüm Kurulu toplantısında tartışılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümü'nde de ölçme ve değerlendirme sistemi sadece yazılı sınavlarla sınırlı kalmamakta, öğrencilere çeşitli değerlendirme yöntemleri sunularak farklı öğrenme stillerine uygun bir eğitim deneyimi sağlanmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin araştırma yapabilme becerilerini geliştirmelerine olanak tanıyan yöntemler öne çıkmaktadır. Ayrıca, mutfak dersleri pratik uygulamalarla desteklenerek öğrencilerin mesleki becerilerini gerçek hayatta kullanma fırsatı bulmaktadır (**Kanıt 8**).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde belirli derslerde uygulanan vize ve final sınavlarının yanı sıra, ödev uygulamaları da öğrenci performansının değerlendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Verilen ödevlerin bir kısmı, öğrencilerin bireysel olarak yönetimini gerektirirken, bir kısmı da grup çalışması şeklinde düzenlenmektedir (**Kanıt 9**). Bu yaklaşım, öğrencilere hem bireysel araştırma ve sorumluluk alabilme yeteneği kazandırmayı hem de grup içinde işbirliği ve uyum

becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Bu sayede öğrenciler, hem bireysel olarak yeteneklerini geliştirirken hem de grup içinde etkili bir şekilde çalışma deneyimi yaşarlar.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)B.2.2.1.IMCT_TT_II_Ç10A_Ödev_Kağıdı
Kanıt 2: (2)B.2.2.2.IMCT_IMTS4_Final_Projesi_İsterleri
Kanıt 3: (2)B.2.2.3.IMCT_TT_I_Vize_Sınavı
Kanıt 4: (2)B.2.2.4.IMCT_GİTÇ_II_Final_Sınavı_ve_MEBİS_Çevrimiçi_Sınav
Kanıt 5: (2)B.2.2.5.IMCT_TT_I_Öğrenci_Performans_Değerlendirme_Tablosu
Kanıt 6: (2)B.2.2.6.IMCT_TT_I_Örnek_Ödev
Kanıt 7: (2)B.2.2.7.IMCT_TT_I_Güz_Kolokyum
Kanıt 8: (3)B.2.2.8.GMS_Mutfak_Uygulaması
Kanıt 9: (3)B.2.2.9.GMS_Grup_Çalışması

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi*	**Olgunluk Düzeyi**
	3

Fakültemize yatay/dikey geçiş programları ile başvuran öğrencilerin, önceki eğitim kurumlarından başarıyla tamamladıkları derslerin içerikleri Fakültemiz intibak komisyonu tarafından incelenerek ders eşleştirmeleri yapılır. Erasmus değişim programı kapsamında yurtdışındaki üniversitelerde veya farklı üniversitelerin yaz okullarında eğitim alan öğrencilerin başarılı oldukları ve belgelendirdikleri dersler, aynı şekilde intibak komisyonu tarafından değerlendirilerek eşleştirilir. Fakültemiz öğrencilerinin kayıt öncesinde ve öğrenim süresince yurt içinde ve yurt dışında aldıkları dersler tanınmakta ve kredilendirilmektedir. Bu süreç, öğrencilerin önceki öğrenim deneyimlerini değerlendirme ve bu bilgileri yeni eğitim süreçlerine entegre etme amacını taşımaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrenci kabulüne (merkezi yerleştirmeyle gelen öğrenci grupları dışında kalan öğrenciler dahil) ilişkin ilke ve kuralları tanımlanmış ve ilan edilmiştir **(Kanıt 1)**. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Tanımlanmış tüm prosedürler ilgili kurumsal dijital mecralarda duyurulmaktadır **(Kanıt 2)**. 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 **(Kanıt 3,4,5)**. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır **(Kanıt 6)** ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır. Bu programların koordinasyonu (duyurulması, takibi, değerlendirilmesi, vs.) için bölüm içinde sorumluluk dağılımı yapılmıştır **(Kanıt 7)**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programlarına yönelik öğrenci kabul ilke ve kuralları, ÖSYM tarafından belirlenmekte ve bu kurallar titizlikle uygulanmaktadır. Yabancı uyruklu öğrencilerin kabul kriterleri ise fakültemiz tarafından belirlenmiştir. Öğrenci alım süreçlerine dair detaylı yönergeler ve yönetmelikler, fakülte web sayfasında ayrıntılı bir şekilde paylaşılmaktadır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.2.3.1.IMCT_Sınav_Yönetmeliği
Kanıt 2: (3)B.2.3.2.IMCT_AMÜ_Yönergeler
Kanıt 3: (3)B.2.3.3.IMCT_Yatay_Geçiş_Yönergesi
Kanıt 4: (3)B.2.3.4.IMCT_Kredi_Not_Transferi

Kanıt 5: (3)B.2.3.5.IMCT_Muafiyet_Belgesi
Kanıt 6: (3)B.2.3.6.IMCT_Erasmus_Yönergesi
Kanıt 7: (3)B.2.3.7.IMCT_Bölüm_İçi_Organizasyon_Şeması

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma	**Olgunluk Düzeyi**
	2

ÇAP ve Yan dal dönemi şartları ve kontenjanları, bölümler tarafından belirlenmektedir. ÇAP ve Yan Dal başvuru zamanında, ÇAP ve Yan dal yapmak isteyen öğrenciler istedikleri bölüme belgelerini vererek başvuru yapmaktadır **(Kanıt 1).**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzde alınan ve 2023-2024 akademik yılını kapsayan ÇAP ve Yandal komisyonu kararı ile bölümümüz; Psikoloji, Uluslararası Ticaret ve Finasman, Yönetim Bilişim Sistemleri ile Halka İlişkiler ve Reklamcılık programlarına Yandal İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümüne karşılıklı hem ÇAP hem de Yan dal olanağı sağlamaktadır. Bölümün komisyon hocaları tarafından başvurular değerlendirilerek onay veya red kararı verilmektedir. Bu kapsamda bölüm öğrencilerimizden Egemen ÖZSÜER, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümünde ÇAP; Safa YILMAZ ise Psikoloji bölümünde Yan dal yapmaktadır **(Kanıt 2, 3).**

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır **(Kanıt 4,5,6,7,8)**. Bu kapsamda belirlenen standartlar, bölümün eğitim kalitesini ve mezunlarının niteliğini artırmaya yönelik bir çerçeve sunmakta olup, bu bilgilerin toplumla şeffaf bir iletişim içerisinde paylaşılması, fakültemiz güvenilirliği ve saygınlığına katkı sağlamaktadır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır **(Kanıt 9).** Yatay geçiş, yan dal, muafiyet ve intibak süreçleri titizlikle yürütülmektedir **(Kanıt 9,10,11)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.2.4.1.AMÜ_Çap_Yan_Dal_Yönergesi
Kanıt 2: (3)B.2.4.2.Fakülte_Çap_Yan_Dal_Kararları
Kanıt 3: (3)B.2.4.3.IMCT_Çap_Yan_Dal_Sonuç
Kanıt 4: (2)B.2.4.4.AMÜ_Sınav_Yönetmeliği
Kanıt 5: (2)B.2.4.5.AMÜ_Yatay_Geçiş_Yönergesi
Kanıt 6: (2)B.2.4.6.AMÜ_Kredi_Not_Transferi
Kanıt 7: (2)B.2.4.7.AMÜ_Bütünleşik_Program_Yönetmeliği
Kanıt 8: (2)B.2.4.8.AMÜ_Yabancı_Öğrenci_Kabul_Yönergesi
Kanıt 9: (2)B.2.4.9.IMCT_Muafiyet_Belgesi
Kanıt 10: (2)B.2.4.10.IMCT_Çap_Yan_Dal_Belgesi
Kanıt 11: (2)B.2.4.11.IMCT_Yatay_Geçiş_Belgesi

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Açıklama:
Fakültemiz, eğitim-öğretim etkinliğini artırabilecek yeterli ve uygun donanıma sahip öğrenme ortamları sunmayı hedeflemektedir. İletişim ve destek hattı, öğrencilerin sorunlarının en hızlı şekilde çözülmesi ve koordinasyonun etkin kullanılması amacıyla tasarlanmıştır **(Kanıt 1)**.
Bölüm programında yer alan dersler, online ve yüzyüze eğitim koşullarına adapte olacak şekilde düzenlenmiştir. Uzaktan eğitim döneminde dersler çevrimiçi arayüzlerinden faydalanılarak gerçekleştirilebilmiştir **(Kanıt 2)**. Ders içi kaynak paylaşımı, ödev teslimi ve sunumlar için Microsoft Teams uygulaması aktif olarak kullanılmaktadır **(Kanıt 3)**. Bunun yanı sıra, uzaktan eğitim döneminde MEBİS uygulaması üzerinden sınavlar yapılabilmiştir **(Kanıt 4)**. Çevrimiçi bulut depolama olanakları sayesinde erişilebilir doküman arşivi oluşturulmuştur.
Bölümümüze ait dört adet tasarım stüdyosu ve bir adet seramik atölyesi mevcuttur **(Kanıt 5)**. 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 Çevre Tasarımı eğitiminin ayrılmaz bir parçası olan bilgisayar destekli tasarım konusunda da eksiklikler bulunmaktadır. Öğrencilerin bilgisayar ihtiyacını karşılayacak yeterli derslik bulunmamakla birlikte tüm sınıfın birlikte çevrimiçi 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 öğretim kadrosu tarafından bireysel olarak temin edilmektedir. Bölüm için öğretim elemanları tarafından öğrencilerin kullanımına sunulmak üzere bir malzeme kütüphanesi oluşumu başlatılmıştır **(Kanıt 6)**. Fakat bu tip arşiv alanları için yeterli mekan yoktur. Bölüm öğrenme ortamları ve kapasitelerinin artan kontenjanlar ve müfredat gereklilikleri doğrultusunda geliştirilmesi gerekmektedir.
Tüm sınıf stüdyolarının mekansal olarak bir arada olduğu, etkileşim düzeyi yüksek bir eğitim standardının sağlanması hedefi doğrultusunda, kampus içinde uygun bir noktada, mimari tasarım kalitesi çağdaş standartlarda ele alınmış, yüksek nitelikli bir yeni yapı hedeflenmektedir.

2023 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Faaliyet Raporu, bölümümüze ait dersliklerin ve uygulama mutfaklarının detaylı metrekare ölçüleri ile kişi kapasitelerine dair kapsamlı bilgiler sunmaktadır. Bu rapor, dersliklerin fiziksel özelliklerinden başlayarak, derslik kapasitelerinin ve bölümümüz lisans programlarındaki derslere veya döneme kayıtlı olan öğrenci sayılarına odaklanarak önemli bilgiler içermektedir. Bölümümüz mevcut öğrenci sayısı ve uygulamalı ders yükünü karşılamak amacı ile bir adet 95m^2 / 16 öğrenci ve 1 Öğretim elemanı kapasiteli, bir adet de 84m^2 /24 öğrenci ve 1 Öğretim elemanı kapasiteli tam donanımlı iki adet uygulama mutfağına sahiptir (**Kanıt 7)**.
Kanıtlar:

Kanıt 1: (2)B.3.1.1.IMCT_Web_Sayfası_İletişim
Kanıt 2: (4)B.3.1.2.IMCT_Çevrimiçi_Sınav
Kanıt 3: (4)B.3.1.3.IMCT_Teams_Bilgilendirme
Kanıt 4: (4)B.3.1.4.IMCT_MEBİS_Sınav
Kanıt 5: (2)B.3.1.5.IMCT_Stüdyolar
Kanıt 6: (2)B.3.1.6.IMCT_Malzeme_Kütüphanesi
Kanıt 7: (3)B.3.1.7.GMS_Mutfak_Görüntüleri

B.3.2. Akademik destek hizmetleri	**Olgunluk Düzeyi**
	3

Açıklama:
Akademik danışmanlık hizmetleri üniversitemiz Önlisans/Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi kapsamında sunulmaktadır. (**Kanıt 1**) Kayıt ve akademik danışmanlık kapsamında yapılan tüm duyurular İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü internet sitesinden paylaşılmaktadır (**Kanıt 2**). İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrencileri akademik danışmanlarına hafta içerisinde belirlenen ofis saatleri içerisinde ulaşabilmektedirler. Ofis saatleri konusunda öğrencilere mail aracılığıyla bilgilendirme yapılmaktadır. Bunun yanı sıra, akademik personelin ofis saatleri ofis kapılarında asılı olarak bulunmaktadır (**Kanıt 3**). Her sınıf için hazırlanan ve o sınıfın öğrencilerinin seçmeleri gereken dersleri içeren Kayıt Yönergeleri öğrencilerle paylaşılmaktadır (**Kanıt 4**). Etkileşimli kayıtlar okulun MEBİS sistemi üzerinden yapılmaktadır. Öğrenciler kayıt süreçlerinde oluşan sorunları akademik danışmanlarıyla iletişim kurarak çözebilmektedirler (**Kanıt 5**). Kayıt süreçlerinde ders seçimleri ve kontenjanlarla ilgili teknik aksaklıklar yaşandığı tespit edilmiştir. Akademik danışmanların Kayıtların ders dönemi başlangıcından önce düzenlenmesi, olası teknik aksaklıkların ilgili birimler tarafından hassasiyetle ele alınması önceliklendirilmelidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzdeki 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 (**Kanıt 6**).

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 tanır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)B.3.2.1.AMÜ_Öğrenci_Danışmanlığı_Yönergesi
Kanıt 2: (3)B.3.2.2.IMCT_Duyurular
Kanıt 3: (4)B.3.2.3.IMCT_Ofis_Saatleri_Bilgilendirme
Kanıt 4: (4)B.3.2.4.IMCT_Öğrenci_Kayıt_Bilgilendirme
Kanıt 5: (4)B.3.2.5.IMCT_Akademik_Danışmanlık_İletişim
Kanıt 6: (3)B.3.2.6.GMS_Akademik_Danışmanlık_İletişim

B.3.4. Dezavantajlı gruplar	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Açıklama:
Üniversitemiz dezavantajlı grupların eğitim hayatına dahil olmasını önemsemektedir. Bu kapsamda engelli öğrencilerin idari, fiziksel, barınma ihtiyaçları için hazırlanan Engelsiz Üniversite Birimi Yönergesi mevcuttur (**Kanıt 1**). 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 üniversitemiz Burs ve İndirim Olanakları Yönergesi'nde tanımlanmıştır (**Kanıt 2**). Buna rağmen burslu öğrencilerin bilgisayar vb. ekipmanları için bir çözüm üretilmediği tespit edilmiştir. Okulun bilgisayar işliği bulunmaktadır ancak işlik hafta içi serbest kullanıma açık değildir.

Fakültemiz, Engelsiz Üniversite Biriminin yönlendirmesiyle dezavantajlı gruplara yönelik duyarlı ve kapsamlı bir yaklaşıma sahip olarak öğrencilerin engelsiz bir üniversite deneyimi yaşamalarını desteklemektedir. Engelli öğrencilerimizin fiziksel ihtiyaçlarını gözetmek üzere 1., 2. ve 3. sınıf stüdyolarının bulunduğu binalarda engelli tuvaletleri mevcuttur. (**Kanıt 3**) Ayrıca 1. ve 2. sınıf stüdyo girişlerinde rampa ile erişim sağlanmıştır. Fakat rampa bitişi stüdyo girişinde basamak bulunması, yaya yollarında rampa ile erişimin kısıtlı olması veya mümkün olmaması gibi sorunlar tespit edilmiştir **(Kanıt 4).** Engelli erişimine uygun yürüyüş yolları ve ek araçlara dair kapsamlı bir çalışma mevcut değildir. Bunun yanı sıra 4. sınıf stüdyolarının bulunduğu tarihi bir yapı olan A Blok'ta koruma prensiplerine uygun engelli erişimi tasarımı yapılması gerekmektedir. Eğitim mekanlarının her türlü dezavantajlı grup için erişilebilir hale getirilmesi için kapsamlı bir çalışma yapılması hedeflenmektedir.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.3.4.1.AMÜ_Engelsiz_Üniversite_Birimi_Yönergesi
Kanıt 2: (3)B.3.4.2.Burs_ve_İndirim_Olanaklari_Yönergesi
Kanıt 3: (2)B.3.4.3.IMCT_Engelli_Tuvaleti
Kanıt 4: (1)B.3.4.4.IMCT_Engelli_Rampa

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:
Üniversitemizin sosyal, kültürel ve spor faaliyetleri amacıyla kurulan öğrenci grupları ile ilgili Öğrenci Kulüpleri Ana Yönergesi mevcuttur **(Kanıt 1**). İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde kulüplere katılım teşviği ile ilgili bir çalışma bulunmamakta, bununla birlikte öğrencilerin sanatsal ve kültürel aktivitelere teşviği önemsenmektedir. Bu çerçevede, zorunlu ve seçmeli dersler kapsamında öğrenciler etkinlik günceleri tutma konusunda teşvik edilmektedir (**Kanıt 2**). Bunun yanı sıra, dönem içerisinde ders kapsamında müze gezileri, atölyeler ve söyleşiler düzenlenmektedir (**Kanıt 3**). Öğrencilerin disiplinin sosyal ve kültürel hayatına aşina olmaları, bu etkinlikleri yaşamlarının önemli bir parçası haline getirmeleri hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci topluluğu, adını "Gastromedlab" olarak taşımaktadır ve bu topluluk, sadece akademik değil aynı zamanda sosyal açıdan da zengin bir deneyim sunmaktadır (**Kanıt 4**). Gastromedlab, öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları alanında bir araya gelme, etkileşimde bulunma ve deneyim paylaşma fırsatı sunan dinamik bir platform olarak faaliyet göstermektedir. Topluluk, sosyal faaliyetler düzenleyerek öğrencilerin birbirleriyle daha yakın ilişkiler kurmalarını, sektörle bağlantılarını güçlendirmelerini ve gastronomi alanındaki gelişmeleri takip etmelerini sağlamaktadır. Gastromedlab etkinlikleri, mutfak atölyeleri, yemek tadım etkinlikleri, sektör profesyonelleriyle söyleşiler ve sosyal sorumluluk projeleri gibi çeşitli etkinlikleri içermektedir.Böylece, öğrenci topluluğu Gastromedlab, bölümümüzdeki öğrenciler arasında bir dayanışma ve işbirliği ağı oluşturarak sosyal ve profesyonel gelişimlerine katkı sağlamaktadır.

Ayrıca diğer bir öğrenci kulübümüz "Medasana Yoga"dır. Bu kulübün öğrenci başkanı ve danışman öğretim üyesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndendir. Temel faaliyet alanları yoga pratikleri düzenlemek, nefes egzersizleri ile nefes terapisi yapmak ve meditasyon çalışmaları düzenlemektir **(Kanıt 5)**. Birincil amacı, öğrencilerin ruh-beden-zihin bütünlüklerinin sağlanmasına yardımcı olmaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzün danışmanlık yaptığı son kulüp ise Atatürkçü Düşünce Kulübüdür. Kulüp kuruluş ve ilerleme hedefleri olarak, Atatürk ilke ve inkılaplarının tanıtılması,

Atatürkçü düşüncenin yayılmasına katkı sağlanması ve bu amaçlara yönelik faaliyetler doğrultusunda Atatürk'ü anlatmayı ve araştırmayı belirlemiştir (**Kanıt 6**).

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)B.3.5.1.AMÜ_Ögrenci_Kulüpleri_Ana_Yönergesi
Kanıt 2: (4)B.3.5.2.IMCT_Etkinlik_Güncesi
Kanıt 3: (4)B.3.5.3.IMCT_Sosyal_Etkinlikler
Kanıt 4: (4)B.3.5.4.GMS_Gastromedlab_Faaliyet
Kanıt 5: (4)B.3.5.5.GMS_Medasana_Yoga_Faaliyet
Kanıt 6: (4)B.3.5.6.GMS_Atatürkçü_Düşünce_Faaliyet

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri	Olgunluk Düzeyi
	3

Açıklama:
Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atanma Ölçütleri Yönergesi'nde (**Kanıt 1**) 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 (**Kanıt 2**) ve (**Kanıt 3**). Atama ve yükseltme süreçlerimiz üzerinde etkili olan mevzuat (**Kanıt 4**) mevcuttur. Akademik kadro atama süreçlerinde yapılan ön değerlendirmeleri ve değerlendirme tutanaklarını (**Kanıt 5,Kanıt 6**) 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 (**Kanıt 7**) ve Araştırma Görevlisi Görev Tanımları (**Kanıt 8**) ile de desteklenmektedir. Bu belgeler, süreçlerimizin ve uygulamalarımızın sürekli iyileştirilmesi yolunda atılan adımları temsil etmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümü'nde atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi'nin Akademik Atama ve Yükseltme Kriterleri temel alınarak titizlikle uygulanmaktadır. Bu kapsamda, fakültemizdeki öğretim elemanlarının atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadroları İlan, Başvuru, Değerlendirme ve Atama Süreçleri Hakkında Genelge çerçevesinde yönetilmektedir. Ayrıca, bölümümüze 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.

Kanıtlar:

Kanıt 1: (2)B.4.1.1.AMÜ_Öğretim_Üyeliğine_İlişkin_Yönerge
Kanıt 2: (3)B.4.1.2.AMÜ_Öğretim_Üyesi_Alım_İlanı
Kanıt 3: (3)B.4.1.3.AMÜ_Öğretim_Üyesi_Alım_İlanı_Düzeltme
Kanıt 4: (2)B.4.1.4.Devlet_Yükseköğretim_Norm_Kadro_Yönetmelik
Kanıt 5: (3)B.4.1.5.IMCT_Araştırma_Görevlisi_Ön_Değerlendirme_Tutanakları
Kanıt 6: (3)B.4.1.6.IMCT_Araştırma_Görevlisi_Değerlendirme_Tutanakları
Kanıt 7: (3)B.4.1.7.IMCT_Akademik_Kadro_Görev_Dağılımları
Kanıt 8: (3)B.4.1.8.IMCT_Araştırma_Görevlisi_Görev_Tanımları

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Açıklama:
Fakültemizde, akademik personelin öğretim yetkinliklerini artırmaya yönelik çeşitli uygulamalar hayata geçirilmektedir. Bu çerçevede, bölümümüzde görev yapan akademisyenler, öğretim becerilerini güçlendirebilmek adına düzenlenen çeşitli etkinliklere aktif katılım sağlamaktadırlar. Üniversitemiz tarafından organize edilen eğitim programları, seminerler ve atölye çalışmaları, akademik kadronun sürekli gelişimine destek olmak üzere düzenlenmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, öğretim yetkinlikleri ve gelişimi konusunda, öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik becerilerini artırmaya yönelik eğitimler düzenlemeyi hedeflemektedir. Örnek olarak, **Kanıt 1**'de belirtilen Dr. Erhan Karakoç tarafından hazırlanan 'Eğiticinin Eğitimi' programı, öğretim elemanlarımızın etkileşimli ders yöntemleri ve uzaktan eğitim tekniklerini öğrenmelerine imkan tanımaktadır. Ancak, bu tür eğitimlerin eğiticilere verilme süreci henüz başlatılmamıştır.

Fakülte olarak, öğretim yetkinliklerinin geliştirilmesi için yapılan planlamaların daha geniş bir öğretim elemanı kitlesine ulaşmasını ve sürekli gelişim sağlamasını hedeflemekteyiz. Ayrıca, öğretim metodolojilerimizin etkililiğinin değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi süreçleri, daha sistematik ve kapsamlı bir analiz gerektirmektedir. Bu eksikliklerin giderilmesi, fakültemizde öğretim kalitesinin artırılması ve öğrenci başarısının maksimize edilmesi açısından kritik öneme sahiptir. Bu kapsamda fakültemizde görevli akademisyenler, sadece üniversite içinde değil, aynı zamanda üniversitemiz dışında da düzenlenen kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılım sağlayarak akademik bilgilerini güncel tutmakta ve kendi alanlarındaki yeni gelişmeleri takip etme imkanı bulabilmektedirler. Bu sayede, öğretim üyelerimiz güçlü bir bilgi birikimiyle öğrencilere en güncel ve nitelikli eğitimi sunma hedefine odaklanmaktadırlar.

Öğretim ve eğitim süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi ve öğrencilerin derse olan tutumlarının değerlendirilmesi amacıyla, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde 2022-2023 Bahar Dönemi Mutfak Uygulamaları-II Dersi alan öğrencilere yönelik Öğr. Gör. Sadık Can Gazelci tarafından bir anket düzenlenmiştir (**Kanıt 2**). Bu anket, ders içeriğinin etkili bir şekilde iletilip iletilmediğini değerlendirmek, öğrencilerin ders materyallerine olan ilgisini anlamak, öğrenme deneyimlerini geliştirmek ve dersin genel kalitesini artırmak için tasarlanmıştır. Ankette yer alan sorular, öğrencilerin dersle ilgili deneyimlerini ifade etmelerini, olumlu ve olumsuz yönleri belirlemelerini, önerilerde bulunmalarını sağlayacak şekilde düzenlenmiştir. Elde edilen bu veriler öğretim yöntemlerinin ve eğitim materyallerinin etkileşimli ve öğrenci odaklı bir şekilde geliştirilmesine katkıda bulunacak ve eğitim deneyimini daha zengin ve etkili hale getirecektir. Bu anket, öğrenci geri bildirimleri aracılığıyla dersin kalitesini artırmayı ve öğrenme ortamını daha olumlu bir hale getirmeyi

hedeflemiştir.

Kanıtlar:

Kanıt 1: (2)B.4.2.1.IMCT_Dr_Erhan_Karakoç_Eğiticinin_Eğitimi_Programı
Kanıt 2: (1)B.4.2.2.GMS_Tutum_Değerlendirmesi

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Fakültemizdeki 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.

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 (**Kanıt 1**). Ayrıca; öğretim kadrosu, üniversite üzerinden yaptığı yayınlardan Tübitak vs. gibi kurumlardan da teşvik alabilmektedir (**Kanıt 2**). 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 sonuda bölüm öğrencilerine yönergede belirtilen doğrultuda başarı durumları bildirilmektedir (**Kanıt 3**). Bu kapsamda bölümde dereceye giren ilk üç öğrenciye teşvik ödülleri, burs ve indirim olanakları sağlanmaktadır.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)B.4.3.1.AMÜ_Bilimsel_Faaliyetleri_Teşvik_Yönergesi
Kanıt 2: (3)B.4.3.2.IMCT_Dr_Ayça_Turgay_Zıraman_Tübitak_Ödenek
Kanıt 3: (3)B.4.3.3.AMÜ_Burs_ve_İndirim_Yönergesi

B BÖLÜMÜ ÖZET

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, program tasarımı ve onay süreçlerinde etkili bir yönetimsel ve organizasyonel yapı kullanmaktadır. Ders programları, Ders Programı Hazırlama Komitesi ve Bologna koordinatörlüğü tarafından planlanmakta ve Senato

onayından sonra uygulanmaktadır. Mebis web sitesi, programların şeffaflığına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, program tasarımını daha şeffaf ve dinamik hale getirme çabaları içerisindedir. Sınav yönetmeliği, Ankara Medipol Üniversitesi Önlisans ve Lisans Sınav ve Yönetmeliği'ne uygun olarak uygulanmaktadır. Programın tasarımı, Yükseköğretim Kurumu'nun belirlediği kriterlere ve üniversitenin yönergelerine uygun olarak gerçekleştirilmiştir.

Ders dağılımında denge, öğrencilerin mezuniyet için gereken AKTS'yi tamamlamalarını sağlamak amacıyla önemsenmektedir. Program yeterlilikleri, öğrenme çıktıları ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi'ne uyum, dikkatlice belirlenmiştir.

Öğrencilere 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaları için seçmeli ve zorunlu dersler sunulmaktadır. Ders içerikleri ve öğrenim çıktıları TYYÇ standartlarına uygun olarak oluşturulmuştur. Ders kazanımları ile program çıktıları arasındaki uyum, üniversitenin resmi kataloglarında detaylı bir şekilde belirtilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilerin bilgi ve becerilerini pekiştirmeleri için etkileşimli bir öğrenme ortamı oluşturmaktadır. Program amaçları ve öğrenme çıktıları düzenli olarak izlenmekte ve güncellenmektedir. Eğitim süreçlerinin sonuçları paydaşlarla değerlendirilerek, gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır.

Öğretim yöntemi, disiplinlerarası, bütünleyici ve öğrenci merkezli bir yaklaşımı benimsemektedir. Öğrenci başarısı düzenli olarak izlenmekte, geri dönüşler değerlendirilmekte ve eğitim standartları korunmaktadır. Çift anadal ve yandal programlarına katılım imkanları sunulmakta ve uluslararası öğrenciler için belirlenmiş kriterlere uygunluk sağlanmaktadır. Fakültemiz bünyesindeki birimlere ilişkin daha detaylı bilgiler aşağıda verilmiştir:

Akademik Kadro ve Program Yapısı:

Akademik kadronun hem akademik yetkinlik hem de mesleki pratik arka plana sahip olmasına özen gösterilmektedir. Örgün eğitim süreçleri, teknolojinin kullanımı ve çeşitli öğrenme yaklaşımları ile zenginleştirilmektedir.

Ölçme-Değerlendirme ve Eğitim Yöntemleri:

Değerlendirme ölçütleri objektif olarak belirlenmekte ve şeffaf bir şekilde öğrencilerle paylaşılmaktadır. Çeşitli ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılmakta, sınavlar ve projeler sürekli olarak gerçekleştirilmektedir.

Fiziksel Altyapı ve Eğitim Ortamı:

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün bilgisayar destekli tasarım alanında eksiklikleri bulunmakta ve bu alandaki ihtiyaçları karşılayacak donanımlar eksiktir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, uygulamalı dersler için uygulama mutfakları bulunmaktadır. Ancak kontenjan artışı nedeniyle demo-mutfaklar yetersiz kalacaktır.

Öğrenci Destek Hizmetleri:

Akademik danışmanlık hizmetleri, öğrencilerin bireysel ve akademik gelişimlerini desteklemek amacıyla sunulmaktadır.Engelli öğrenciler için özel düzenlemeler ve destek birimleri bulunmaktadır.

Öğrenci Kulüpleri ve Topluluklar:

Öğrenci kulüpleri aktif olarak faaliyet göstermekte ve öğrencilere sosyal ve kültürel etkinlikler

sunmaktadır.

Akademik Teşvik ve Ödüllendirme:

Öğretim elemanları, başarılarını tanımak ve ödüllendirmek için belirli yönergeler ve teşvik sistemleri üzerinden destek alabilmektedir.

Birimlerimizde halihazırda eksiklikler var olmakla birlikte iyileştirme çalışmalarının devam ettiği etmektedir. Bu, üniversitenin sürekli olarak kaliteyi artırmak için çaba gösterdiğinin bir kanıtıdır.

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi	Olgunluk Düzeyi
	3

Açıklama:
Ankara Medipol Üniversitesi araştırma süreçlerinin yönetimi kapsamında Araştırma ve Geliştirme Politikası **(Kanıt 1)** ile stratejik bir yaklaşım benimsemektedir. 'Yolları Çatallanan Atölye' semineri **(Kanıt 2)**, 'Sanat Terapi Atölyesi' **(Kanıt 3)**, ve 'Her Şeyi Tüketmek' ve 'İnşa Etmenin Öğrettikleri' isimli söyleşiler **(Kanıt 4 ve Kanıt 5)** yenilikçi eğitim ve araştırma metodolojilerini destekleyen somut örneklerdir.

Bununla birlikte, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün araştırma ve geliştirme süreçlerinin yönetimi ile ilgili eksiklikleri vardır. Özellikle, araştırma-geliştirme bütçesi ve dağılımı, stratejik ortaklıkların kurulması, araştırma kaynaklarının çeşitliliği ve yeterliliği, dış kaynaklardan yararlanma ve bu kaynaklardaki değişimler gibi alanlarda iyileştirmeler yapılması gerekmektedir. Mevcut durumda, araştırma-geliştirme kaynaklarının yönetimi ve dağılımıyla ilgili net bir planlamamız bulunmamaktadır.

Araştırma kaynaklarının çeşitliliği ve yeterliliğinin sürekli izlenmesi ve iyileştirilmesi, dış kaynaklardan yararlanma stratejilerinin geliştirilmesi ve bu kaynaklardaki değişimlerin takibi gibi konularda da eksikliklerimiz vardır. Ayrıca, birimin ihtiyaçları doğrultusunda geliştirilmiş yıllara göre stüdyo konu ve amaçlarının birbiriyle koordine ilerlemesi amaçlı geliştirilen müfredat konuları **(Kanıt 6)** gibi özgün yaklaşımlar ve uygulamalar oluşturulmaya başlanmıştır. Fakat bu uygulamaların bölümün tüm derslerine ve öğretim kadrosuna yayılması ve sonuç çıktılarının hedeflerle karşılaştırılması gerekmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde,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. 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 **(Kanıt 7)**.

Kanıtlar:

Kanıt 1: (2)C.1.1.1.AMÜ_Araştırma_ve_Geliştirme_Politikası
Kanıt 2: (3)C.1.1.2.IMCT_Yolları_Çatallanan_Atölye
Kanıt 3: (3)C.1.1.3.IMCT_Sanat_Terapi_Atölyesi
Kanıt 4: (3)C.1.1.4.IMCT_Her_Şeyi_Tüketmek
Kanıt 5: (3)C.1.1.5.IMCT_İnşa_Etmenin_Öğrettikleri
Kanıt 6: (2)C.1.1.6.IMCT_Yıllara_Göre_Stüdyo_Müfredatı
Kanıt 7: (2)C.1.1.7.AMÜ_Bilimsel_Faaliyetleri_Teşvik_Yönergesi

C.1.2. İç ve dış kaynaklar	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:
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 **(Kanıt 1)**. Üniversite bünyesinde yer alan Teknoloji Transfer Ofisi TÜBİTAK başta olmak üzere pek çok ulusal akademik teşvik konusunda öğretim elemanlarını düzenli olarak bilgilendirmektedir **(Kanıt 2)**. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümü bünyesinde, belirtilen ulusal teşvik imkanlarının öğretim kadrosu tarafından kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde üniversite dışı kaynaklara yönelik çeşitli olanaklar sunmaktadır. Bu bağlamda, akademik personelimiz, üniversitemizin misyon ve hedefleriyle uyumlu olarak, çeşitli üniversite dışı projelerde yer alma imkanına sahiptir. 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında bölümümüzde 3 proje, 2 akademik personelimiz ve öğrencilerimiz tarafından başvurulmuş ve 2022 ve 2023 yıllarında kabul edilmiştir. Bu projeler, fakültemizin araştırma alanlarına değer katan, bilimsel katkılarda bulunan ve üniversitemizin AR-GE faaliyetlerine olumlu bir şekilde katılan örneklerdir. Bölümümüzün bu şekilde üniversite dışı kaynaklara yönelimi, akademik personelinin disiplinlerarası iş-birlikleri ve projeler aracılığıyla geniş bir bilgi ağına erişimini sağlamak, araştırma potansiyelini artırmak ve öğrencilere güncel bilgilerle donanmış bir eğitim sunmak amacıyla tasarlanmıştır. Bu yaklaşım, bölümümüzün araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini destekleyerek bilimsel anlamda daha etkili bir rol oynamasına katkıda bulunmaktadır.

Farklı ön işlem uygulamaları ile elde edilen gilaburu (*Viburnum opulus* L.) formlarının süt ürünlerinde kullanımında ürün teknolojik ve fonksiyonel özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi **(Kanıt 3)**.

Proje No: FBA-2023-2890. Ankara Üniversitesi BAP 2023-2024

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından, 2209-A 2022 yılı 1.Dönem çağrısında başvurulan ve bölümün kabul alan projelerinden ilki Bir Sürdürülebilir Gıda Üretimi Araştırması: Türk Mutfağı Yerel Ürünlerinin Modern Mutfak Uygulamaları ile Füzyonlanarak Yeni Ürünlerin Oluşturulmasıdır **(Kanıt 4)**,

TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012201134. 2022-2023.

Bu proje kapsamında Türkiye'de yer alan yöresel ürünler kullanılarak sürdürülebilirlik amacı ile bir menü oluşturmak amaçlanmıştır. Proje kapsamında başlangıç yemeği olarak, yerel peynirler (kolot peyniri, tam olgunlaştırılmış inek peyniri ve kars gravyeri) kullanılarak İskandinav ülkelerinde

tüketilen tuzlu cheessecake füzyon denemesi yapılmıştır. Ana yemek için, İskoç yumurtası tarifi için, bıldırcın yumurtası ve Adana kıyma harcı ile yumurta şekli sağlanmış, yuva görüntüsü sağlamak için İzmir lokmasından yararlanılmıştır. Tatlı için ise, Karadeniz Bölgesi ile özdeşleşen ürünler kullanılarak Japon sushi yemeği füzyonlanmıştır. Füzyonlama kapsamında sushi norisi için karadeniz çayı, pirinç kısmı için hamsiköy sütlacı, orta kısmı için giresun fındığı, wasabi için fındık ezmesi ve çay, soya sosu için ise üzüm şırası işlenmiştir. Bu proje ile ilgili çalışmalar devam etmekte olup, deprem felaketi nedeniyle proje süresi TÜBİTAK tarafından uzatılmıştır.

Aynı çağrı kapsamında başvurulan ve kabul alan bir diğer proje ise, Osmanlı Şerbetinden Şeker İlavesiz Sorbe Yapılmasıdır **(Kanıt 5)**.

TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012206183. 2022-2023

Bu projenin amacı şeker ilavesiz, baharatlar ve hibiskusdan gelen biyoaktif maddeler içeren, geleneksel Osmanlı şerbetinden oluşan, doğal ve sağlıklı sorbe geliştirmektir. Bu proje kapsamında kıvam arttırıcı ve düşük kalorili tadlandıcılar ile değişik kombinasyonlar denenerek sorbe üretim geliştirme çalışmaları devam etmektedir.

Bölümümüz tarafından TÜBİTAK'a başvurulan bir diğer proje, "Gıda Atıkları Üzerine Bir Araştırma: Gıda Hizmeti Sunan İşletmelerde Oluşan Atıkların Yönetimi ve Bu Atıklar Kullanılarak Katma Değerli Sürdürülebilir Yeni Gıda Ürünlerinin Oluşturulması" isimli projedir **(Kanıt 6)**.

TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012219559. 2023-2024

Proje kapsamında, gıda hizmeti sunan işletmelerin gıda atıklarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu değerlendirme, sadece çevresel sürdürülebilirliği artırmakla kalmayıp, aynı zamanda bu atıkları fonksiyonel gıda bileşenlerine dönüştürerek ekonomik ve besin değeri açısından zengin malzemelerin elde edilmesi hedeflenmektedir. Bu doğrultuda tespit edilen sebze atıkları belirli kuruluk oranında dehidratöre tabi tutulacak ve deneme süreciyle istenilen tat elde edilene kadar karıştırılarak çeşni üretimi gerçekleştirilecektir. Öte yandan, gıda üretim tesislerinde fazla miktarda ortaya çıkan meyve atıkları için sirke üretimi çalışmaları gerçekleştirilecektir. Son olarak, sebze atıkları, bayat ekmek ve peynir altı suyu kullanılarak tarhana cipsi formunda tabak dekoru hazırlanacaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatlar bölümü 2 adet ofis ve bir adet toplantı salonundan oluşmaktadır **(Kanıt 7).**

Kanıtlar:
Kanıt 1: (4)C.1.2.1.AMÜ_Bilimsel_Faaliyetleri_Teşvik_Yönergesi
Kanıt 2: (4)C.1.2.2.TTO_Bilgilendirme
Kanıt 3: (3)C.1.2.3. GMS_AnkaraÜni_BTatar
Kanıt 4: (3)C.1.2.4.GMS_Yılmaz_Tübitak
Kanıt 5: (3)C.1.2.5.GMS_Büyükergün_Tübitak
Kanıt 6: (3)C.1.2.6.GMS_Gümüşel_Tübitak
Kanıt 7: (3)C.1.2.7.GMS_Ofis_Görselleri

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar	Olgunluk Düzeyi
	1

Bölümümüzde doktora programı bulunmamaktadır. Lisans düzeyinde henüz mezun öğrencimiz olmamıştır. İlk hedefimiz Yüksek Lisans programı açmaktır.

Bu bağlamda, bölümümüz, 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 imkanları net bir şekilde tanımlamak, birimin araştırma politikasının etkinliğini artıracaktır.

Doktora programı ve sonrasındaki imkanlar konusundaki planlamalarda öğrenci mentorluğu, araştırma fonlarına erişim, yayın olanakları ve endüstri iş birlikleri gibi unsurlar da dikkate alınmalıdır. Böylece, bölümümüz, araştırma faaliyetlerinde daha etkili bir şekilde liderlik edebilir ve öğrencilerine daha kapsamlı bir araştırma deneyimi sunabilir.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi	Olgunluk Düzeyi
	2

Açıklama:
Birimde, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlamalar, akademik yıl başı ve sonunda yapılan bölüm kurulu toplantılarında yapılmakta **(Kanıt 1)**, fakat bölümün yeni olması, ilk mezunlarını bu yıl verecek 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 sistematiğe oturması beklenmekte, böylece akademik araştırma faaliyetlerinin artması öngörülmektedir.

GMS 2021-2022 ve 2022-2023 eğitim öğretim yıllarında, üniversitemiz bünyesinde verilen "2209-A ve 2209-B Destekleme Programları Bilgilendirme Sunumu" ve "Teknoloji Transfer Ofisi Proje Destekleri & Üniversite Sanayi İş Birliği Eğitimi" bilgilendirme eğitimlerine sırasıyla 1.11.2023 ve 28.12.2023 tarihlerinde bölümümüz bütün akademik personeliyle online olarak katılım sağlamıştır **(Kanıt 2)**.

2023 yılında, bölümümüzden Dr. Öğr Üye. Betül Çilek Tatar, Avrupa Birliği Programları Proje Eğitimi'ne aktif bir katılım gerçekleştirmiştir. Bu eğitim, birimimizdeki akademik kadronun araştırma ve proje yazma konularında bilgi birikimini artırmaya yönelik önemli bir adım olmuştur **(Kanıt 3)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)C.2.1.1.IMCT_Bölüm_Kurulu_Toplantı_Tutanağı
Kanıt 2: (3)C.2.1.2.TTO_Bilgilendirme
Kanıt 3: (3)C.2.1.3.GMS_AB_Proje

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri	Olgunluk Düzeyi
	1

Açıklama:
Bölümün yeni olması sebebiyle oluşan idari iş yükü ve dolayısıyla akademik araştırmalara vakit ayrılamaması, araştırma faaliyetleriyle ilgili mekanizmaların oluşmasının önünde engel teşkil etmektedir. Bölümün lisansüstü programı henüz bulunmamaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde ortak araştırma birimleri ve girişimleri de bulunmamakla birlikte, ortak araştırma projeleri de oluşturulmamıştır. İlerleyen yıllarda araştırma mekanizmalarının geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Araştırma performansıyla ilgili bölüm kurulu toplantılarında planlamalar yapılmış fakat henüz uygulamaya geçirilememiştir.
Bölümümüzün 2023 faaliyet raporunda, öğretim üyeleri ve akademik personelin yürüttüğü araştırmalar detaylı bir şekilde yer almaktadır.

Ekte sunulan çalışmaların yanı sıra bölümümüzde aşağıdaki projeler yürütülmektedir:

Gıda Atıkları Üzerine Bir Araştırma: Gıda Hizmeti Sunan İşletmelerde Oluşan Atıkların Yönetimi ve Bu Atıklar Kullanılarak Katma Değerli Sürdürülebilir Yeni Gıda Ürünlerinin Oluşturulması, TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012219559. 2023-2024

Bir Sürdürülebilir Gıda Üretimi Araştırması: Türk Mutfağı Yerel Ürünlerinin Modern Mutfak Uygulamaları ile Füzyonlanarak Yeni Ürünlerin Oluşturulması, TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012201134. 2022-2023

Osmanlı Şerbetinden Şeker İlavesiz Sorbe Yapılması TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012206183. 2022-2023

Farklı ön işlem uygulamaları ile elde edilen gilaburu (*Viburnum opulus* L.) formlarının süt ürünlerinde kullanımında ürün teknolojik ve fonksiyonel özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi.
Proje No: FBA-2023-2890. Ankara Üniversitesi BAP 2023-2024

Öte yandan 2023 yılında Dr. Öğr. Üye Betül Çilek Tatar ve Öğr. Gör. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK tarafından bir patent başvurusu da bulunmaktadır **(Kanıt 1).**

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)C.2.2.1.GMS_Patent_Başvurusu

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Bölüm akademik personeli araştırma performansı istenilen düzeyde olamamıştır. Araştırma performansıyla ilgili bölüm kurulu toplantılarında planlamalar yapılmış fakat henüz uygulamaya geçirilememiştir. İlerleyen zamanlarda araştırma sayısının artmasıyla birlikte bölüm içinde izleme ve değerlendirme mekanizmaları kurulması hedeflenmektedir.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün araştırma performansı, akademik teşvik sonuçlarına dayalı olarak değerlendirilmekte ve bu değerlendirme süreci, birimimizin araştırma alanındaki başarılarını objektif bir şekilde yansıtmaktadır **(Kanıt 1)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (1)C.3.1.1.GMS_Akademik_Değerlendirme

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi	**Olgunluk Düzeyi**
	3

Her akademik yıl sonunda üniversitemizce 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 **(Kanıt 1)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)C.3.2.1.AMÜ_Personel_Değerlendirme_Formu

C BÖLÜMÜ ÖZET

Ankara Medipol Üniversitesi'nin Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) politikası, stratejik bir yaklaşım benimsemekte ve bu kapsamda bir dizi etkinlik ve projeyi içermektedir. "Yolları Çatallanan Atölye" semineri, "Sanat Terapi Atölyesi," "Her Şeyi Tüketmek" ve "İnşa Etmenin Öğrettikleri" isimli söyleşiler, eğitim ve araştırma metodolojilerini destekleyen örnekler olarak öne çıkmaktadır.

Araştırma kaynaklarının çeşitliliği ve yeterliliğinin izlenmesi, dış kaynaklardan yararlanma stratejilerinin geliştirilmesi gibi konularda eksiklikler bulunmaktadır. Ayrıca, bölümün ihtiyaçları doğrultusunda geliştirilen stüdyo konu ve amaçlarının koordineli ilerlemesi için müfredat konuları gibi özgün yaklaşımlar başlatılmış, ancak bu uygulamaların daha geniş bir ölçekte yayılması ve sonuçların hedeflerle karşılaştırılması gerekmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde teşvik ve ödüllendirme uygulamaları yaygın olarak gerçekleştirilmektedir. Eğitim faaliyetlerine katılım, öğrenci memnuniyeti, yenilikçi öğretim metotları gibi kriterlere dayalı değerlendirmelerin adil bir şekilde uygulandığı ifade edilmektedir. Bu uygulamaların, eğitim faaliyetlerine katılımın artırılması ve öğrenci memnuniyetinin sağlanması konularında etkili olduğu vurgulanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde lisans öğrencilerine burs olanakları tanıtılmakta ancak ulusal ve uluslararası burs olanaklarıyla ilgili bilgilendirme eksikliği bulunmaktadır. Öğretim üyelerine sunulan araştırma teşvik olanakları ve Teknoloji Transfer Ofisi'nin öğretim elemanlarını düzenli olarak bilgilendirdiği belirtilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından yürütülen TÜBİTAK projelerinde sürdürülebilirlik, yerel ürünlerin kullanımı ve geleneksel lezzetler üzerindeki etkileri üzerine odaklanılmaktadır.

Araştırma performansının değerlendirilmesinde, akademik teşvik sonuçlarına dayalı olarak yapılan Personel Değerlendirme Formu'nun kullanılmaktadır. Ancak, bölümün yeni olması ve idari iş yükünün artması nedeniyle akademik personelin araştırma faaliyetlerine vakit ayırması zorlaşmaktadır. Kısa vadede, idari işlerin düzenlenmesi ve bölüm içi/dışı mekanizmaların sistematiğe oturtulmasıyla araştırma faaliyetlerinin artması hedeflenmektedir.

Son olarak, akademik personelin çeşitli eğitimlere katılımı, örneğin Avrupa Birliği Programları Proje Eğitimi ve patent başvurusu gibi faaliyetler, birimdeki araştırma ve proje yazma yetkinliğini artırmaya yönelik olumlu adımlar olarak belirtilmiştir.

D. TOPLUMSAL KATKI

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

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi	Olgunluk Düzeyi
	2

Fakültemiz bünyesindeki bölümlerin tercih dönemi tanıtımlarının yapılması; öğrencilerin meslek tanımları konusunda bilgilendirilmesi, toplumsal katkı süreçlerinin yönetiminde önemli yer tutmaktadır.Bu bağlamda, Ankara Medipol Üniversitesi Tercih Günleri, 17 Temmuz – 8 Ağustos'da Anafartalar Hastane Kampüsünde gerçekleştirilmiştir (Aday Öğrenci | Ankara Medipol Üniversitesi). Bu kapsamda gerçekleştirilen
Medasana Yoga Kulubü kapsamında yapılan etkinlikler bireyler arasındaki bağları güçlendirebilir ve empati ile iletişim becerilerini artırabilir. Bu, toplumsal katkı süreçlerinde işbirliği, anlayış ve dayanışma açısından önemlidir. Yoga uygulayan bireyler, daha anlayışlı, sabırlı ve işbirliğine açık olma eğiliminde olabilirler **(Kanıt 1, 2)**.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)D.1.1.1.AMÜ_Toplumsal_Katkı_Politikası
Kanıt 2: (3)D.1.1.2.GMS_Medasana_Yoga_Katkı

D.1.2. Kaynaklar	**Olgunluk Düzeyi**
	2

Açıklama:
Üniversitemiz 2024 Şubat ayı itibariyle Toplumsal Katkı Politikası yayınlamıştır **(Kanıt 1).** Bu politika doğrultusunda akademik ve idari personel ile öğrencilerin toplumsal sorumluluk bilinci içerisinde sürdürülebilir toplumsal katkı için çalışması hedeflenmektedir.
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 ilerletilmesi 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.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, toplumsal katkıya yönelik faaliyetlerde bulunurken sadece insan gücüne dayanmaktadır; ancak, bu alanda herhangi bir fiziksel veya mali kaynak bulunmamaktadır **(Kanıt 1)**. 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.

Kanıtlar:
Kanıt 1: (3)D.1.2.1.AMÜ_Toplumsal_Katkı_Politikası

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1.Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi	**Olgunluk Düzeyi**
	1

Açıklama:
Ankara Medipol Üniversitesi bünyesindeki İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, toplumsal katkının öneminin farkında olarak çeşitli sosyal sorumluluk projeleri yürütmekteyiz. Üniversitemizin Toplumsal Katkı Politikası **(Kanıt 1)** çerçevesinde toplumun ihtiyaçlarına yönelik stratejik faaliyetler gerçekleştirmekteyiz. Ancak, bu faaliyetlerin toplumsal etkisinin izlenmesi ve değerlendirilmesi alanında belirli eksikliklerin olduğunu kabul etmekteyiz.Projelerimizin topluma olan etkilerini daha somut ölçütlerle belgelemek, bu etkileri sistematik bir şekilde izlemek ve raporlamak amacıyla

kapsamlı bir metodoloji geliştirme ihtiyacı duymaktayız. Bu eksiklikleri gidermek ve toplumsal katkı faaliyetlerimizi daha etkin bir şekilde yönetmek üzere adımlar atmayı planlamaktayız. Özellikle, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, bölüm özgü politikalar geliştirme sürecindeyiz. Bu kapsamda, uygulamalı derslerde kullanılan ve arta kalan çizim malzemelerini toplayarak ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirmekteyiz. Bu uygulama ile sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk ilkelerine katkı sağlamayı amaçlamaktayız **(Kanıt 2)**. Ayrıca bölüm içi paydaşlarımızın oluşturduğu K blok girişinde öğrencilerin kullanımına açık kaynak ve malzeme kütüphanesi bulunmaktadır **(Kanıt 3).**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak Öğr. Gör. Sadık Can Gazelci, 28-30 Eylül 2023 tarihleri arasında düzenlenen 7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'ne katılımıyla bölümümüzün toplumsal katkı performansını artırmaya yönelik aktif bir adım atmıştır. Kongre, sadece akademik bilgi üretimi değil aynı zamanda sektördeki yenilikleri takip ederek bölümümüzün bu alandaki etkileşimini artırma hedefimize önemli bir katkı sağlamıştır. Öğretim elemanımızın kongre sürecinde elde ettiği bilgiler, bölümümüzdeki toplumsal katkı çalışmalarını izleme ve değerlendirme konularında yeni perspektifler sunabilir. Bu aktif katılım, bölümümüzün toplumsal etkisinin daha da güçlenmesine yönelik bir adım olarak değerlendirilebilir **(Kanıt 4).**

Öğr. Gör. Sadık Can Gazelci ve Öğr. Gör. Şule Duru Öğün önderliğinde öğrencilerimizle foruma katılım sağlanmıştır. Bilkent Üniversitesi Turizim ve Otelcilik bölümü ev sahipliğinde Turizim alanında, ülkemiz turiziminin tarihsel gelişimi, alanda güncel konular, yeni trendler ve turizim işletmelerinde yapay zeka konularında forum düzenlenmiştir **(Kanıt 5).**

TravelExpo TRAVELEXPO ANKARA Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı 16-19 Kasım 2023 tarihinde Ankara'da düzenlenmiş, Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR konuşmacı olarak katılım sağlamıştır. Anadolu'nun eşsiz güzellikleri Gastronomi, Kültür, Termal ve Sağlık, Kış, Kamp ve Karavan Turizmi olarak tanıtılmıştır. Gastronomi alanındaki yenilikler başlıklı oturumda öğretim üyemiz AYURVEDA hakkında bilgi vermiştir **(Kanıt 6).**

Öğr. Gör. Şule Duru Öğün tarafından, Uluslararası SKAL Federasyonu için dünya yemek kitabı projesi kapsamında Türkiye ayağının iller bazında hazırlıklarının reçetelendirilmesi, sunumunun yapılması ve fotoğraflandırılması gerçekleştirilmiştir. (SKAL, dünya turizm profesyonellerinin küresel turizmi ve arkadaşlığı yaymaya çalıştığı uluslararası en yaygın ve en eski turizm sivil toplum örgütüdür. Bünyesinde, uluslararası seyahat ve turizm endüstrisindeki tüm sektörleri toplaması bakımından da dünyada tektir **(Kanıt 7)**.

GADER tarafından organize edilen Anadolu Mutfağı'ndan Fotoğraf Yarışmasında Türk Mutfağı uygulamaları dersi kapsamında Öğr. Gör. Şule Duru Öğün önderliğinde hazırlanan Osmanlı Dönemi'nden Kavun Dolması yemeği öğrencimiz Hüseyin Emre Keleş birincilik ödülüne hak kazanmıştır **(Kanıt 8).**

Kanıtlar:
Kanıt 1: (2)D.2.1.1.AMÜ_Toplumsal_Katkı_Politikası
Kanıt 2: (2)D.2.1.2.IMCT_Bölüm_İçi_Malzeme_Paylaşımı
Kanıt 3: (2)D.2.1.3.IMCT_Açık_Kaynak_ve_Malzeme_Kütüphanesi
Kanıt 4: (3)D.2.1.4.GMS_Gazelci_Turizm
Kanıt 5: (3)D.2.1.5.GMS_Bilkent_Forumu
Kanıt 6: (3)D.2.1.6.GMS_TravelExpo
Kanıt 7: (3)D.2.1.7.GMS_Öğün_SKAL
Kanıt 8: (3)D.2.1.8.GMS_Gader_Keleş

D BÖLÜMÜ ÖZET

Ankara Medipol Üniversitesi, Medasana Yoga Kulübü aracılığıyla yapılan etkinliklerin bireyler arasındaki bağları güçlendirebileceğini ve empati ile iletişim becerilerini artırabileceği düşünülmektedir. 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.