TUADER
TURİZM AKADEMİSYENLERİ DERNEĞİ

TURAK
TURİZM EĞİTİMİ DEĞERLENDİRME VE AKREDİTASYON KURULU

YÜKSEKÖĞRETİM TURİZM PROGRAMLARI İÇİN ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU[1]

Kabul tarihi: 27/12/2024

Sürüm No: 6

[1] *Bu belgenin oluşturulmasında, YÖKAK tarafından akreditasyon verme yetkisi tanınmış kurulların mevzuatı esas alınmıştır.*

GENEL BİLGİLER

Giriş

Özdeğerlendirme Raporu (ÖDR), TURAK ve değerlendirme takımı tarafından değerlendirmelerde kullanılmak üzere, kurum tarafından hazırlanır. Bu belge uyulacak kuralları, açıklamaları, önerileri ve formatı içermektedir.

İçerik

ÖDR, TURAK tarafından nitel ve nicel değerlendirme için program ve kurum hakkında gerekli bilgileri kapsar. ÖDR, bu belgede verilen formata göre yazılmalı ve istenilen tüm bilgileri içermelidir.

Her program için ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. İkinci örgün öğretim programları için birinci örgün öğretim programlarından ayrı bir ÖDR hazırlanmalıdır. Her rapor, üç bölümden oluşmalıdır:

1.Ana Bölüm

2.Ek 1 (Programa İlişkin Ek Bilgiler),

3.Ek 2 (Kurum Profili). Ek 2, bir kurumda değerlendirilecek tüm programlar için ortak olmalıdır.

Ek Belgeler

Raporla birlikte, aşağıdaki ek belgeler de sunulmalıdır:

1.Kurumun tanıtımının, ders içeriklerinin ve kuruma ilişkin diğer bilgilerin yer aldığı üniversite kataloğu, web sitesi adresi,

2.Programın tanıtımına ilişkin kurumca hazırlanmış her türlü yayın,

3.Program bilgilerini içeren web sitesi adresi,

4.Değerlendirilen programdan son iki akademik yılda mezun olan en az 10 öğrencinin not belgesi (Mezuniyet not ortalamasına göre en düşük 3, ortalama 4 ve en yüksek 3 öğrencinin transkripti). Not belgeleri her türlü değişim öğrencilerini de kapsamalıdır. Transkriptler üzerinde öğrenci isimleri kapatılmalıdır.

Format ve Hazırlık

Şu anda okumakta olduğunuz Genel Bilgiler bölümünden hemen sonra verilen sayfa, ÖDR'nin kapak sayfası olarak kullanılmalıdır. Bu kapak sayfasında program adı, üniversite kataloğunda, not belgelerinde, diplomalarda ve değerlendirme başvurusunda kullanıldığı şekliyle yer almalıdır. Şu anda okumakta olduğunuz belgenin kendi kapak sayfası ile "Genel Bilgiler" bölümü ÖDR'de yer almamalıdır.

ÖDR yazımında, bu belgede yer alan köşeli parantez işaretleri ve içindeki ifadeler, programa uygun terimlerle yer değiştirilmelidir. Örneğin, ÖDR'nin kapak sayfasındaki [Programın Adı] silinip yerine değerlendirilen programın tam adı yazılmalıdır.

ÖDR, gerektiğinde A4 kâğıda basılabilecek şekilde PDF formatında hazırlanmalıdır. Ek-2 (Kurum Profili) dışındaki tüm ekler (Ek 1) ana rapor klasörünün içinde olmalıdır. Üniversite, ilgili yükseköğretim turizm biriminde yürütülen tüm programlara ilişkin bilgilerin verildiği Ek 2 (Kurum Profili) bölümü ana rapor ile aynı formatta fakat ayrı bir klasör olarak hazırlanmalıdır. Hazırlanacak diğer ekler, **konu başlığı ve madde numarasına göre PDF formatında düzenlenmeli ve listelenmelidir**. Buradaki amaç, değerlendiricilerin ana ÖDR ve ilişkili eklere en kolay şekilde ulaşılabilmesini sağlamaktır. İlgili mevzuata (kanun, yönetmelik, yönerge, esaslar vb) bağlı kalarak açıklama yapılıyorsa, konuyu ilgilendiren maddeler ÖDR içine konulmalı ve açıklanmalıdır. Ayrıca açıklamanın uygun yerinde internet üzerinden erişim linki verilmeli ve bu linkin çalışıp çalışmadığı ve doğru mevzuata yönlendirip yönlendirmediği kontrol edilmelidir. Ayrıca dayanak alınan mevzuat eklere konmalıdır. Hazırlanan ÖDR ve ekleri, TURAK'a **elektronik ortamda** yollanmalıdır.

TURAK'a ulaşan ÖDR ve ekleri, bir önincelemeden geçirilmektedir. Ön inceleme raporu başvuru yapan kuruma ulaştığında, varsa önerilen düzeltmeler veya değişiklikler verilen süre içerisinde yerine getirilmelidir. Bu süreç sonunda son halini alan ÖDR'nin elektronik olarak TURAK'a yollanmalı ve 3 ayrı harici bellek içinde aşağıda belirtilen adrese Üniversite Rektörlüğünün üst yazısı ekinde gönderilmelidir.

ÖDR'de kullanılan tablolardaki tüm kutular (gölgeli taranmışlar hariç) geçerli verilerle doldurulmalıdır. Gölgeli taranmış kutulara herhangi bir veri girişi yapılmamalıdır. Veri girişi yapılması gereken kutulardaki veriler tanımlı değilse (örneğin, o yıl mezun verilmemişse) "-" işareti kullanarak belirtilmelidir.

Raporun Teslimi ve Dağıtımı

Hazırlanan ÖDR ve ekleri değerlendirmeye başvurulan yıl için TURAK internet sitesinde (http://www.turak.org/) ilan edilen son başvuru tarihine kadar adresi aşağıda belirtilen TURAK Ofisine (**tuader.org@gmail.com**) elektronik ortamda (CD, harici bellek, vb.) ulaştırılmalıdır.

TUADER
Turizm Akademisyenleri Derneği
Eti Mah. Strazburg Cad. No:40/20 Sıhhıye - Çankaya / Ankara

ÖDR ve eklerinin kurumların belirleyecekleri bir sunucu üzerinden indirilebilecek şekilde TURAK'a ulaştırılması da mümkündür. Bu durumda raporların ve eklerin indirilmesi ile ilgili gerekli tüm bilgiler öngörülen tarihe kadar (**tuader.org@gmail.com)** e-posta adresine iletilmelidir.

ÖDR'nin hazırlanması ile kurum ziyaretinin gerçekleştirilmesi arasında geçen zamanda yeni bilgi veya belgelerin ortaya çıkması durumunda, bunlar aynı şekilde elektronik ortam kullanılarak TURAK Ofisine iletilir. Belgeler ilgili kurullara ve/veya takım üyelerine TURAK Ofisi tarafından ulaştırılır.

Değerlendirme takımlarının kurulmasından sonra, ÖDR'nin takım üyelerine dağıtımı TURAK Ofisi tarafından yapılır.

Gizlilik

Bu raporda yer alan bilgiler, yalnızca TURAK'ın ve değerlendirme takımının kullanması içindir ve ilgili kurumun izni olmadan üçüncü kişilere aktarılamaz, ancak kurumun adı belirtilmeden ve belli olmayacak şekilde TURAK eğitimlerinde kullanılabilir. YÖKAK'ın akreditasyon kuruluşlarına yönelik değerlendirme ölçütleri gereği, akreditasyon ve değerlendirme takımınca program için hazırlanan raporun gelişmeye açık ve güçlü yanlarını içeren özeti, TURAK web sayfası üzerinden kamuoyu ile paylaşılır.

Özdeğerlendirme Raporu Şablonu

ÖDR'de kullanılacak şablon, bir sonraki sayfadan itibaren başlamaktadır. Sayfa altında yer alan alt bilgideki *"……Üniversitesi, ……Fakültesi, …… ön lisans/lisans programı, ÖDR, .../.../20..."* eksik yerler tamamlanmalı ve kırmızı olarak bırakılmalıdır. Genel değerlendirmelerde, bu şablona titizlikle uyulması gerekmektedir. Hiçbir başlık ya da alt başlık atlanmamalı, tablolar, altlarında verilen açıklamalar doğrultusunda doldurulmalıdır.

Koşullu Akreditasyon ve Akreditasyon Adaylığı kararlarına bağlı olarak hazırlanacak raporlarda **"A. Programa İlişkin Genel Bilgiler"** bölümü eksiksiz olarak açıklanmalıdır. Önceki değerlendirme sonrasında iletilen raporda belirtilen Gelişime Açık Alanlar ve Gözlemlere ilişkin yapılan iyileştirme çalışmalarını ilgili ölçüt ve maddesi bağlamında açıklayınız. Hazırlanan bu ÖDR'de **Ek I – Programa İlişkin Ek Bilgiler** ve **Ek II – Kurum Profili** alt bölümünde belirtilen gelişime açık alanlar ve gözlemlerle ilgili bileşenlerine yer verilmelidir

TURAK
ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

[Ankara Medipol Üniversitesi]

[Hacı Bayram, Talatpaşa Blv No: 4, 06050 Altındağ/Ankara]

[09.12.2025]

ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU[2]

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

[Ankara Medipol Üniversitesi]

A. PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER[3]

1.İletişim Bilgileri

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU

Tel: 444 20 10

Mail: gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr

2.Program Başlıkları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanlığına bağlı bir program olarak lisans eğitimi vermektedir. Eğitim süresi 4 yıl olup, hazırlık eğitimi ile birlikte eğitim süresi 5 yıldır. Eğitim dili %100 İngilizce olan bölümde eğitim Bologna süreci kapsamında yürütülmekte ve mezunlara lisans diplomasına ek olarak Mavi Diploma verilmektedir. Yüksek lisans ve/veya doktora programı bulunmamaktadır. (Ö.A.2. K.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları İnternet Sitesi).

3.Akreditasyon başvurusu yapılan programda verilen derece:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Lisans Derecesi

4.Programın Türü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Örgün Öğretim

5.Eğitim-öğretim biçimi:

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğretim örgün olarak yürütülmektedir.

6.Yönetim Yapısı

Programın; bölüm, yükseköğretim turizm birimi ve üniversite üst yönetimiyle yönetimsel ilişkisini organizasyon şemasını da kullanarak açıklayınız.

Üniversitenin idari yapısı, üniversite yönetim kurulu ve senato tarafından oluşturulmaktadır. Yönetim kurulu, rektör, fakülte dekanları ve 2 üyeden meydana gelmektedir. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, üniversite yönetim kurulunda dekan düzeyinde temsil edilmektedir. Üniversite senatosu ise rektör, fakülte dekanları, 2 müdür ve üyelerden oluşmaktadır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi üniversite senatosunda hem dekan hem de üye pozisyonunda temsil edilmektedir. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi üniversite yönetimine ve üniversite bünyesindeki çeşitli komisyonlarda yer alarak eğitim-öğretim ve diğer faaliyetlerde fakülte ve bölüm çıkarlarını korumak amacıyla temsil edilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde yer almakta olup, üniversitenin genel idari ve akademik yapılanması ile uyumlu bir yönetim sistemi içerisinde

[2]Yapılacak açıklamalarda yazı karakteri ve punto büyüklüğü değiştirilmemeli, tabloların formatı bozulmamalı ve tabloların altındaki açıklamalar silinmemelidir. Bu metnin PDF haline getirileceği unutulmamalıdır.

[3]Hazırlanacak ekler, boyutlara (öğrenciler, program öğretim amaçları, program öğretim çıktıları…vb) ve boyutlardaki madde numarasına göre ayrı ayrı düzenlenmeli ve bir klasör içine konmalıdır. Tüm eklerin ayrı bir listesi de sunulmalıdır. Ekler, ana ÖDR içine yerleştirilmemelidir. **Elektronik hale getirilecek eklerin tamamı PDF yapılmalıdır**.

faaliyetlerini sürdürmektedir. Programın yönetim yapısı, üniversitenin üst yönetim organları ile fakülte ve bölüm yönetimleri arasında hiyerarşik ve işlevsel bir ilişki esasına dayanmaktadır.

Bu yönetim yapısı içerisinde fakülte yönetimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün akademik ve idari süreçlerinin planlanması, uygulanması ve izlenmesinden sorumludur. Bölüm düzeyindeki karar alma mekanizmaları, bölüm başkanlığı ve bölüm kurulu aracılığıyla işletilmekte; alınan kararlar fakülte yönetimi ile koordinasyon içerisinde yürütülmektedir.

Bölümde yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri, uygulamalı mutfak dersleri, teorik dersler ve atölye çalışmaları kapsamında ele alınmakta; bu faaliyetler üniversitenin öğrenci işleri, idari ve mali işler, teknik hizmetler ve kalite güvence birimleri ile iş birliği içerisinde gerçekleştirilmektedir. Böylece öğretim faaliyetleri ile destek hizmetleri arasında etkin bir eşgüdüm sağlanmaktadır (Ö.A.6. K.1. Organizasyon Şeması)

7.Programın Tarihçesi

Programın kısa bir tarihçesini veriniz (**resmi yazılardan kanıtlar sununuz**) ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri (daha önce TURAK değerlendirmesinden geçmiş programlarda son değerlendirmeden itibaren olanlara ağırlık vererek) açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı 2020 yılında kurulmuş ve 2020-2021 eğitim-öğretim yılında ilk öğrencilerini kabul ederek eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde zorunlu İngilizce Hazırlık Programı bulunmaktadır. Eğitim dili İngilizce'dir. Açılış kontenjanı 60 öğrenci olan bölümün öğrenci kontenjanı, 2025 yılı itibarıyla75 olmuştur. Eğitim dili %100 İngilizce olan bölümde eğitim Bologna süreci kapsamında yürütülmekte ve mezunlarına lisans diplomasına ek olarak Mavi Diploma vermektedir. Bölümde 3 doktor öğretim üyesi, 7 öğretim görevlisi (4 tam zamanlı, 3 süreli sözleşmeli) ve 3 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 13 akademik personel ve idari işlerden sorumlu 1 adet fakülte sekreteri bulunmaktadır. Program öğretim elemanları haricinde kurum içi ve kurum dışı öğretim elemanları görevlendirmeleriyle desteklenmektedir. Program, disiplinler arası yaklaşımı ve uygulamalı eğitim olanaklarıyla kısa sürede gelişim göstermiş; gastronomi alanında güçlü bir akademik yapılanmaya sahip olmuştur. Modern mutfakları, uygulama restoranı ile öğrencilerine hem teorik hem de uygulamalı bir eğitim sunan programımız, kuruluşundan bu yana nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi temel hedef olarak benimsemiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları programına ait 2 adet uygulama mutfağı bulunmaktadır. Bu mutfaklardan biri 24 öğrenci, bir diğeri ise 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 gerekmektedir. Bu koşulları tamamlayan öğrencilerimiz lisans diploması alarak mezun olmaktadır.

8.Özdeğerlendirme Raporu Hazırlama Süreci

Özdeğerlendirme raporu hazırlama sürecinizi aşağıdaki başlıklarda özetleyiniz:

- Komitenin oluşturulması,

  Özdeğerlendirme raporunun hazırlık sürecinde, bölümdeki tüm tam zamanlı çalışan akademik personel aktif bir şekilde görev almıştır. Bu süreçte, resmi bir görevlendirme yapılmadan oluşturulan komite, bölümümüzdeki öğretim elemanlarını kapsamaktadır.

- Çalışma sistematiği ve kullanılan yöntemler,

  ÖDR raporunda yer alan 9 ana bölüm kapsamında, tam zamanlı akademik kadroda yer alan bölüm öğretim elemanlarına, Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Gözde Kutlu'nun onayı doğrultusunda Kalite Komisyon Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İnce tarafından görev dağılımı yapılmıştır. Daha sonra her öğretim elemanı kendisine verilen bölümle ilgili sistematik biçimde araştırmalarını yürütmüştür. ÖDR içerisinde verilen başlıklar ve sorularla ilgili olarak gerekli kanıtların toplanması ve yazıya aktarılması ile süreç ilerlemiştir. Gerekli durumlarda ilgili kişilerle (idari ve akademik personel) hem yüz yüze hem de diğer iletişim kanalları (mail vb.) ile iletişim sağlanmıştır. Rapor, öğretim elemanları tarafından

doldurulduktan sonra düzenleme işlemleri yapılmıştır. Son okumalar Kalite Komisyon Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE tarafından yapılmış ve bölüm başkanına (Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU) iletilmiştir. Bölüm başkanının ÖDR raporunu okumasının ardından gerekli düzeltme ve ekleme işlemleri yeniden yapılmıştır.

- Veri kaynaklarına ulaşım ve veri güvenirliği,
  Veri kaynaklarına erişimde üniversite web sayfası, fakülte web sayfası, YÖK Atlas, idari personel ve akademik personel gibi ilgili birincil ve ikincil kaynaklar öğretim elemanları tarafından kullanılmıştır. Veri güvenilirliği ise fakülte ve bölüm arşivleri aracılığıyla sağlanıp bu veriler üzerinden kontrol edilebilmektedir.
- Öğrenci, öğretim üyesi katılımı,
  ÖDR raporu, başta bölümdeki tüm tam zamanlı akademik personelin yanı sıra gerekli birimlerin (idari) desteği ile hazırlanmıştır.
- Bu süreçte karşılaşılan olumlu ya da olumsuz deneyimler,
  Rapor hazırlanma sürecinde olumlu olarak hem bölüm hem de fakülte olarak sahip olduğumuz ve eksik olan alanlarımız tespit edilmiştir.
- Sürecin programa katkılarını açıklayınız.
  Fakülte ve bölüm olarak eksik alanlara odaklanılması ve iyileştirilme çalışmaları yapılması önemli katkı olmuştur. Bunun yanı sıra bölüm müfredatında yer alması gereken derslerin tespit edilmesi ve buna yönelik çalışmalar yapılarak müfredata eklenmeye çalışılması önemli katkılar arasında yer almaktadır.

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1.Öğrenci Kabulleri

1.1.1. Tablo 1.1. doldurunuz. Programa hangi nitelikte öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. Öğrencilerin mezun oldukları liselere göre dağılımını belirtiniz ve durumu irdeleyiniz. Kontenjanlar ve programa kabul edilen öğrenci sayılarıyla bu öğrencilerle ilgili göstergelerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz. Programa kabul edilen öğrencilerin, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve yetkinlikleri) öngörülen sürede edinebilecek niteliğe ne düzeyde sahip olduklarının bir değerlendirmesini veriniz.

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları birinci örgün öğretim programına yönelik öğrenci kaydı, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından uygulanan merkezi sınav sonuçlarına ve Sözel puan türü ile yapılmaktadır. ÖSYM tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre bölümümüze yerleştirilen öğrencilerin kesin kayıtları, Yükseköğretim Kurulu (YÖK), ÖSYM ve Rektörlük tarafından belirlenen ilkeler (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunun Eğitim ve Öğretim ile İlgili Yükseköğretime Giriş Maddeleri) uyarınca istenen belgelerle, her yıl belirlenen ve ilan edilen tarihlerde, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yürütülmektedir. Kayıt için zamanında başvurmayan veya gerekli belgeleri zamanında sağlamayan öğrenciler kayıt hakkını kaybetmektedir. Kayıt için sunulan belgelerde eksiklik veya tahrifat olduğunun belirlenmesi, öğrencinin başka bir yükseköğretim kurumuna kayıtlı olması veya başka bir yükseköğretim kurumundan çıkarma cezası almış olması hallerinde, kesin kayıt yapılmış olsa bile kayıt iptal edilmektedir (Ö.1.1. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği). Yabancı öğrencilerin bölüme kabulü Ankara Medipol Üniversitesi ‘‘Ön Lisans ve Lisans Programlarına Yurtdışından Öğrenci Kabulüne İlişkin Yönerge’’ esaslarına göre yapılmaktadır (Ö.1.1. K.2. Ön Lisans ve Lisans Programlarına Yurtdışından Öğrenci Kabulüne İlişkin Yönerge)

Tablo 1.1.Öğrenci Sayılarına İlişkin Bilgiler

Akademik Yıl	Puan türü	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası	
				En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2025-2026 Burslu	SÖZ	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2025-2026] %50 İndirimli	SÖZ	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2025-2026] %25 İndirimli	SÖZ	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2024-2025] Tam Burslu	SÖZ	10	12*	426,26951	407,27618	2.309	5.750
[2024-2025] %50 İndirimli	SÖZ	63*	26	370,19719	182,28586	28.130	1.147.973
[2024-2025] %25 İndirimli	SÖZ	63	60	414,59017	288,39300	17.865	288,39300
[2023-2024] Tam Burslu	SÖZ	9	11*	451,87898	433,56683	3.125	7.550
[2023-2024] %50 İndirimli	SÖZ	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2023-2024] %25 İndirimli	SÖZ	63	59	"-"	288,39300	"-"	"-"
[2022-2023] Tam Burslu	SÖZ	11*	11	434,24573	421,98381	4.456	8.065
[2022-2023] %50 İndirimli	SÖZ	59	56	416,41840	326,79401	10.521	196.210
[2022-2023] %25 İndirimli	SÖZ	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2021-2022] Tam Burslu	SÖZ	9	9	433,75501	418,17473	5.351	10.697
[2021-2022] %50 İndirimli	SÖZ	51	51	399,97384	318,57246	22.687	238.257

*: Toplam = Genel + Okul Birincisi + Şehit-Gazi Yakını + 34 Yaş Üstü Kadın + Depremzede Aday kontenjanları toplamından oluşmaktadır.

1.1.2.Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri 2020-2021 eğitim-öğretim yılında programa kabul edilen öğrenciler için hazırlık sınıfı varsa, bu uygulamayla ilgili düzenlemeleri açıklayınız ve program öğrencilerinin hazırlık sınıfındaki başarı durumuna ilişkin istatistiksel bilgi veriniz. Bu amaçla tablo kullanabilirsiniz.

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

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

Ankara Medipol Üniversitesi ön lisans ve lisans düzeyi öğrencilerinin farklı diploma programlarına ve diğer yükseköğretim kurumlarındaki öğrencilerin Ankara Medipol Üniversitesi eşdeğer diploma programlarına yatay geçişleri ile ilgili usul ve esasları düzenleyen bir "Yatay Geçiş Yönergesi" bulunmaktadır. Güzel Sanatlar

Tasarım ve Mimarlık Fakültesi yatay geçiş işlemlerini bu yönergeye göre değerlendirmektedir. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde yatay geçiş programlarıyla başvuran öğrencilerin, önceki eğitim kurumlarında başarıyla tamamladıkları dersler, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi İntibak Komisyonu tarafından incelenerek uygun ders eşleştirmeleri yapılmaktadır. Kurum içi veya kurumlar arası yatay geçiş hakkı kazanan öğrenciler, kabul edildikleri programın YKS puanına göre ilgili yılın indirim oranından faydalanarak intibak süreçlerini tamamlamaktadır. Ayrıca, Merkezi Yerleştirme Puan Türüne göre yatay geçiş hakkı elde eden öğrenciler için de YKS puanına bağlı olarak belirlenen indirim oranı uygulanarak intibak işlemleri gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yatay geçiş ve dikey geçiş hakkı kazanan öğrencilerin intibak işlemleri bölümdeki "Ders Muafiyet/İntibak Başvuru Jüri Üyeleri" tarafından yapılmaktadır. Bölüm kurulu kararı ile Dekanlık makamına bildirilen ve öğrencilerin ders muafiyet uygulamalarını gerçekleştiren değerlendirme jüri üyeleri aşağıda yer almaktadır.

Komisyon Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU
Üye: Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR
Üye: Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE
Üye: Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK
Üye: Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER

Ders muafiyeti kapsamında, yatay geçiş, çift anadal ve yandal uygulamaları ile başka programlarda ve/veya kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesi Ankara Medipol Üniversitesi Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre uygulanmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi Çift Anadal ve Yandal Programları Yönergesi, öğrencilerin akademik başarılarını desteklemek ve kariyerlerine çok yönlü katkı sağlamak amacıyla oluşturulmuştur. Bu yönerge, üniversitedeki diploma programları arasındaki çift anadal, yandal ve kredi aktarımı süreçlerine ilişkin esas ve usulleri belirlemektedir. Bu kapsamda, kayıtlı olduğu anadal programını üstün başarıyla sürdüren öğrenciler, ikinci bir dalda diploma veya yandal sertifikası alma fırsatına sahiptir. Ankara Medipol Üniversitesi öğrencileri çift anadal ve yandal programları imkânlarından faydalanabilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenciler Psikoloji, Uluslararası Ticaret ve Finansman, Yönetim Bilişim Sistemleri ile Halka İlişkiler ve Reklamcılık programlarına Yandal; İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümüne karşılıklı hem çift anadal hem de yandal olanağı sağlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü komisyon üyeleri tarafından başvurular değerlendirilerek onay veya ret kararı verilmektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 3. sınıf öğrencilerinden Feyza NACAR, Uluslararası Ticaret ve Finansman (İngilizce) bölümünde Yandal yapmaktadır (Ö.1.2.1. K.1. Yatay Geçiş Yönergesi) (Ö.1.2.1. K.2. Çift Anadal ve Yandal Programları Yönergesi) (Ö.1.2.1. K.3. Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği) (Ö.1.2.1. K.4. Feyza Nacar Yandal)

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

Akademik Yıl[1,2]	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı			Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı[10]	Yandal Öğrenci Sayısı		Çift Anadal Öğrenci sayısı	
	A[3]	B[4]	A+B[5]		C[6]	D[7]	E[8]	F[9]
[2025-2026]	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
[2024-2025]	‘’-’’	1	1	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
[2023-2024]	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	1	‘’-’’
[2022-2023]	‘’-’’	1	1	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
[2021-2022]	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’

[1] İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2025-2026 gibi yazınız.
[2] Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış yandal ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır
[3] A = Başarı puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı
[4] B = Merkezi yerleştirme puanına göre yatay geçiş yapan öğrenci sayısı
[5] Başarı puanı ve merkezi yerleştirmeye göre yatay geçiş yapan toplam öğrenci sayısı (A+B)
[6] C = Başka bölümlerde yandala başlayan program öğrenci sayısı
[7] D = Bölümde yandala başlayan başka program öğrenci sayısı
[8] E = Başka bölümlerde çift anadala başlayan program öğrenci sayısı
[9] F = Bölümde çift anadala başlayan başka program öğrenci sayısı
[10] Ön lisans programları için geçerli değildir.

1.3.Öğrenci Değişimi

1.3.1. Anlaşma Yapılan Kurum ve Kuruluşlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrenci değişim programları kapsamında ERASMUS öğrenci hareketliliği uygulamasını gerçekleştirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün Tablo 1.3.1’de listelenen üniversiteler ile ERASMUS öğrenci hareketliliği anlaşması bulunmaktadır.

Tablo 1.3.1. Değişim Programı Anlaşmaları Özet Tablosu

Değişim programı türü	Üniversiteler	Ülkeler	Anlaşma sayısı	Son Geçerlik tarihi[1]
Erasmus (KA131)	INSTITUTO POLITECNICO DA GUARDA	PORTEKİZ	4	2029
	UNIVERSITY OF FOGGIA	İTALYA		2029
	INSTITUTO POLITECNICO DE COIMBRA	PORTEKİZ		2029
	UNIVERSITY OF PATRAS	YUNANİSTAN		2029
Mevlâna (yurt dışı)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Farabi (yurt içi)	‘’-’’		‘’-’’	‘’-’’
Diğer ...(KA171)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’

[1]:En uzun geçerlik süresine sahip olan anlaşmanın son geçerlik tarihini yazınız.

Ankara Medipol Üniversitesi Uluslararası Ofis Yönergesi (Ö.1.3.1. K.1. Uluslararası Ofis Yönergesi) kapsamında Erasmus Koordinatörlüğü ile birlikte takip edilen süreç sonucunda 2025-2026 Eğitim-Öğretim yılı Güz döneminde başvuru yapanlar arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde Hasan Eren Özkan, asil ve hibeli olarak Portekiz’de bulunan Instituto Politecnico De Coimbra Üniversitesi’nde Erasmus öğrenim hareketliliğine devam etmektedir. Aynı öğrencimiz bahar dönemi için de 1. Hibeli yedek durumundadır. Bunun yanı sıra öğrencilerimizden Sara Bassam Abdul Muhsen Al Badareen aynı okulda Erasmus öğrenim hareketliliğini 2024-2025 eğitim öğretim yılı bahar döneminde tamamlamıştır. Öğrencilerimizden Merve Gökçe ise İtalya’da bulunan Università Degli Studi Di Foggia Üniversitesi’nde 2024-2025 eğitim öğretim yılı bahar döneminde Erasmus öğrenim hareketliliğini tamamlamıştır.

1.3.2.Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak düzenlemeleri özetleyiniz. Tablo 1.3.2’yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız.

Tablo 1.3.2. Değişim Programları ve İşbirliği Anlaşmalarından Yararlanan Öğrenci Sayıları

Akademik yıl / Tür	2025-2026		[2024-2025]		[2023-2024]		[2022-2023]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	1	0	2	0	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	3
Mevlana (Yurt dışı)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Farabi (Yurt içi)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Diğer…	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Toplam-1[2]	1	‘’-’’	2	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	3
Staj anlaşmaları	‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’
Protokoller	‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’
Diğer…	‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’
Toplam-2[3]	‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’		‘’-’’

[1]: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.
[2]: Öğrenci değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır
[3]: Yurtdışı kurum, kuruluş ve özel sektör işletmeleriyle yapılan anlaşmalardan yararlanan öğrenci sayılarının toplamıdır.

(Ö.1.3.2. K.1. Erasmus Anlaşmaları) (Ö.1.3.2. K.2. Merve Gökçe) (Ö.1.3.2. K.3. Sara Al Badareen) (Ö.1.3.2. K.4. Hasan Emre)

1.4. Danışmanlık ve İzleme

1.4.1. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren ve öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan danışmanlık hizmetlerini, mevzuattan ve danışmanlardan sağlanan kanıtlarla özetleyiniz. Tablo 1.4.1 ve Tablo 1.4.2'yi doldurarak sayısal ve niteliksel değerlendirme yapınız. Danışmanlar tarafından kullanılan ve Tablo 1.4.2'de belirtilen etkileşim türlerinden bireysel görüşmeler hariç olmak üzere her biri için en az bir kanıt sağlayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri üniversiteye kaydoldukları zaman diliminden itibaren akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. ''Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans/Lisans Öğrencileri İçin Akademik Danışmanlık Yönergesi'' (Ö.1.4.1. K.1. Danışmanlık Yönergesi) akademik danışmanlığın yürütülmesindeki usul ve esasları içermektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde her öğrenciye, öğrenim gördükleri bölümdeki bir öğretim elemanı danışman olarak atanmaktadır. Bu danışmanlık hizmeti, öğrencilerin lisans sürecinde sadece ders seçimi, ders kayıt, ders ekle-sil haftası dönemlerinde sınırlı kalmayıp, aynı zamanda profesyonel iş hayatına yönelik konularda da ofis saatlerinde ofis görüşmeleri ile bir destek sunmaktadır. Danışman öğretim elemanları lisans sürecince öğrencilere rehberlik yapmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin mesajlaşma özelliğini kullanarak danışmanlarıyla MEBİS üzerinden iletişim kurmaları, kurumsal e-posta aracılığıyla sorularını sormaları veya yüz yüze görüşmeler düzenlemeleri mümkündür. 2025-2026 akademik yılı için danışman-öğrenci görüşme formları oluşturulmuş ve bu kapsamda gerçekleştirilen görüşmelerde, öğrencilere akademik ve kariyer planlamalarına yönelik rehberlik sağlanmıştır. Görüşmelerde, öğrencilerin eğitim süreçlerine ilişkin ihtiyaçları değerlendirilmiş, karşılaştıkları akademik ve idari konular ele alınmış ve uygun yönlendirmeler yapılmıştır. Ayrıca, öğrencilerin gelişimlerini desteklemek amacıyla bireysel hedefleri, ders seçimleri ve olası akademik zorluklar üzerine detaylı bir danışmanlık sunulmuştur. Tüm bu görüşmelerin özeti formlara kaydedilerek, öğrencilerin ilerleyen dönemlerde danışmanlarıyla daha etkili bir iletişim kurmalarına ve akademik başarılarını artırmalarına yardımcı olacak bir rehber oluşturulmuştur (Ö.1.4.1. K.2 Danışman Görüşme Formları) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde danışmanlık hizmeti, öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına uygun olarak şekillenmekte ve bu süreçte öğrencilerin akademik hedeflerine ulaşmalarına, kariyer planlamalarına ve genel gelişimlerine katkı sağlamak için çeşitli kaynaklar sunmaktadır. Bu bireysel rehberlik, öğrencilerin fakülte yaşantıları boyunca kendilerini daha güvende ve desteklenmiş hissetmelerine olanak tanımaktadır. 2025-2026 eğitim-öğretim yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik personel-öğrenci görüşme saatleri 10.10.2025 tarihinde web sitesinde duyurulmuştur (Ö.1.4.1. K.3. Danışman Görüşme Saatleri)

2025-2026 eğitim-öğretim yılı danışmanlık hizmetleri bölüm bazında beş farklı öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Akademik danışmanlık hizmetlerinin yanı sıra Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrenciler ile staj koordinatörü arasındaki iletişimi güçlendirmek ve staj süreçlerini daha verimli hale getirmek amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim dönemi için yeni bir "Staj Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu" düzenlenmiştir (Ö.1.4.2. K.4. Staj Görüşme Formu). Bu form, öğrencilerin staj sürecine dair deneyimlerini paylaşmalarına, karşılaştıkları sorunları dile getirmelerine ve akademik danışmanlık alarak profesyonel gelişimlerini desteklemelerine olanak tanımaktadır.

Tablo 1.4.1. Danışman Unvanlarına Göre Öğrenci Dağılımı

Akademik Yıl	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör. Dr.	Arş. Gör.
[2025-2026]	"-"	"-"	72	88	"-"	"-"
[2024-2025]	"-"	"-"	77	48	"-"	"-"
[2023-2024]	"-"	"-"	38	54	"-"	"-"
[2022-2023]	"-"	"-"	22	44	"-"	"-"
[2021-2022]	"-"	"-"	19	4	"-"	"-"

Tablo 1.4.2.Danışmanlara Göre Öğrenci Sayısı ve Etkileşim Türleri

Danışmanın Unvanı, Adı-Soyadı[1]	Sınıf	Öğrenci sayısı			Etkileşim türü				
		Kız	Erkek	Toplam	Toplantı [2]	Grup görüşmesi [3]	Bireysel görüşme [4]	Diğer[5]	Toplam
Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU	3	19	12	31	"-"	"-"	12	"-"	"-"
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR	2	26	17	43	"-"	"-"	22	"-"	"-"
Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE	4	11	10	21	"-"	"-"	11	"-"	"-"
Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER	1	29	14	43	"-"	"-"	36	"-"	"-"
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	4	17	12	29	"-"	"-"	25	"-"	"-"

[1]:Satır sayısı arttırılabilir.
[2]:Sınıfın geneline dönük yapılan toplantılardır.
[3]:Katılımcı sayısı en az 10 olan öğrenci grubuyla yapılan toplantıdır.
[4]:Öğrenciyle birebir yapılan toplantıdır.
[5]:Sınıf temsilcisi, sınıfta lider durumunda olan öğrencilerle vs. yapılan toplantı-görüşme sayısı

1.5.Başarı Değerlendirmesi

1.5.1. Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının ölçülmesi ve değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri ayrı ayrı özetleyiniz. Ara sınav, devam/katılım, küçük sınav (quiz), ödev, sözlü sınav, çoktan seçmeli test, klasik sınav, vaka çalışması, makale incelemesi, çeviri ödevi, proje, sunum, seminer, uygulama sınavı (performans ölçümü), grup çalışması, tartışma, staj, dönem sonu sınavı (final) ve benzeri ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin öğrencilerin başarı değerlendirmelerindeki dönem içi ve dönem sonu ağırlıklarını, varsa ders bazında farklılıkları da belirterek açıklayınız. Mevzuatınızın ilgili maddelerine atıf yapınız. Madde 4.1.4'de hazırlanan ders dosyalarının bu amaçlı değerlendirmelerde kullanılacağı bilinmelidir.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim öğretim politikasında öğrencilerin başarısını yalnızca yazılı sınavlarla değil, çeşitli değerlendirme yöntemleriyle ölçmeyi benimseyerek, farklı öğrenme stillerine uygun deneyimler sunmayı hedeflemektedir (Ö.1.5.1. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Eğitim-Öğretim Politikası). Üniversitenin genel ölçme ve değerlendirme stratejileri, uygulamalı çalışmalar, proje bazlı değerlendirmeler ve sınavların çok yönlü analizini içeren yönergelerle desteklenmekte olup, bu süreçler Ankara Medipol Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi ile belirlenmektedir (Ö.1.5.1. K.2. Ankara Medipol Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi) Ayrıca, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Ölçme, Değerlendirme ve Geliştirme Komisyonu'na 25 Kasım 2025 tarihi itibariyle Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK ve Dr. Öğr. Üye. Alev Emine İNCE komisyon üyesi olarak atanmışlardır (Ö.1.5.1. K.3. Komisyonlar). Bu

atamalar, fakültedeki ölçme ve değerlendirme süreçlerinin daha etkin yürütülmesini sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü de bu politikalar doğrultusunda, öğrencilerine sadece teorik bilgiyi sunmakla kalmayıp, mutfak derslerinde uygulamalı çalışmalarla desteklenen eğitim modeli sayesinde pratik becerilerini geliştirme fırsatı tanımaktadır. Bu yaklaşım, öğrencilerin mesleki yetkinliklerini gerçek yaşam deneyimleriyle pekiştirerek, araştırma yapma ve eleştirel düşünme becerilerini güçlendirirken, sektör ihtiyaçlarına uygun donanımlı bireyler olarak mezun olmalarını sağlamaktadır. Bölümde uygulanan bu bütüncül değerlendirme yaklaşımı, öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlarken, aynı zamanda mesleki ve bireysel yetkinliklerini artırmayı hedeflemektedir. Bölümde, öğrenci performansının değerlendirilmesinde vize ve final sınavlarının yanı sıra ödev uygulamaları da önemli bir rol oynamaktadır. Bu kapsamda, verilen ödevlerin bir kısmı öğrencilerin bireysel olarak yönetimini gerektirirken, bir kısmı da grup çalışması şeklinde düzenlenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilere hem bireysel araştırma ve sorumluluk alabilme yeteneği kazandırmayı hem de grup içinde iş birliği ve uyum becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Böylece öğrenciler, bireysel yeteneklerini geliştirirken aynı zamanda grup içinde etkili bir şekilde çalışma deneyimi yaşamaktadır.

Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. Bölümde, başarı değerlendirme kapsamında ayrıca sekiz yarıyıllık öğretim planında zorunlu bir ders olarak 7 AKTS'lik ''Yaz Stajı'' bulunmaktadır (Ö.1.5.1. K.4. Yaz Stajı). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin staj sürecinde ihtiyaç duydukları belgeler, online sistem üzerinden erişilebilir durumdadır (Ö.1.5.1. K.5. Staj Formları). 2025-2026 eğitim-öğretim yılı kapsamında staj süreçlerine ilişkin bilgilendirmeler, gerekli görülen durumlarda Staj Koordinatörü Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ tarafından gerçekleştirilmiştir (Ö.1.5.1. K.6. Komisyonlar). Öğrencilerin staj başvurularını sorunsuz bir şekilde tamamlayabilmeleri ve süreci eksiksiz yürütebilmeleri adına, ilgili bilgilendirmeler ve yönlendirmeler form halinde öğrencilere dağıtıldığı gibi WhatsApp ve e-mail yoluyla da öğrencilere ulaştırılarak iletişim sistematik bir şekilde sağlanmaktadır

1.5.2. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle ve kanıtlarıyla açıklayınız.

Sınav programları fakülte web sayfasında ilan edilmekte ve sınavlar gözetmen öğretim elemanları eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine bağlı olarak ara sınav ve dönem sonu (final) sınavlarına girmektedir (Ö.1.5.2. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisan Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği). Ara sınav ve dönem sonu sınavlarının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, proje çalışmaları, devam durumu ve öğrencinin başarısı göz önüne alınmaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına sınav sonucunun açıklandığı tarih itibariyle 5 iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır (Ö.1.5.2. K.2. Ankara Medipol Üniversitesi Sınav Uygulamaları Yönergesi)

Sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla Ankara Medipol Üniversitesi Sınav Uygulamaları Yönergesi bulunmaktadır. Bu yönerge, lisans programlarına kayıtlı öğrencilerin, sınavların öncesindeki ve sınavlar sırasındaki yükümlülüklerini belirlemek, öğretim elemanlarının sınavların uygulanması ile ilgili sorumluluklarına ilişkin esasları düzenlemek ve sınav süreçleri ile ilgili genel kuralları içermektedir. Bu sürece ilişkin sınav zarflarında Gözetmenlerin Sınav Esnasında Dikkat Etmesi Gereken Kurallar, Sınavda Uyulması Gereken Kurallar, Sınavı Yapan Öğretim Elemanı ve Gözetmenlerle İlgili Kuralların yazılı olduğu belgeler mutlaka yer almaktadır.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca, öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan "Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği" hükümleri uyarınca yürütülmektedir. Sınavda kopya çeken öğrenci için ''Kopya Tutanağı'' formu düzenlenmektedir.

.

1.6.Öğrenci Memnuniyeti

1.6.1. Öğrenci memnuniyetinin ölçülmesi ve değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri ayrı ayrı özetleyiniz. Varsa mevzuatınıza atıf yapınız. (*Hazırlanan ders dosyaları içine, o dersten öğrenci memnuniyeti ile ilgili belgeleri koyunuz. Saha ziyaretinde bu dosyalar incelenecektir.*)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programımızda öğrenci memnuniyeti, kalite güvencesinin merkezinde yer alan ve sürekli izlenen, geliştirilen dinamik bir süreçtir. Bu süreç, Üniversitemizin eğitim öğretim politikası, ön lisans ve lisans eğitim-öğretim ve sınav yönetmeliği ve kalite komisyonu yönergesi çerçevesinde, çok kanallı, şeffaf ve sonuç odaklı bir yaklaşımla yürütülmektedir (Ö.1.6.1. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Eğitim Öğretim Politikası) (Ö.1.6.1. K.2. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği) (Ö.1.6.1. K.3. Ankara Medipol Üniversitesi Kalite Komisyon Yönergesi).

Öğrencilerimizin görüş, öneri ve şikayetlerini iletebilmeleri için çeşitli resmi ve gayri resmi kanallar bulunmaktadır. Bunlar arasında; öğrencilerin doğrudan danışmanlarıyla iletişime geçmesi (Ö.1.6.1. K.4. Danışman Görüşme Saatleri), Ankara Medipol Üniversitesi Medipol Eğitim Bilgi Sistemi üzerinden e-mail yollanması (Ö.1.6.1. K.5. MEBİS mail sistemi) gibi yolları kullanabilmektedir. Bunların yanında öğrenciler herhangi bir sıkıntı ve sorunları doğrultusunda öğretim elemanlarına e-posta yoluyla da ulaşabilmektedir. Örneğin yurt dışı kontenjanı ile üniversiteye kayıt olan bir öğrencinin Akademik İngilizce sınavı ile ilgili bir sorununda danışman öğretim elemanına ulaşmış, öğretim elemanı da öğrencinin ne yapması gerektiğini anlatmış ve sorununu çözmesine yardımcı olmuştur (Ö.1.6.1. K.6. Akademik İngilizce Sınav Sorunu ve Çözümü).

Bu tarz doğrudan ulaşımların yanında WhatsApp ve benzeri platformlarda oluşturulan sınıf grupları (Ö.1.6.1. K.7. WhatsApp Grupları), günlük iletişim ve hızlı bilgi akışı için etkin birer araç olarak kullanılmaktadır. Bu ortamlardan gelen geri bildirimler ilgili ders öğretim elemanı veya danışman öğretim elemanı tarafından takip edilmekte ve bunların resmiyete dönüşmesi amacıyla da bir danışman görüşme formu oluşturulmaktadır. Bu geri bildirimler doğrultusunda öğrencinin danışman öğretim elemanı tarafından form doldurulmakta ve bu formlar elektronik ortamda saklanmaktadır (Ö.1.6.1. K.8. Danışman Görüşme Formları).

Sistemin işlerliğini gösteren somut kanıtlar mevcuttur. Örneğin, ders kayıt sürecinde karşılaşılan bir zorlukta veya öğrencinin yanlış ders kaydı yapmasında ilgili danışman öğretim elemanı müdahale edebilmektedir. İlgili örnekte yurt-dışı kontenjanı ile bölüme kayıt olan bir öğrencinin yanlış ders kaydı yapması sonucu ara sınava girememesi konusunda danışmanını WhatsApp üzerinden bilgilendirmiştir. Danışman öğretim elemanı bu konuyu fakülte sekreterine aktarmış, öğrencinin yazdığı bir dilekçe ile ders kaydı değiştirilmiş ve öğrenci ara-sınavlara girebilmiştir. Bu durumların bir daha yaşanmaması için diğer danışman öğretim elemanlarına durum anlatılmıştır (Ö.1.6.1. K.9. Ders Seçimi Hata ve Çözümü).

Memnuniyetin sistematik olarak ölçülmesinde en temel araç, her dönem sonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerine uygulanan "Ders Değerlendirme Anketleri", "Öğrenci Memnuniyet Anketleri" ve "Danışman Değerlendirme Ankeleri"dir. Anket sonuçları ayrıntılı istatistiksel raporlar halinde Bölüm Başkanlığı ve öğretim elemanları ile paylaşılmasına ilişkin mekanizmalar mevcut olsa da öğrencilerden yeterli dönüş alınamadığı için bölüm bazında bu konuda bir plan çizilememektedir (Ö.1.6.1. K.10. Öğrenci Anketlerinin Analizi). Katılımın yetersiz olması sebebiyle öğrencilere bölüm temsilcileri vasıtasıyla ulaşılmış ve onların aracılığı ile görüşleri alınmıştır (Ö.1.6.1. K.11. Öğrenci Görüşleri). Öğrencilerin bu görüşleri henüz değerlendirilme aşamasındadır.

Öğrencilerin motivasyonlarını arttırmak, oryantasyonlarını sağlamak, teorik ve uygulama bilgi birikimlerini geliştirmek, yeteneklerini sergilemek, için bölüm olarak düzenlenen çeşitli etkinliklerin yanında düzenlenmektedir. Bunlara örnek olarak;

- 28 Mayıs 2025 tarihinde düzenlenen "Helva Etkinliği" (Ö.1.6.1. K.12. Helva Etkinliği).
- 20 Mayıs 2025 tarihinde düzenlenen "Fusion Cusine" etkinliği (Ö.1.6.1. K. 13. Füzyon Mutfak Etkinliği).
- 10 Ocak 2025 tarihinde düzenlenen "Garde Manger" etkinliği (Ö.1.6.1. K. 14. Garde Manger Etkinliği).
- "Un Do Tre" firmasının da katkılarıyla 17 Şubat 2025 tarihinde düzenlenen "Yenilikçi Makarna Sosu" etkinliği (Ö.1.6.1. K. 15. Yenilikçi Makarna Sosu Etkinliği).
- Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA'nın sunumuyla gerçekleşen "Zeytin Yağı Tadım Etkinliği" (Ö.1.6.1. K. 16. Zeytinyağı Tadım Etkinliği).
- Birinci sınıf öğrencilerinin üniversite ve bölüme oryantasyonlarını sağlamak ve bölüm öğretim elemanlarını daha yakından tanımaları amacıyla yapılan "Tanışma Etkinliği" (Ö.1.6.1. K.17. Tanışma Etkinliği).
- 9 Ocak 2026 tarihinde düzenlenen "Büfe etkinliği" (Ö.1.6.1. K.18. Büfe Etkinliği).

1.6.2.Öğrenci memnuniyetine ilişkin tespitlerin fakülte/yüksekokul ve bölümün çeşitli yönetim aşamalarında değerlendirme, çevrimleri kapatma (PUKÖ döngüsü) ve değerlendirme sonuçları hakkında ilgili birim ve bireylere geri bildirim sağlama yöntemlerinizi kanıtlarıyla açıklayınız.

Öğrenci memnuniyeti Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir. Elde edilen veriler, fakülte/yüksekokul ve bölüm yönetiminin çeşitli aşamalarında (Bölüm Kurulu, Akademik Kurul, Kalite Komisyonu) değerlendirilmekte, alınan kararlar ilgili birim ve bireylere iletilmekte ve iyileştirme adımları takip edilmektedir. Bu süreç, resmi bir PUKÖ döngüsü olarak adlandırılmasa da onun tüm adımlarını içeren organik ve dinamik bir geri bildirim mekanizması şeklinde işlemektedir.

Her dönem sonunda, fakülte bazında "Ders Değerlendirme Anketi" uygulanmaktadır (Ö.1.6.2. K.1. Ders Değerlendirme Anketi). Bu anket, öğretim elemanının performansı, ders içeriği, ölçme-değerlendirme yöntemleri ve öğrenme çıktılarına ilişkin veri sağlamaktadır. Bununla beraber çevrim içi ortamlarda yapılan bu anketlere öğrencilerin katılımı da düşüktür.

Aynı periyotta uygulanan bir diğer anketimiz ise “öğrenci memnuniyet anketidir” (Ö.1.6.2. K.2. Öğrenci Memnuniyet Anketi). Bu anket, öğrencilerin bölüm yönetimi ve öğretim elemanları ile iletişimi, dersliklerin yeterliliği (hem teorik hem uygulama), internet altyapısı, web sayfası ve öğrencilerin genel memnuniyeti gibi unsurları ölçmektedir. Bu ankette de genel anlamda katılımcı sayısı çok düşük olmaktadır.

Anketler analiz edilmiştir (Ö.1.6.2. K.3. Anket Sonuçları). Bununla beraber katılım oranlarının beklenilenden az olması sebebiyle nicel verilerin yanı sıra nitel ve doğrudan geri bildirimin de önemini ortaya koymuştur. Bu bağlamda öğrencilerin genel memnuniyetlerini belirlemek, bölümden istekleri, şikayetleri, dileklerini anlamak amacıyla sınıf temsilcileri ile toplantı düzenlenmiştir. Toplantı sonucunda elde edilen veriler bölüm kurul kararı olarak saklanmaktadır (Ö.1.6.2. K.4. Öğrenci Görüşleri).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin ders memnuniyetlerini iyileştirmek amacıyla bölüm öğretim elemanlarının görüş ve önerileriyle müfredat geliştirme çalışmaları yapılmaktadır. Bu çalışmalar henüz planlanma aşamasındadır (Ö1.6.2. K.5. Müfredat Geliştirme).

Öğrencilerden toplanan bu toplu bilgilendirmelerin yanında, bireysel olarak çeşitli iletişim kanallarından da öğrencilerin sorunlarına çözüm bulunabilmektedir. Örneğin uluslararası kontenjanlı bir öğrencimiz akademik İngilizce sınavıyla ilgili ara sınav sonucunun yeniden değerlendirilmesini istemiştir. Bununla ilgili kimle iletişime geçeceğini bilemeyince danışman öğretim elemanında yol göstermesini istemiştir. Danışman öğretim elemanı ne yapılacağını anlatmış ve durum çözülmüştür. Danışman öğretim elemanı bu süreçte iletişimi koparmadan öğrencinin sorununun devam edip etmediğini takip etmiştir (Ö1.6.2. K.6. Akademik İngilizce Sınav Sorunu ve Çözümü

1.7.Öğrencilerin Mezuniyeti

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk mezunlarını 2024-2025 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Ankara Medipol Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Mezuniyet Belgeleri Yönergesi, yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları ve mezuniyet karar süreçlerini düzenleyerek, üniversitenin ilgili yönetmeliklerinde belirlenen standartları şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşmaktadır. Üniversitenin, sertifikalandırma ve diploma işlemleri, bu yönergede yer alan tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte ve izlenmektedir. Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’nin dördüncü bölümünde açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Bu kapsamda belirlenen standartlar, eğitim kalitesini ve mezunlarının niteliğini artırmaya yönelik bir çerçeve sunmakta olup, bu bilgilerin toplumla şeffaf bir iletişim içerisinde paylaşılması, bölümün güvenilirliği ve saygınlığına katkı sağlamaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin dördüncü bölümündeki diplomalar ve mezuniyet ile ilgili yönetmelik maddelerine ve Ankara Medipol Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Mezuniyet Belgeleri Yönerge’ sine ilave olarak, öğrenci işleri tarafından öğrenci bilgi sistem programında yer alan mezun adayların işlemlerinde;

a. Ağırlıklı Genel Not Ortalaması (AGNO) kontrolü,

b. Kredi kontrolü,

c. AKTS kontrolü,

d. Zorunlu ders kontrolü,

e. Seçmeli ders kontrolü,

f. Başarısız ders kontrolü,

g. Staj kontrolü yapılır ve mezun öğrencilerin listesi oluşturulur.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Öğretim Amaçları:

PÖA 1: Gastronomi alanındaki kavramları, teknikleri bilen, yenilikleri takip eden ve bu konuda araştırma becerisine sahip olan evrensel değerlere bağlı mezunlar yetiştirmek,

PÖA 2: Gastronomi alanına ilişkin yasal düzenlemeleri, mesleki standartları ve uygulamaları bilen mezunlar yetiştirmek,

PÖA 3: Sorumluluk bilincinde olan ve ekip üyesi olarak çalışabilen, alanı ile ilgili sorunları tespit edebilen, sorunları analitik olarak değerlendirip çözümler üretebilen mezunlar yetiştirmek,

PÖA 4: Sürdürülebilirlik ilkesine önem veren, girişimcilik ve liderlik özelliklerini taşıyan, etik ve ahlaki değerlere sahip mezunlar yetiştirmek,

PÖA 5: Sürekli eğitim anlayışı ile kişisel ve mesleki donanımını geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde temsil yeterliliğine sahip mezunlar yetiştirmek,

Tablo 1.7. Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl[1]	Hazırlık türü[2]	Hazırlık	Sınıf[3]				Toplam Öğrenci Sayıları[4]				Toplam Mezun Sayıları[4]			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	Dr.	ÖL	L	YL	Dr.
[2025-2026]	Z	76	43	35	31	51	"-"	160	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2024-2025]	Z	123	39	32	38	36	"-"	145	"-"	"-"	"-"	20	"-"	"-"
[2023-2024]	Z	101	33	43	12	4	"-"	92	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2022-2023]	Z	123	48	14	4	"-"	"-"	66	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
[2021-2022]	Z	76	17	6	"-"	"-"	"-"	23	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"

[1]: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2025-2026 gibi yazınız.
*[2]: **Y:** Hazırlık yok, **İ:** İsteğe bağlı hazırlık, **Z:** Zorunlu hazırlık*
[3]:Ön lisans programları için sadece 1. ve 2. sınıf sütunları doldurulur.
*[4]:**ÖL**: Ön lisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek Lisans, **Dr**: Doktora*

1.8.Mezun İzleme

1.8.1. Mezunların nasıl bir sistem ile izlendiğini açıklayınız. Yaptıkları işlere göre mezun dağılımı hakkında bilgi veriniz ve kanıtlar sununuz. Bu bilgilerin nasıl elde edildiğini açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programımızın başarısının ve toplumsal katma değerinin en önemli göstergelerinden biri, mezunlarımızın kariyer yolculuklarıdır. Ankara Medipol Üniversitesi Kurumsal İletişim Politikası, 2026-2030 Stratejik Planı, Kalite Komisyonu Yönergesi çerçevesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunlarıyla sürekli iletişimi sürdürmektedir (Ö.1.8.1. K.1. Kurumsal İletişim Politikası) (Ö.1.8.1. K.2 2026-2030 Stratejik Plan) (Ö1.8.1.K.3. Kalite Komisyonu Yönergesi).

Ankara Medipol Üniversitesi Kariyer Ofisi, mezun öğrencilerin istihdam olanaklarını oluşturmak, iş bulma süreçlerinde yönlendirici olmak, kuruluşların projelerinde görevlendirilmelerini sağlamak ve bu bağlamda çeşitli toplantılar düzenlemek, mezunları personel talebinde bulunan kuruluşlara yönlendirmek, kariyer danışmanlığı, koçluk ve mentorluk gibi hizmetler sunmaktadır (Ö.1.8.1.K.4. Kariyer Ofisi Yönergesi). Bunun

yanında Ankara Medipol Üniversitesi "Mezun Bilgi Sistemi"ni 2025 yılında hayata geçirmiştir. Bu sayede üniversite genelinde bütün mezunlarla iletişimin sürdürülmesi hedeflenmektedir (Ö.1.8.1.K.5. Mezun Bilgi Sistemi).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk mezunlarını 2024-2025 eğitim öğretim döneminde vermiştir. Bölüm yeni mezun vermesine rağmen mezunlarla iletişimin kesilmemesi amacıyla bir Whatsapp gurubu kurulmuş öğrencilerin telefon numaraları ve e-mail adresleri alınmıştır (Ö.1.8.1. K.6. Mezun İletişim Listesi) (Ö.1.8.1. K.7. Mezun WhatsApp Grubu). Bölümümüz bu iletişimin sağlanması amacıyla "Mezuniyet İşleri" birimi oluşturmuş, Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN, Öğr. Gör. Sadık Can Gazelci, Öğr. Gör. Zeynep Bengisu Ejder, Arş. Gör. Aslı Deniz Pehlivan Bozdemir ve Arş. Gör Melike Soy bu birime atanmıştır (Ö.1.8.1. K.8. Komisyonlar).

Bunların haricinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde kurulan "GastroMedLab" bölüm öğretim elemanlarının yönlendirmesi dahilinde öğrencilerin mezuniyet sonrasında kariyer hayatları içinde çeşitli etkinliklerde bulunmaktadır.

- "Staj Sohbetleri" etkinliği ile daha önce stajını gerçekleştirmiş öğrenciler okula davet edilmiş ve staj serüvenleri ile bilgilendirmeler yapılmıştır (Ö1.8.1.K.9. Staj Sohbetleri Etkinliği).
- "Mezun Sohbetleri" etkinliği ile mezun öğrencilerimiz okula davet edilmiş ve mezuniyet sonrası kariyer hayatları ile ilgili bilgiler vermişlerdir. Mezunlarımızın sektörel deneyimlerinin yanında halen iş arama, lisansüstü eğitime başlama gibi konularda da girişimleri olduğu görülmüştür (Ö.1.8.1. K.10. Mezun Sohbetleri).

Bunların haricinde mezunlarımız için ayrı bir dernek henüz bulunmamaktadır. Daha önce de bahsedildiği gibi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk mezunlarını 2024-2025 eğitim-öğretim yılında vermiştir. Mezun sayılarımızın artmasıyla, bu konudaki iyileştirme çalışmaları yapılacaktır.

1.8.2.Mezunların program öğretim amaçlarına, program öğrenim çıktılarına ve ders planına katkılarının nasıl (bu amaçla kullanılan yöntemleri) sağlandığını ve bu amaçla elde edilen veriler/bilgiler çerçevesinde yapılan iyileştirme çalışmaları hakkında kanıtlarıyla bilgi veriniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün amaçlarına ulaştığını gösteren en büyük kanıt mezun olan öğrenciler ve onların mevcut kariyer yolculuklarıdır. Bölüm ilk lisans mezunlarını 2024-2025 eğitim öğretim yılında vermiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunlarıyla iletişimi devam ettirme konusuna ciddiyetle yaklaşmakta, öğrencilerinin mezuniyet sonrası kariyer gelişimlerini yakından takip etmektedir. Bunu daha etkili gerçekleştirmek için mezunların telefon numarası ve mail adresleri alınmış ve bir WhatsApp grubu kurulmuştur. Bunun yanında 2024-2025 mezunları okula davet edilmiş, mezuniyet sonrası kariyer hayatları ile ilgili öğrencilere bilgi vermek amacıyla GastroMedLab öğrenci kulübü çatısı altında 8.12.2025 tarihinde ''Mezun Sohbetleri'' adlı bir etkinlik düzenlenmiştir. Etkinlik, mezun olduktan sonra sektörün nasıl işlediğini, ilk iş deneyimlerinin nasıl geçtiğini, karşılaştıkları zorlukları ve yakaladıkları fırsatların aktarıldığı samimi bir buluşma niteliği taşımıştır. Bu tarz etkinliklerin öğrencilerin kariyer hayatlarıyla ilgili fikir edinmesi açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

MEZUN BİLGİLERİ

Mezun Olduğu Bölüm	Mezun Adı Soyadı	Cep Tel	E-Posta
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Burak KUŞ	0544 461 17 10	burakus17@hotmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Baransel ŞAHİN	0536 436 87 28	baransel.sahin@std.ankaramedipol.edu.tr
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Hüseyin Emre KELEŞ	0507 882 11 05	keles.hemre06@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Enes GÖKDOĞAN	0505 991 51 46	eenesgokdogann@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ebru VURAL	0507 382 46 73	vebruv0@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Asya ÜNAL	0545 275 58 64	asya-asya2001@hotmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yiğit AYHAN	0507 886 90 18	yigit.ayhan@std.ankaramedipol.edu.tr

Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gökay İPÇİOĞLU	0534 654 86 01	gokayipcioglu@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yusuf Ali AVCI	0542 445 60 72	yali.avci@icloud.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İlayda ÇETİNTAŞ	0553 298 24 23	ilaydacetintas02@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Dilasu DURMAZ	0534 497 99 06	durmazdilasu@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Hassan AYOUB	+974 3303 9191	hassan33039191@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İlayda AKBAŞ	0507 023 59 59	ilaydakbs@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Berfin ÇAKICI	0501 092 07 11	berfiinckc@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Aysel Eftelya ÖZER	0505 974 47 42	eftalya16@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Can Başar TÜZÜN	0555 233 54 66	canbasartuzunn@hotmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Egemen ÖZSÜER	0555 703 45 10	egemenozsuer@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Fatma İlayda GÖKTAŞ	0533 557 38 96	gfatmailayda@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Hilal BÜYÜKERGÜN	0507 954 34 06	hilal.buyukergun@std.ankaramedipol.edu.tr
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Afra KAYA	0554 838 13 25	afrakyaa@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İrem HASBAKIR	0541 575 49 07	iremhasbakr@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Merve MADENLİOĞLU	0535 269 23 89	mervemadenlioglu-3310@hotmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Özgür PERÇİN	0533 160 98 91	ozgurpercin0@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Safa YILMAZ	0506 124 44 38	safa.ylmz@hotmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Metin POYRAZ	0541 594 25 78	metinpoyraz06@hotmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ahmet Eray KARABULUT	0539 226 24 25	eraykarabulut0@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Zeynep Bengü DALKILIÇ	0535 235 26 78	bengudalkilic@gmail.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Şevval GÜMÜŞEL	0530 682 56 51	sevval.gumusel@outlook.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Berzan TOPRAK	0552 452 28 72	berzan.toprak@icloud.com
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Güneş EROĞLU	0553 427 67 53	guneseroglu03@gmail.com

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

TURAK Tanımları:

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

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

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

2.1.Tanımlanan Program Öğretim Amaçları ve Yayımı

2.1.1. Program Öğretim Amaçları yukarıda verilen tanıma uymalıdır. Tanımlanan program öğretim amaçlarını burada listeleyiniz. Program öğretim amaçlarının kolayca erişilebilecek şekilde nerede yayımlanmış olduğunu belirtiniz.

PÖA 1: Gastronomi alanındaki kavramları, teknikleri bilen, yenilikleri takip eden ve bu konuda araştırma becerisine sahip olan evrensel değerlere bağlı mezunlar yetiştirmek,

PÖA 2: Gastronomi alanına ilişkin yasal düzenlemeleri, mesleki standartları ve uygulamaları bilen mezunlar yetiştirmek,

PÖA 3: Sorumluluk bilincinde olan ve ekip üyesi olarak çalışabilen, alanı ile ilgili sorunları tespit edebilen, sorunları analitik olarak değerlendirip çözümler üretebilen mezunlar yetiştirmek,

PÖA 4: Sürdürülebilirlik ilkesine önem veren, girişimcilik ve liderlik özelliklerini taşıyan, etik ve ahlaki değerlere sahip mezunlar yetiştirmek,

PÖA 5: Sürekli eğitim anlayışı ile kişisel ve mesleki donanımını geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde temsil yeterliliğine sahip mezunlar yetiştirmek,

Program öğretim amaçlarına Ankara Medipol Üniversitesi Bologna Bilgi Sistemi içerisinde yer verilmektedir. Bununla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğretim amaçları program web sitesinde kamuoyu ile paylaşılmaktadır.

2.2.Program Öğretim Amaçlarının TURAK Tanımına Uyumu

2.2.1. Program öğretim amaçları yukarıda verilen tanıma uymalı ve mezunların bilgi, beceri ve yetkinliklerini (program öğrenim çıktıları) ifade eden bireysel nitelikleri içermemelidir. "*Yakın gelecek*"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program öğretim amaçlarının yazım şekli bölüm özgörevi şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde müfredatta yer alan dersler program öğretim amaçları ve çıktıları göz önüne alınarak oluşturulmuştur. Bunun yanı sıra diğer üniversitelerde olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin ders müfredatları da dikkate alınmıştır.

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

2.3.1.Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız[5].

İç paydaşlar: Kurumun içinde etkinlik gösteren, kurumla doğrudan etkileşim içinde olan paydaş grubudur. Örneğin; YO/Fakülte yönetimi, Üniversite üst yönetimi, yöneticiler, akademik ve idari personel

Dış paydaşlar: Kurum içinde doğrudan etkinlik göstermeyen ancak kurumun varlığını sürdürdüğü sistem içerisinde, kurumla bir şekilde doğrudan ya da dolaylı olarak etkileşim içinde bulunan paydaş grubudur. Örneğin; ilgili kamu kuruluşları (YÖK, ÖSYM, YÖKAK, ÜAK, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Kültür ve Turizm İl Müdürlükleri), yerel yönetimler (belediyeler, kaymakamlık, valilik), orta öğretim kurumları (öğrenci kaynağı olan otelcilik ve turizm meslek liseleri, diğer liseler), ilgili sektör kuruluşları (TÜRSAB, TÜREB), ilgili sivil toplum örgütleri (TURMEFED, TUROFED, TAFED, POYD vb), ticaret ve sanayi odaları, iş insanları dernekleri, sendikalar, ilgili sektör işletmeleri (oteller, acentalar, restoranlar, havayolları), öğrenciler, öğrenci aileleri vb.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinin 2026–2030 dönemi stratejik planı kapsamında gerçekleştirilen paydaş analizi, fakültenin eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı süreçlerinin yalnızca fakülte içi aktörlerle sınırlı olmadığını; aynı zamanda geniş bir ekosistem tarafından şekillendirildiğini ortaya koymaktadır. Bu ekosistem, öğrencilerden akademik kadroya, sektör temsilcilerinden yerel yönetimlere, mezunlardan fon sağlayıcılara kadar geniş bir yelpazeyi kapsamakta ve fakültenin hedeflerine ulaşabilmesinde kritik roller üstlenmektedir. Paydaşların önceliklendirilmesi çalışmasında, fakültenin gelişimine doğrudan etkide bulunan ve yüksek düzeyde öneme sahip aktörler ilk öncelikli paydaş grubu olarak belirlenmiştir. Bu grupta öğrenciler, akademik kadro, üniversite yönetimi, sektör temsilcileri, dış akademik kurumlar ve fon

sağlayıcılar yer almaktadır. İkinci öncelikli grupta ise mezunlar, öğrenci adayları, aileler, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları bulunmaktadır. Bu farklılaşma, paydaşların fakülteye sunduğu katkı ile fakülteden beklentilerinin karşılaştırmalı olarak değerlendirilmesi sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu önceliklendirme çalışması, stratejik planın uygulanmasında hangi paydaşlarla daha yoğun, süreklilik arz eden ve derinlemesine iş birlikleri geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir (Tablo 1).

Tablo 1. *İç ve DışPaydaşların Önemi ve Önceliklendirilmesi*

Paydaş Grubu	**Önemi**	**Etkisi**	**Öncelik Düzeyi**	**Açıklama**
Öğrenciler	Yüksek	Yüksek	1.Öncelik	Fakültenin varlık nedeni, eğitim kalitesinin ana belirleyicisi.
Akademik Kadro	Yüksek	Yüksek	1.Öncelik	Eğitim-öğretim, araştırma ve kurumsal gelişimin temel aktörü.
Rektörlük ve Üniversite Yönetimi	Yüksek	Yüksek	1.Öncelik	Kaynak tahsisi, stratejik uyum, üst politika desteği.
Mezunlar	Orta	Orta	2.Öncelik	Fakülte imajını güçlendirir, mentorluk ve istihdam desteği sağlar.
Sektör	Yüksek	Yüksek	1.Öncelik	Uygulama alanı, staj, istihdam, güncel bilgi aktarımı sağlar.
Yerel Yönetimler ve STK'lar	Orta	Orta	2.Öncelik	Toplumsal katkı, kent kimliği ve sosyal sorumluluk boyutunda etkilidir.
Öğrenci Adayları ve Aileler	Yüksek	Orta	2.Öncelik	Fakültenin tercih edilme oranını belirler.
Dış Akademik Kurumlar	Orta	Yüksek	1.Öncelik	Uluslararası görünürlük, disiplinler arası araştırma kapasitesi sağlar.
Fon Sağlayıcılar (TUBİTAK, AB vb.)	Orta	Yüksek	1.Öncelik	Fakültenin projelerini hayata geçirmesi için kaynak sağlar.

Paydaş analizine Tablo 2'de yer verilmiştir.

Tablo 2. *Paydaş Analizi*

Paydaş	**Beklentileri**	**Katkıları**	**Olası Riskler**	**Stratejik Yaklaşım**
Öğrenciler	Kaliteli eğitim, staj, sektörel bağlantılar	Fakültenin gelişimi için geri bildirim ve katılım sağlar	Memnuniyetsizlik → tercih düşüşü	Öğrenci merkezli öğrenme ortamı, güçlü danışmanlık sistemi
Akademik Kadro	Araştırma desteği, akademik özgürlük, gelişim fırsatları	Müfredat geliştirme, araştırma ve toplumsal katkı üretme	Motivasyon kaybı, kadro yetersizliği	Akademik teşvik sistemleri, uluslararası iş birliği fırsatları
Rektörlük & Üniversite	Fakültenin stratejik uyum ve katkısı	Kaynak, altyapı, kurumsal destek	Kaynak yetersizliği	Fakülte hedeflerini üniversite vizyonu ile uyumlu hale getirmek
Mezunlar	Fakülte ile güçlü iletişim	Mentorluk, istihdam ağı, fakülte imajı	Mezun bağının kopması	Mezun buluşmaları, iletişim platformları
Sektör	Yetkin mezunlar, yenilikçi projeler	Uygulama alanı, sponsorluk, staj imkânı	Eğitim-sektör beklenti uyumsuzluğu	Sürekli sektör danışma kurulu, ortak atölyeler

Yerel Yönetimler & STK'lar	Fakültenin toplumsal katkısı	Kent kimliği, sosyal sorumluluk projeleri	İş birliği kopukluğu	Yerel iş birlikleri, topluma açık projeler
Öğrenci Adayları & Aileler	Güvenilir eğitim ortamı, iş bulabilirlik	Fakültenin tercih edilirliğini artırma	İmaj kaybı, düşük tercih oranı	Tanıtım faaliyetleri, kariyer başarılarının öne çıkarılması
Dış Akademik Kurumlar	Ortak projeler, değişim programları	Akademik görünürlük, yayınlar, disiplinler arası araştırmalar	İşbirliğinin sürdürülememesi	Uluslararası ağlara katılım, Erasmus+ gibi değişim programları
Fon Sağlayıcılar	Nitelikli proje ve şeffaf yönetim	Araştırma, inovasyon, toplumsal katkı projeleri	Fon reddi, kaynak yetersizliği	Proje hazırlama kapasitesini geliştirme, fon çeşitliliği

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin paydaş analizi, fakültenin çok katmanlı bir ekosisteme sahip olduğunu ortaya koymaktadır. İç paydaşlar, fakültenin işleyişinin temelini oluştururken; dış paydaşlar fakültenin toplumsal görünürlüğünü, akademik prestijini ve sektörel dinamizmini belirlemektedir. Bu nedenle 2026–2030 dönemi stratejik planı, paydaşlarla sürdürülebilir, katılımcı ve karşılıklı faydaya dayalı ilişkiler geliştirmeyi önceliklendirmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümündeki öğrenciler ve akademik kadro bölümün kalbi niteliğindeyken; sektör, mezunlar ve yerel aktörlerle kurulacak iş birlikleri bölümün yaşayan, dönüşen ve kentle bütünleşen bir yapıya kavuşmasını sağlayacaktır. Ayrıca uluslararası akademik kurumlar ve fon sağlayıcılarla güçlendirilecek ilişkiler, bölümün yalnızca ulusal değil küresel ölçekte de görünür olmasına katkı sunacaktır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün başarısı, yalnızca dersliklerde üretilen bilgiye değil, paydaşlarla kurulacak etkin iletişim, karşılıklı güven ve ortak değer üretme kapasitesine bağlıdır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün İç ve Dış Paydaşlarına aşağıda yer verilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları İç Paydaşları

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrenci Toplulukları (GastroMedLab)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Temsilcileri
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Elemanları
- Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi İdari Personeli
- Ankara Medipol Üniversitesi Bünyesindeki Diğer Fakülteler
- Ankara Medipol Üniversitesi Rektörlüğü
- Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanlığı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dış Paydaşları

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezunları
- Gastronomi Sektörü (Otel, Restoran, Catering vb.)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Olan Diğer Üniversiteler
- Meslek Örgütleri ve Dernekler (GADER, Ankara Gastronomi Derneği vb.)
- Yasal Kuruluşlar (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, Yükseköğretim Kurulu, Yerel Yönetimler vb.)

2.3.2.Program öğretim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimlerinin dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini ve güncellendiğini kanıtlarıyla açıklayınız. Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim amaçlarını belirleme ve güncelleme sürecini iç ve dış paydaşların gereksinimlerini merkeze alarak titizlikle yürütmektedir. Bu yaklaşım, mezunlarımızın sektörün güncel taleplerine cevap verebilen, yetkin ve rekabetçi profesyoneller olarak yetiştirilmesini sağlamaktadır. Dış Paydaşlar olarak gastronomi, yiyecek-içecek işletmeciliği, otelcilik ve turizm sektörlerinin önde gelen temsilcileri, şefler ve işletmeciler ile düzenli olarak söyleşiler ve toplantılar düzenlenmektedir. Bu söyleşiler aracılığıyla, sektörün gelecekteki istihdam beklentileri, ihtiyaç duyulan spesifik

bilgi, beceri ve yetkinlikler hakkında doğrudan geri bildirimler alınmaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrenci kulübü olan GastroMedLab aracılığıyla bu etkinlikler düzenlenmekte ve duyurulmaktadır. Ayrıca duyurular üniversite web sayfasında da yer almaktadır (Ö.2.3.2. K.1. Etkinlikler Duyuru). Bu söyleşilerde sektör temsilcileri ile yapılan soru cevap ile dinamik ve sektörün nabzını tutan bir yapıya sahip öğretim amaçları belirlenmektedir. Programa dahil olan teorik ve uygulamalı derslere ait konular da bu güncel bilgiler kullanılarak yenilenebilmektedir. Ayrıca söyleşilere ait görseller GastroMedLab kulübüne ait sosyal medya hesaplarında da paylaşılmaktadır.

Öğretim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde, programın kalitesini ve üniversitenin hedeflerine uyumunu sağlayan iç paydaşların rolü hayati önem taşımaktadır. Öğretim elemanları, akademik kadro, alanındaki güncel bilimsel gelişmeleri, araştırma bulgularını ve pedagojik yaklaşımları dikkate alarak öğretim amaçlarının ilk taslağını oluşturur. Ayrıca, ders değerlendirme sonuçlarını ve öğrenci başarı analizlerini kullanarak amaçların pratik uygulanabilirliğini sürekli gözden geçirirler. Öğrenciler, ders sonu değerlendirme anketleri, geri bildirim oturumları ve öğrenci temsilcileri aracılığıyla programın içeriği ve amaçları hakkında görüşlerini bildirir. Bu geri bildirimler, amaçların öğrenci merkezli ve kariyer hedeflerine uygunluğunu sağlamaktadır. Mezunlar, gerçekleştirilen kariyer buluşmaları vasıtasıyla, mezunlarımızın sektördeki ilk yıllarında karşılaştıkları zorluklar, eksik buldukları beceriler ve programın kariyer başarısına etkisi değerlendirilir. Bu veriler, amaçların sektördeki gerçek başarıyı destekleyecek şekilde güncellenmesi için güçlü bir kanıt sunar.

2.4. Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır. Birinci Örgün Öğretim yanında, İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Birinci Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde düzenlenmelidir.

2.4.1. Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan süreci ve nasıl işletildiğini açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim öğretim politikasında öğrencilerin başarısını yalnızca yazılı sınavlarla değil, çeşitli değerlendirme yöntemleriyle ölçmeyi benimseyerek, farklı öğrenme stillerine uygun deneyimler sunmayı hedeflemektedir. Üniversitenin genel ölçme ve değerlendirme stratejileri, uygulamalı çalışmalar, proje bazlı değerlendirmeler ve sınavların çok yönlü analizini içeren yönergelerle desteklenmekte olup, bu süreçler Ankara Medipol Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi ile belirlenmektedir (Ö.2.4.1. K.1. Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü de bu politikalar doğrultusunda, öğrencilerine sadece teorik bilgiyi sunmakla kalmayıp, mutfak derslerinde uygulamalı çalışmalarla desteklenen eğitim modeli sayesinde pratik becerilerini geliştirme fırsatı tanımaktadır. Bu yaklaşım, öğrencilerin mesleki yetkinliklerini gerçek yaşam deneyimleriyle pekiştirerek, araştırma yapma ve eleştirel düşünme becerilerini güçlendirirken, sektör ihtiyaçlarına uygun donanımlı bireyler olarak mezun olmalarını sağlamaktadır. Bölümde uygulanan bu bütüncül değerlendirme yaklaşımı, öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlarken, aynı zamanda mesleki ve bireysel yetkinliklerini artırmayı hedeflemektedir.

Bölümde, öğrenci performansının değerlendirilmesinde vize ve final sınavlarının yanı sıra ödev uygulamaları da önemli bir rol oynamaktadır (Ö.2.4.1. K.2. Ö.2.4.1. K.2. Örnek Sınav Turizme Giriş). Bu kapsamda, verilen ödevlerin bir kısmı öğrencilerin bireysel olarak yönetimini gerektirirken, bir kısmı da grup çalışması şeklinde düzenlenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilere hem bireysel araştırma ve sorumluluk alabilme yeteneği kazandırmayı hem de grup içinde iş birliği ve uyum becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Böylece öğrenciler, bireysel yeteneklerini geliştirirken aynı zamanda grup içinde etkili bir şekilde çalışma deneyimi yaşamaktadır (Ö.2.4.1. K.3 Grup Ödevi)

Farklı nedenlerle bir seçmeli dersten başarısız olan ya da dersi tekrar almak isteyen öğrenciler için, dersin ilgili dönemde açılmaması durumunda aynı havuzdaki başka bir seçmeli dersin yerine sayılmasına imkân tanınmaktadır. Böylece öğrencilerin dönem kaybı yaşamadan akademik ilerlemelerini sürdürebilmeleri amaçlanmaktadır. Ancak ilgili ders aynı dönemde yeniden açılıyorsa, öğrenci bu dersi başka bir seçmeli dersle değiştirememekte ve aynı dersi tekrar almakla yükümlü olmaktadır (Ö.2.4.1. K.4. Ders Saydırma)

2.4.2. Program öğretim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek için işletilen süreçten elde edilen verilerin nasıl değerlendirildiğini açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde bu değerlendirme süreci, şeffaflık, katılımcılık ve kanıta dayalı karar verme ilkelerine dayanır. Program öğretim amaçlarına ulaşma düzeyinin değerlendirilmesi, toplanan verilerin bir araya getirilerek analiz edilmesiyle gerçekleşir. Değerlendirmeye esas teşkil eden veriler, belirlenen performans göstergeleri çerçevesinde düzenli olarak toplanır. Veriler arasında bitirme projeleri ile ilişkilendirilmiş rubrikler kullanılarak öğrencilerin bilgi ve beceri seviyelerinin ölçülmesi sağlanır. Staj değerlendirme formları ile öğrencilerin sektörde uygulamalı yetkinliklerinin (problem çözme, ekip çalışması vb.) dış paydaşlar tarafından değerlendirilmesi sağlanır. Staj değerlendirme formlarına ulaşılabilecek link ektedir (Ö.2.4.2. K.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Staj Belgeleri). Staj yapılan kurumun öğrenciyi değerlendirdiği kriterler arasında öğrencinin: "iş bilgisi, işe devam, iş kurallarına uyma, işe ilgisi, öğrenme yeteneği, uygulama yeteneği, amirleri ile iletişimi, iş arkadaşları ile İletişimi, müşterilerle iletişimi, analitik düşünce yeteneği, sonuç odaklı olma, sabırlılık, azimlilik, yenilikçilik / yaratıcılık, takım çalışmasına yatkınlık" bilgileri bulunmaktadır. Aşağıda staj yapılan kurumun öğrenciyi değerlendirdiği form yer almaktadır (Ö.2.4.2. K.2. Staj Değerlendirme Formu) (Ö.2.4.2. K.3. Staj Değerlendirmeleri)

Öğrencinin

Adı, Soyadı :

Sınıfı, Öğrenci Numarası :

Kurumun

Unvanı :

Staj Yapılan Bölüm :

Bölümdeki Çalışan Sayısı :

Değerlendirme Kriterleri *	**Çok İyi (100-85)**	**İyi (84-70)**	**Orta (69-60)**	**Yetersiz (59-0)**
1. İş Bilgisi				
2. İşe Devam				
3. İş Kurallarına Uyma				
4. İşe İlgisi				
5. Öğrenme Yeteneği				
6. Uygulama Yeteneği				
7. Amirleri ile İletişimi				
8. İş arkadaşları ile İletişimi				
9. Müşterilerle İletişimi				
10. Analitik Düşünce Yeteneği				
11. Sonuç Odaklı Olma				
12. Sabırlılık				
13. Azimlilik				
14. Yenilikçilik / Yaratıcılık				
15. Takım Çalışmasına Yatkınlık				

*** Lütfen değerlendirmeyi puan ile yapınız. Değerlendirme formunu kapalı zarf içinde öğrenciye teslim ediniz.**

Yukarıda belirtilen kriterler dışında öğrencinin geliştirilmesi gereken, eksik ya da yeterli bulduğunuz yönleri varsa lütfen belirtiniz:

Formu Dolduran Yöneticinin

Adı Soyadı :

Unvanı :

Tarih : … / … / ……

İmza: Kaşe:

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI

TURAK Tanımları:

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

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

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

3.1.Program Öğrenim Çıktıları

3.1.1.Tanımlanan Program Öğrenim çıktılarını (PÖÇ) burada sıralayınız. Program öğrenim çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır. PÖÇ'lerin yayımlandığı yerin bilgisini veriniz.

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

Kurum Program Öğrenim Çıktıları[1]	Yeterlilikler[2]							
	Bilgi		Beceri		Yetkinlik			
	Kuramsal	Olgusal	Bilişsel	Uygulamalı	Bağımsız çalışabilme ve Sorumluluk	Öğrenme	İletişim ve Sosyal	Alana Özgü
[PÖÇ1] Gastronomi bilimi, mutfak sanatları, beslenme, gıda bilimi ve turizm alanlarındaki temel kuramları, olguları, kavramlar ve ilkeleri anlatır.	X	X						
[PÖÇ2] Alanı ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili ulusal ve uluslararası standartları anlatır.	X	X						
[PÖÇ3] Temel ve ileri düzey mutfak tekniklerini, yiyecek ve içeceklerin hazırlık, pişirme yöntemlerini ve sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	X	X						
[PÖÇ4] İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, reçete standardizasyonu ve yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.								X
[PÖÇ5] Türk ve Dünya mutfaklarına ait reçeteleri klasik ve modern mutfak			X	X				

yöntemleriyle hazırlayabilir ve ürünleri uygun pişirme yöntemleri, sunum ve servis teknikleriyle sunabilir.								
[PÖÇ6] Gastronomi alanında estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.			**X**	**X**				
[PÖÇ7] Yiyecek ve içeceklerin özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam döngüsünün tamamını başarılı şekilde yönetir.								**X**
[PÖÇ8] Gastronomi ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, sürdürülebilirlik, etik ve çevresel sorumluluk ilkelerini temel düzeyde anlatır ve Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birisini açıklar.	**X**	**X**						
[PÖÇ9] Takım çalışması içinde etkin rol alır, gerektiğinde sorumluluk üstlenir ve liderlik eder.			**X**	**X**				
[PÖÇ10] Gastronomi alanıyla ilgili yeni bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç gereçleri kullanır.			**X**	**X**		**X**		
[PÖÇ11] Mesleki uygulamalarını yazılı ve sözlü olarak etkili biçimde ifade eder.			**X**				**X**	
[PÖÇ12] Gastronomi alanına özgü sorunları tanımlar, bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir ve değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.							**X**	**X**
[PÖÇ13] Turizm ve gastronomi sektörünün gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme özen göstererek hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.			**X**	**X**				
[PÖÇ14] En az bir yabancı dili ve sözlü iletişim kurabilecek seviyede bilir ve uygun teknolojik araçlar kullanarak gastronomiye ilişkin hususları konunun uzmanı olan ya da olmayan kişilere etkin bir biçimde sunabilir.							**X**	
[PÖÇ15] Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir ve farklı kültürlerden kişilerle etkili iletişim kurar						**X**	**X**	
[PÖÇ16] Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel araştırma yöntemlerini kullanarak proje önerisi üretir ve ulaştığı sonuçları sunabilir.					**X**			
Yayımlandığı yer:								

[1]:PÖÇ sayısı kadar satır eklenebilir.

[2]:Bloom'un Taksonomisine uygunluğu ve yeterlik türünü belirlemede üniversitenizdeki Bologna uzmanlarından yardım alabilirsiniz. İlgili yeterliği işaretlemek için X koyunuz.

3.2.Program Öğrenim Çıktılarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi ve Süreci

3.2.1. Program öğrenim çıktılarını belirleme ve güncelleme yöntemini anlatınız. Program çıktılarını belirleme ve güncelleme sürecinin işletildiğine dair kanıtlarınızı sununuz. Bu amaçla yaptığınız iş ve işlemleri, kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini kanıtlarıyla anlatınız**.** Kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Birinci Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Birinci Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde düzenlenmelidir.

Ankara Medipol Üniversitesi eğitim öğretim politikası, programların eğitim kalitesini ve çıktılarının doğruluğunu sürekli olarak izlemeyi ve geliştirmeyi hedeflemektedir (Ö.3.2.1. K.1. Eğitim-Öğretim Politikası) Bu kapsamda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasında bulunan bölümlere ait eğitim kataloglarına geniş bir şekilde yer verilmiştir. Bu kataloglar, birimdeki tüm programların ayrıntılı içeriğini, derslerin amaçlarını, kazanımlarını ve öğrencilere sağlanan becerileri detaylı bir şekilde açıklamaktadır (Ö.3.2.1. K.2. Program Bilgisi) 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. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün ders müfredatları ve program öğrenim çıktıları kurulduğu yıldan itibaren ihtiyaçlar doğrultusunda güncellenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi süreçleri titizlikle yürütülmektedir. Bu süreçlerin sonuçları, bölüm iç paydaşlarıyla birlikte değerlendirildikten sonra, ders içerikleri ve müfredat üzerine gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları web sitesinde bütün derslere ait ders tanımı, ders akışı, dersin program yeterliliklerine katkısı, değerlendirme, iş yükü ve detaylı bilgileri yer almaktadır. Öğrencilerin başarı durumları düzenli olarak izlenmekte ve her dönem sonunda yapılan değerlendirmeler ile olası sebepler tartışılmaktadır. Ayrıca, teorik ve uygulamalı derslerin çeşitliliği artırılarak, programın çıktılarının desteklenmesi için gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Bölümdeki ders programları, öğrencilerin eğitim hedeflerine ulaşmalarını sağlamak amacıyla sürekli olarak gözden geçirilmekte ve güncellenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü güncel müfredatın geliştirilmesi sürecine ilişkin çalışmalar devam etmektedir. Bu kapsamda bölümdeki öğretim elamanlarından 1.12.2025 ile 3.12.2025 tarihleri arasında güncel müfredat hakkında öneriler alınmıştır (Ö.3.2.1. K.3. Müfredat Görüşleri). Bu öneriler dikkate alınarak yeni müfredat hazırlama süreci devam etmektedir. Güncel müfredatın geliştirilmesi sürecine ilişkin 4.12.2025 tarihinde bir toplantı yapılmış müfredat hazırlarken hangi unsurlara dikkat edileceği konusu görüşülmüştür (Ö.3.2.1. K.4. Müfredat ile İlgili KK).

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

3.3.1.Program öğretim çıktılarının TYYÇ'deki yeterliklere uygun bir şekilde tanımlandığını açıklayınız. Bu amaçla çapraz tablo kullanılması önerilir. Ön lisans TYYÇ için: http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=32 Lisans TYYÇ için: http://tyyc.yok.gov.tr/?pid=33 tıklayınız. Aşağıdaki Tablo 3.3.1'i TYYÇ'de yer alan yeterlik açıklamalarını dikkate alarak program öğrenim çıktıları ile çaprazlama ilişkisini kurunuz ve her bir yeterlik düzeyi için açıklayınız.

Tablo 3.3.1. TYYÇ ve PÖÇ İlişkisi Tablosu

TYYÇ BOYUTLARI		**KURUM PÖÇ No[1;2]**															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
BİLGİ		3	3	2	3	3	2	2	3	1	2	2	2	2	2	3	3
BECERİ		1	2	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	2	3	2
YETKİNLİK	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	1	2	2	2	2	1	2	2	3	2	2	3	3	2	3	2
	Öğrenme Yetkinliği	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	2	3	2
	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	1	1	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	1	3	2	2
	2Alana Özgü Yetkinlik	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3

[1]: Program öğrenim çıktısı sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.

[2]: Her bir PÖÇ'ün TYYÇ'ye katkısını 0: Yok, 1: Düşük, 2:Orta, 3:Yüksek şeklinde puanlayınız.

3.4.Program Öğrenim Çıktılarının Program Amaçları İle Uyumu

3.4.1. Program öğrenim çıktılarının program öğretim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program öğretim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini aralarındaki ilişkileri kullanarak açıklayınız. Bu amaçla bir çapraz tablo hazırlanması ve her bir PÖÇ'ün her bir PÖA'ya katkısı niceliksel ve niteliksel olarak irdelenmelidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nın öğrenim çıktıları, program öğretim amaçlarını doğrudan destekleyecek şekilde yapılandırılmıştır. Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi'nde sunulan çapraz ilişki matrisi incelendiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'na ait her bir program öğrenim çıktısının (PÖÇ), programın öğretim amaçlarına (PÖA) farklı düzeylerde katkı sağladığı görülmektedir. Bu yapı, programın bütüncül ve dengeli bir eğitim yaklaşımına sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 3.4. detaylı bir şekilde incelendiğinde programın güçlü yönlerinin; uygulama ağırlıklı mesleki yeterlilik, problem çözme ve analitik düşünme becerileri ile yaşam boyu öğrenme ve uluslararası temsil yetkinliklerini dengeli biçimde kazandırması olduğu görülmektedir. Programın gelişime açık yönleri ise, girişimcilik ve liderlik konularının görünürlüğünün henüz sınırlı olmasıdır. Program öğretim amaçlarında yer almasına rağmen, bu alan bazı program öğrenim çıktılarında orta düzeyde temsil edilmektedir. Sektörle doğrudan ilişkili girişimcilik projelerinin artırılmasıyla güçlendirme çalışmaları yapılmasının uygun olacağı değerlendirilmiştir. Yine de bu durumun, programın yapısal bir eksikliğinden ziyade kuruluş yılımız itibarıyla doğal bir gelişim sürecinin sonucu olduğu ve sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında planlanan uygulamalarla desteklendiği sürece ilerleme yaşanacağı kanaatine varılmıştır.

PÖÇ1 (alanımızın temel kuram ve kavramları), PÖA1'e yüksek düzeyde (3) katkı sağlamakta; öğrencilerin gastronomi alanında bilimsel ve kuramsal altyapı kazanmasını desteklemektedir. Aynı zamanda PÖA5'e orta düzeyde (2) katkı sunarak yaşam boyu öğrenme ve akademik gelişim bilincini güçlendirmektedir.

PÖÇ2 (iş sağlığı, gıda güvenliği ve kalite standartları), özellikle PÖA2 ile yüksek düzeyde (3) ilişkilidir. Bu çıktı, öğrencilerin yasal düzenlemeler ve mesleki standartlar konusunda bilgi sahibi olmasını sağlarken, PÖA4'e orta düzeyde (2) katkı sunarak etik ve çevresel sorumluluk bilincini desteklemektedir.

PÖÇ3 ve PÖÇ5 (mutfak teknikleri ve Türk–Dünya mutfakları uygulamaları), PÖA1'e yüksek düzeyde (3) katkı sağlayarak alan yeterliliğini ve mesleki becerileri güçlendirmektedir. Bu çıktılar aynı zamanda PÖA3 ile orta düzeyde (2) ilişkilidir ve problem çözme ile ekip çalışmasına dayalı uygulama becerilerinin gelişmesine katkı sunmaktadır.

PÖÇ4 ve PÖÇ8 (yönetim, analiz ve işletme süreçleri), PÖA3'e yüksek düzeyde (3) katkı sağlamaktadır. Bu çıktılar, öğrencilerin sorumluluk alma, analitik düşünme ve mesleki sorunlara çözüm üretme yetkinliklerini geliştirmektedir.

PÖÇ6 ve PÖÇ7, estetik, duyusal analiz ve ürün yaşam döngüsü yönetimi yoluyla PÖA1 ve PÖA4'ü desteklemektedir. Özellikle PÖÇ7, sürdürülebilirlik vurgusu nedeniyle PÖA4'e yüksek düzeyde (3) katkı sağlamaktadır.

PÖÇ9, takım çalışması ve liderlik becerileri aracılığıyla PÖA3 ve PÖA4 ile doğrudan ilişkilidir. Bu çıktı, mezunların mesleki ortamda etkin rol almasını ve liderlik özellikleri geliştirmesini desteklemektedir.

PÖÇ10, PÖÇ11, PÖÇ14, PÖÇ15 ve PÖÇ16, özellikle PÖA5'e yüksek düzeyde (3) katkı sunmaktadır. Bu öğrenim çıktıları; yabancı dil yeterliliği, etkili iletişim, teknolojik araçların kullanımı, yaşam boyu öğrenme ve araştırma becerileri yoluyla mezunların ulusal ve uluslararası düzeyde temsil edilebilirliğini güçlendirmektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, her bir PÖÇ'ün en az bir PÖA'ya orta veya yüksek düzeyde katkı sağladığı, hiçbir öğretim amacının desteksiz kalmadığı görülmektedir. Bu durum, program öğrenim çıktıları ile program öğretim amaçları arasında niceliksel olarak dengeli, niteliksel olarak güçlü ve TURAK ölçütleriyle uyumlu bir ilişki bulunduğunu göstermekte; programın amaçlarına ulaşmasını etkin biçimde desteklemektedir.

Tablo 3.4. PÖA ve PÖÇ İlişkisi

KURUM PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI [1]	**KURUM PÖÇ No: [2; 3]**															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
PÖA 1 [Gastronomi alanındaki kavramları, teknikleri bilen, yenilikleri takip eden ve bu konuda araştırma becerisine sahip olan	3	2	3	1	3	3	2	2	1	2	1	3	1	1	2	3

evrensel değerlere bağlı mezunlar yetiştirmek]																
PÖA 2 [Gastronomi alanına ilişkin yasal düzenlemeleri, mesleki standartları ve uygulamaları bilen mezunlar yetiştirmek]	1	3	1	1	1	0	2	2	2	0	0	1	3	0	0	0
PÖA 3 [Sorumluluk bilincinde olan ve ekip üyesi olarak çalışabilen, alanı ile ilgili sorunları tespit edebilen, sorunları analitik olarak değerlendirip çözümler üretebilen mezunlar yetiştirmek]	1	1	2	3	2	1	2	3	3	1	2	3	1	1	1	2
PÖA 4 [Sürdürülebilirlik ilkesine önem veren, girişimcilik ve liderlik özelliklerini taşıyan, etik ve ahlaki değerlere sahip mezunlar yetiştirmek]	1	2	1	2	1	2	3	1	3	1	1	2	2	1	2	1
PÖA 5 [Sürekli eğitim anlayışı ile kişisel ve mesleki donanımını geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde temsil yeterliliğine sahip mezunlar yetiştirmek]	2	1	1	1	3	1	1	1	1	3	3	2	1	3	3	3
[1]: Program öğretim amaçları (PÖA) sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz. *[2]: Program öğrenim çıktısı (PÖÇ) sayısı kadar sütun ekleyebilirsiniz.* *[3]: Her bir PÖÇ'ün PÖA'lara katkısını **0: Yok, 1: Düşük, 2: Orta, 3: Yüksek** şeklinde puanlayınız.*																

3.5.Program Öğrenim Çıktılarının TURAK Çıktıları İle Uyumu

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

Tablo 3.5.1.TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları ve PÖÇ İlişkisi

TURAK ORTAK PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI[1]	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.														X		
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.														X		
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.															X	
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.																X
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.												X				
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.										X						
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.								X								
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.															X	

L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım *(temizlik, giyim, görünüm)*, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.												X				
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	X															
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.									X							
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. *BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9)sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17)amaçlar için ortak çaba.*								X								

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

TURAK <u>PROGRAMA ÖZGÜ</u> PÖÇ'LER[1]																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.		X														
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.				X												
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.						X										
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.			X													
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.					X											
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.							X									
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.					X											
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.												X				

3.6.TURAK Çıktılarına Ulaşılması

3.6.1. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından **TURAK ortak çıktılarına** ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar, her bir çıktı için ayrı ayrı sunulmalı ve niteliksel irdeleme yapılmalıdır. İlgili çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar hakkında ayrıntılı bilgi veriniz. İlgili çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve çıktının sağlandığının kanıtı olabilecek belgeler (dersler, öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, stajlar, uygulamalar, sektör gezileri, sınavlar, ödevler, sektör görüşleri, mezun görüşleri vb.) için Tablo 3.6.1'i hazırlayınız. Her bir TURAK ortak PÖÇ için en az bir kanıt olacak şekilde bir dosya hazırlamaya özen gösteriniz ve saha ziyaretinde takıma sununuz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programında mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilerin, TURAK tarafından tanımlanan ortak program öğrenme çıktılarının (PÖÇ) tamamına müfredat yapısı, ders içerikleri, uygulamalar ve öğrenci çıktıları aracılığıyla ulaştığı görülmektedir. Program, teori–uygulama dengesi, yabancı dil yeterliliği, araştırma temelli öğrenme, sektörle etkileşim ve sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımı ile bu çıktıları sistematik biçimde desteklemektedir.

PÖÇ L.1 ve L.2 – Yabancı Dil Yeterliliği: Öğrencilerin yabancı dilde okuma, anlama, yazma ve sözlü iletişim becerileri; Akademik İngilizce I–II ve Gastronomi Yazarlığı dersleri aracılığıyla geliştirilmektedir. Bu derslerde akademik metin analizi, sunumlar ve yazılı ödevler yoluyla öğrencilerin mesleki iletişim becerileri ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Erasmus hareketliliğine katılan öğrenciler, bu çıktının uygulamada da sağlandığını gösteren önemli kanıtlar sunmaktadır.

PÖÇ L.3 – Kültürlerarası İletişim: Programda yer alan yabancı dil dersleri, uluslararası öğrencilerle ortak yürütülen grup çalışmaları ve Erasmus deneyimleri, öğrencilerin farklı kültürlerden bireylerle etkili iletişim kurabildiğini göstermektedir. Bu etkileşimler, öğrencilerin kültürel farkındalık ve mesleki adaptasyon becerilerini güçlendirmektedir.

PÖÇ L.4 – Araştırma ve Proje Üretme: Bitirme Projesi dersi, öğrencilerin araştırma yapma, problem tanımlama ve proje önerisi geliştirme becerilerini doğrudan desteklemektedir. Öğrenci yürütücülüğünde tamamlanan TÜBİTAK 2209 projeleri ve bu projelere ait sonuç raporları, bu çıktının sağlandığına ilişkin güçlü kanıtlardır.

PÖÇ L.5 – Analiz, Sentez ve Problem Çözme: Öğrenciler, bitirme projeleri, uygulamalı derslerde verilen ödevler ve sunumlar aracılığıyla teorik ve pratik bilgilerini analiz etme, sentezleme ve yorumlama yetkinliği kazanmaktadır. Hazırlanan raporlar ve değerlendirme formları, bu sürecin ölçülebilir şekilde izlendiğini göstermektedir.

PÖÇ L.6 – Bilgi ve İletişim Teknolojileri Kullanımı: Yiyecek-İçecek Otomasyonu, Gastronomi ve Medya, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık dersleri kapsamında öğrenciler; sektörel yazılımlar, dijital medya araçları ve görsel üretim teknolojilerini aktif olarak kullanmaktadır. Öğrenci ürünleri (dijital içerikler, fotoğraflar, projeler) bu çıktının somut kanıtlarını oluşturmaktadır.

PÖÇ L.7 – Hukuki, Etik ve Mesleki Standartlar: Gıda Mevzuatı, Mesleki Etik, İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Hukuku, Gıda Güvenliği ve Hijyeni dersleri aracılığıyla öğrenciler, alanla ilgili temel hukuki düzenlemeler ve etik ilkeler konusunda bilgi sahibi olmaktadır. Sınavlar ve ders içi değerlendirmeler bu çıktının sağlandığını göstermektedir.

PÖÇ L.8 – Yaşam Boyu Öğrenme: Sürdürülebilir Gastronomi ve Gastronomi Alanında Profesyonellik dersleri, öğrencilerin mesleki gelişimi sürekli kılma bilincini desteklemektedir. Ders içerikleri ve öğrenci geri bildirimleri, bu farkındalığın mezuniyet aşamasında kazanıldığını göstermektedir.

PÖÇ L.9 – Hijyen ve Sanitasyon: Öğrenciler, Gıda Güvenliği ve Hijyeni, İş Sağlığı ve Güvenliği ve Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları dersleri kapsamında turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamalı olarak öğrenmektedir. Uygulama dersleri ve teorik derslerin sınav sonuçları bu çıktıyı desteklemektedir.

PÖÇ L.10 – Turizm Alanı Temel Bilgileri: Turizme Giriş ve Gastronomi Turizmi dersleri, öğrencilerin turizm alanına ilişkin temel kuram, kavram ve ilkeleri kavradığını göstermektedir. Sınavlar ve ödevler bu çıktının ölçülmesini sağlamaktadır.

PÖÇ L.11 – Ekip Çalışması ve Sorumluluk: Teorik ve uygulamalı derslerde verilen bireysel ve grup ödevleri, TÜBİTAK 2209 proje çıktıları ve öğrenci isminin yer aldığı akademik yayınlar, öğrencilerin sorumluluk alarak ekip halinde ve bağımsız çalışabildiğini ortaya koymaktadır.

PÖÇ L.12 – Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Sürdürülebilir Gastronomi, Mesleki Etik ve Beslenme İlkeleri dersleri kapsamında öğrenciler, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından en az birini

tanımlamakta ve alanla ilişkilendirebilmektedir. Ders içerikleri ve öğrenci ödevleri bu çıktının sağlandığını kanıtlamaktadır.

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

TURAK ORTAK PÖÇ'LER[1]	**KANIT ADLARI/BELGELER[2]**
L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Akademik İngilizce I ve II dersi (Bu dersin ana amacı, İngilizce eğitim verilen bölümlerdeki öğrencilerin eleştirel düşünme, analiz etme, sentezleme, fikirleri geliştirme ve organize bir şekilde sunabilmeleri için gerekli beceri ve güveni kazanmalarına yardımcı olmaktır.) ile Gastronomi Yazarlığı dersi. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=VFzYjiml5DSG3s%7C0DKp%7CsLxIV2Ftv3cKkSVovcXDETI2meexB%7C_Qe3Ru%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=0mLjke5rtstMgrHt30QbBcgpBfiF5BiA8TyaUlEetvVZT9CoNX_N6nRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=tFUCHr%7CKxu7tLpmfM%7C35BRpwpOeqWoAU5AQlyudHsbncym997bewHnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Almanca, İspanyolca, Fransızca dersleri. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=9sc5w4PbkcyowoI0qFP4A6PgFenOzDPxt50i9GYNIk%7Ce4WwekbfdjHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=Z5YEC0hVEoKus5AGGtLnLpbvHTbrmDtIgwNFQUMlX8H3NMrA9nzPLHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=SYiZrES3wnfJ4g%7CcZFYo2Y1JPvZ7%7C8yHdsjExI2cTbyEDukIVtbPpnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan yabancı dil derslerinin tümü. Erasmusa giden öğrenciler.

	Bölümde okuyan uluslararası öğrenciler ile iletişime örnek olarak grup ödevleri verilebilir. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=Z5YEC0hVEoKus5AGGtLnLpbvHTbrmDtIgwNFQUMlX8H3NMrA9nzPLHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=fkIge4deYcAofhW427sghMRr2yZmfdSRQ%7C9H8tT3huHZlscv9mZWiHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planı (Bitirme Projesi Dersi) Öğrenci yürütücülüğünde tamamlanan Tübitak 2209 projeleri örnek gösterilebilir. Sonuç raporları kanıt olur. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=OANcbiPgMPL5cPk0aHm%7CLr1fs7pmpbGd6hJ7iGDPQSJzAsO6HGKJsHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr.
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	Bitirme Projesinde hazırlanan ödevler ve sunumlar https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=OANcbiPgMPL5cPk0aHm%7CLr1fs7pmpbGd6hJ7iGDPQSJzAsO6HGKJsHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://ankaramedipol-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/melike_soy_ankaramedipol_edu_tr/IQBDv076IoiCQaHHGMcE8HJqAcdqiQZTr_pB_SIyIaluq10?e=LggNaY.
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Yiyecek İçecek Otomasyonu, Gastronomi ve Medya, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık dersleri https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=HWeUuHXe_k%7Ccp8lEusb2co2fTTkQoHcQk4zxQLfOTX6heSTbFwccxXRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=X_lmtoGci4OeGU592XWEMQaTFGpiQu6jG67gQcch%7C0oEsKRAbeG5gHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=zGRK3l36eln3euI9W%7Csf8K2zChaExc7Kp027Xf0BwcA8eZmwWYCIMnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3

	cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Gıda Mevzuatı, Mesleki Etik, İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Hukuku, Gıda Güvenliği ve Hijyeni dersleri https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=vNJ%7CUz4xrDBI97rZFfVEckSXhUDQOtZnes8GHk%7C6uBfsxjyPBRBTYHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=DrFbnIq_wsVfGW6k_T_IocepfTqTrEi8tFhjqWsbNwMUh3TIyFJswHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=UfBJ7YPcOyAwMEIYA9_hmSXvUA3vBMbnFr0upcWZ_DA4GJ8fzwTKtnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=ewsES74iRv4kn0TPPGV0DUGXkTHwN6RqDomIUqcR%7CnLtYus3VpxOt3Ru%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=F%7CzhtvFrgZ9ag6aZwqZH%7CrTFLC64Nwd_KemSm5xtN6xJBiWHM9lmb3Ru%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Sürdürülebilir Gastronomi ve Gastronomi Alanında Profesyonellik dersleri ? https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=l32NHBWweagSf2uXxv1IP1uDv6L1EmCgH_LOEZXEXCFvBBCdJnE2FXRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=pI5G2Xuy7axjoKP3W_YaB9EmZHa4iMFO3ZhQ7kuUt_c1TKQUJMNtJnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=pI5G2Xuy7axjoKP3W_YaB9EmZHa4iMFO3ZhQ7kuUt_c1TKQUJMNtJnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6c

	eOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım *(temizlik, giyim, görünüm)*, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Gıda Güvenliği ve Hijyeni, İş Sağlığı ve Güvenliği ve Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları dersleri https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=UfBJ7YPcOyAwMEIYA9_hmSXvUA3vBMbnFr0upcWZ_DA4GJ8fzwTKtnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=vNJ%7CUz4xrDBI97rZFfVEckSXhUDQOtZnes8GHk%7C6uBfsxjyPBRBTYHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=XUHiUgIQYfkiUX3_O77sZ1VnH5wJVzd1HpJ0969t9bFB4y6w7tJJdHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Turizme Giriş ve Gastronomi Turizmi dersleri https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=RoJMDuImIZbeJe6lqkYZdc2LkNPEd%7CPZOwITyHp_ikQm2_9nJdzzCHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=QJ5ErX2HwhQczwKwKKewsP2Y9gIcvMxskJ1hoIJvdT4mzfCyMdinS3Ru%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr.
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.	Uygulama ya da Teorik derslerde bireysel ya da grup halinde verilen ödevler. Tübitak 2209 proje çıktıları. Öğrenci ismi içeren yayınlanmış makaleler veya poster/sözlü sunum bildirileri.
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. *BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9)sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17)amaçlar için ortak çaba.*	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Sürdürülebilir Gastronomi, Mesleki Etik ve Beslenme İlkeleri dersleri https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=_eL_36ehEi6GvqznmgvgbV99JdkHTy_kMeP2zc%7CbJ_d6PVw4f6qOXnRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce&lang=tr. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=l32NHBWweagSf2uXxv1IP1uDv6L1EmCgH_LOEZXEXCFvBBCdJnE2FXRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6

	ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=ewsES74iRv4kn0TPPGV0DUGXkTHwN6RqDomIUqcR%7CnLtYus3VpxOt3Ru%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
[1]:TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/ *[2]: Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı eklere koyunuz.*	

3.6.2. Mezun olmuş veya mezuniyet aşamasına gelmiş öğrenciler bakımından **TURAK programa özgü çıktılarına** ulaşıldığı ve buna ilişkin kanıtlar, her bir çıktı için ayrı ayrı sunulmalı ve niteliksel irdeleme yapılmalıdır. İlgili çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamalar hakkında ayrıntılı bilgi veriniz. İlgili çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve çıktının sağlandığının kanıtı olabilecek belgeler (dersler, öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, stajlar, uygulamalar, sektör gezileri, sınavlar, ödevler, sektör görüşleri, mezun görüşleri vb.) için Tablo 3.6.2'yi hazırlayınız. Her bir TURAK programa özgü PÖÇ için en az bir kanıt olacak şekilde bir dosya hazırlamaya özen gösteriniz ve saha ziyaretinde takıma sununuz. TURAK Programa Özgü PÖÇ'lere ulaşılmasına ilişkin niteliksel değerlendirme yapılmış ve Tablo 3.6.2. TURAK Programa Özgü PÖÇ'lere İlişkin Kanıtlar/Belgeler Tablosu'nda net bir biçimde gösterilmiştir. Bu tablo, bölümümüz için tanımlanan TURAK programa özgü program öğrenim çıktılarının gerçekleşme düzeyini izlemek amacıyla hazırlanmıştır. Tabloda, her bir çıktıyı destekleyen dersler, uygulamalar ve ölçme-değerlendirme araçları ile mezun veya mezuniyet aşamasındaki öğrencilerde çıktının sağlandığını gösteren kanıtlar somut bir biçimde sunulmaktadır. Bu tabloda 8 adet TURAK Programa Özgü PÖÇ yer almakta ve her bir Programa Özgü PÖÇ detaylı bir şekilde irdelendikten sonra tablo içine yerleştirilmiştir.

PÖÇ GMS.L.1: Öğrenciler, program boyunca aldıkları mevzuat ve güvenlik odaklı dersler aracılığıyla gıda güvenliği, iş sağlığı ve çevre koruma standartlarını, teorik bilgi ile uygulama bağlamında öğrenmektedir. Öğrencilerin vaka analizleri ve sınav performansları, bu standartları temel düzeyde açıklayabildiklerini ve mesleki uygulamalara aktarabildiklerini göstermektedir.

PÖÇ GMS.L.2: Menü planlaması ve maliyet kontrolü derslerinde uygulanan öğretme yaklaşımı, öğrencilerin işletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak gerçekçi menü ve maliyet analizleri yapmasını sağlamaktadır. Hazırlanan menü dosyaları ve maliyet tabloları, mezunların sektörel gerekliliklere uygun karar verme becerisine ulaştığını kanıtlamaktadır.

PÖÇ GMS.L.3: Estetik, sanatsal ve duyusal beceriler; uygulamalı dersler ve tadım etkinlikleri ile desteklenmektedir. Özellikle duyusal analiz uygulamaları ve Zeytinyağı Tadım Etkinliği, öğrencilerin analitik duyusal değerlendirme yapabilme ve gastronomiyi sanatsal bir bakışla ele alabilme yeterliğini kazandığını göstermektedir.

PÖÇ GMS.L.4: Servis ve mutfak uygulama dersleri, öğrencilerin yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunumu ve servisini uygulamalı olarak öğrenmelerine olanak tanımaktadır. Uygulama sınavları ve performans değerlendirme formları, öğrencilerimizin servis ve uygulama süreçlerini doğru tekniklerle gerçekleştirebildiğini ortaya koymaktadır.

PÖÇ GMS.L.5: Klasik ve modern mutfak uygulamaları, farklı mutfak kültürlerini kapsayan uygulama dersleriyle pekiştirilmektedir. Öğrencilerin ürettikleri ürünler ve uygulama sınavları, çeşitli pişirme yöntemlerini doğru tekniklerle uygulayabildiklerini kanıtlamaktadır.

PÖÇ GMS.L.6: Gıda teknolojisi ve beslenme odaklı dersler, öğrencilerin ürün yaşam döngüsünü bütüncül biçimde yönetmesini sağlamaktadır. Hammaddenin seçimi, işlenmesi ve muhafazası üzerine hazırlanan raporlar, mezunların bilimsel temelli karar verebildiklerini göstermektedir.

PÖÇ GMS.L.7: Türk ve dünya mutfaklarına yönelik uygulamalı derslerde hazırlanan reçeteler, öğrencilerin mutfak kültürlerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası reçeteleri başarıyla uygulayabildiğini ortaya koymaktadır.

PÖÇ GMS.L.8: Ayurvedaya Giriş dersi gibi yenilikçi ve güncel dersler aracılığıyla öğrenciler, değişen tüketici beklentilerine yönelik yaratıcı çözümler üretebilmektedir. Sınav çıktıları mezunların gastronomi alanında yenilikçi bakış açısı geliştirdiğinin somut göstergeleridir.

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

TURAK <u>PROGRAMA ÖZGÜ</u> PÖÇ'LER[1]	**KANIT ADLARI/BELGELER[2]**
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Mevzuatı, İş Hukuku, Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım, Gıda Güvenliği ve Hijyeni dersleri
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Menü Planlaması ve Yönetimi ve Maliyet Analizi ve Satın Alma dersleri
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Gıda Formülasyonu, Temel Sanat Eğitimi ve Estetik ve Duyusal Analiz ve Deneysel Pişirme Yöntemleri dersleri Ders kazanımı kapsamında bölüm öğrencilerinin ve öğretim elemanlarının yer aldığı Zeytinyağı Tadım Etkinliği.
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Yiyecek ve İçecek Servisi ve Servis Teknikleri ve Uygulamaları dersleri Ayrıca diğer Mutfak Uygulama dersleri (Türk Mutfak Uygulamaları I ve II, Soğuk Mutfak, Mutfak Uygulamaları I ve II vb.)
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Uluslararası Mutfak Uygulamaları I ve II, Mutfak Uygulamaları I ve II ve Temel Mutfak Kullanımı dersleri
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evrelerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Gıda Teknolojisi, Gıda Kimyası, Beslenme İlkeleri, İleri Gıda Teknolojisi ve Gıda Muhafaza Teknikleri dersleri
GMS.L.7) Türk ve dünya mutfaklarının farklılık ve benzerliklerini karşılaştırarak ulusal ve uluslararası tüm reçeteleri hazırlar.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Uluslararası Mutfak Uygulamaları I ve II, Türk Mutfak Uygulamaları I ve II dersleri
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı öğretim planında yer alan Ayurvedaya Giriş, Gastronomi ve Medya?, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık? Dersleri https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=GAfjarhtSwWl4bgPJ37t2peWOS_A2SWQu0ouolxH7v5s2vCerPXtiXRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=X_lmtoGci4OeGU592XWEMQaTFGpiQu6jG67gQcch%7C0oEsKRAbeG5gHRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQ

	ugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce. https://mebis.ankaramedipol.edu.tr/DersBilgi?pDonemBolumDersOID=HWeUuHXe_k%7Ccp8lEusb2co2fTTkQoHcQk4zxQLfOTX6heSTbFwccxXRu%7CSfDOaXWFebbiwh9CtxBHwHDoLFjkA%3D%3D&pBolumOID=aQugtZ3cT6ceOrvA6iHbzVj0zroATBGB8VTil7mrgz%7CdrdHTFgG50MCnAr4I26ce.
[1:] *TURAK programa özgü PÖÇ'ler, önlisans ve lisans programları için farklıdır.* https://turak.org/ [2:] *Mümkünse her PÖÇ için bir kanıtı eklere koyunuz.*	

3.6.3. Akreditasyon başvurusu yapılan program, adı nedeniyle birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktısı kümesine ait olması durumunda, madde 3.6.2'nin yanı sıra ilgili kümedeki TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktılarının nasıl sağlandığını anlatınız. (Örneğin; program adının Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği olan bir önlisans programı, hem "Turizm ve Seyahat İşletmeciliği hem de Turist Rehberliği" programa özgü çıktılarını karşılamalıdır.) Birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktı kümesine tabi olunma durumu söz konusu değil ise, bu doğrultuda bir açıklama yapınız.

Birden fazla TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktı kümesine ait olma durumu bulunmamaktadır.

3.7.Uzaktan Eğitim

3.7.1. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; öğrencilere kazandırılması beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri nasıl sağlandığını, ölçme ve değerlendirme sürecini de dikkate alınarak ayrıntısıyla açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm programında yer alan dersler, online ve yüz yüze eğitim koşullarına uygun olacak şekilde düzenlenmiştir. Uzaktan eğitim döneminde dersler çevrimiçi arayüzlerinden faydalanılarak gerçekleştirilmiştir. Ders içi kaynak paylaşımı, ödev teslimi ve sunumlar için Microsoft Teams uygulaması aktif olarak kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra, uzaktan eğitim döneminde MEBİS uygulaması üzerinden sınavlar da gerçekleştirilebilmektedir.

Güncel programımız kapsamında uzaktan eğitim uygulamaları, yalnızca üniversite genelinde ortak olarak yürütülen derslerle sınırlıdır. Bu doğrultuda Türk Dili I–II ve Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I–II dersleri çevrimdışı (offline) öğretim yöntemiyle yürütülmektedir. Serbest sosyal seçmeli ders ile Akademik İngilizce I–II dersleri ise çevrimiçi (online) olarak işlenmektedir. Bu derslerin haricinde kalan, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programına ait tüm zorunlu dersler ile programa bağlı seçmeli dersler, uygulama ağırlıklı yapıları ve mesleki yeterliliklerin kazandırılmasının gerekliliği nedeniyle yüz yüze eğitim modeliyle gerçekleştirilmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilerin uygulamalı becerilerinin geliştirilmesini ve program öğrenme çıktılarının etkin biçimde kazanılmasını desteklemektedir.

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

TURAK Tanımları:

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

4.1.Öğretim Planı (Müfredat)

4.1.1.Öğretim planını, Tablo 4.1.1, Tablo 4.1.2, Tablo 4.1.3, Tablo 4.1.4 ve Tablo 4.1.5'i doldurarak veriniz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Tablo 4.1.1'deki "Alana Uygun Öğretim" kategorisi, genellikle programın özüne uygun derslerden oluşması beklenmektedir.17.06.2021 tarih ve 31514 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliğinin 13.maddesi 4.fıkrası gereği staj için öngörülen asgari 5 AKTS azami 10 AKTS'nin öğretim planına işlendiğini garanti altına alınız. Başvuru yapan program Turist/Turizm Rehberliği ise, 07.11.2024 tarih ve 32715 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 6326 Sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu ile Kültür ve Turizm Bakanlığına Verilen Yetki ve

Görevlerin Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 8/1 maddesindeki **dersler veya eşdeğer karşılıkları, ders programında zorunlu dersler kategorisinde yer almalıdır**. Bu derslerin ders programında yer aldığını göstermek için Tablo 4.1.7'yi doldurunuz.

Tablo 4.1.1.Öğretim Planı[1]

Dersin Kodu ve Adı[2; 3]	Z /S [4]	Haftalık Ders Saati[5]			Dil [6]	AKTS Kredisi[7]			
		T	U	K		Alana uygun öğretim[8]	Seçmeli Dersler		Diğer[9]
							Alan içi	Alan dışı	
1.YARIYIL									
GMS1111015- TURİZME GİRİŞ	Z	2	0	2	İ	X	4		
GMS1111019- GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	Z	2	0	2	İ	X	4		
GMS1111020- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	Z	3	0	3	İ	X	6		
ATA1111178- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I (Türk+ Yabancı Öğrenci) ATA1110008- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I (Türk Öğrenci)	Z	2	0	2	İ				2
GMS1111080- AKADEMİK İNGİLİZCE-I	Z	4	0	4	İ				4
TDL1110139- TÜRK DİLİ-I (Türk Öğrenci) DRS1112861- TÜRK DİLİ-I (Yabancı Öğrenci)	Z	2	0	2	T				2
GMS1110072 ALMANCA-I	S	2	0	2	A			2	
GMS1111021- GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1111022- RESİM SANATINDA GASTRONOMİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1111024- GIDA KİMYASI	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1111025- PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	S	2	0	2	İ		2		
GMS1111026- ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA	S	2	0	2	İ			2	
GMS1112537- BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1111027- GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	S	2	0	2	İ	X	2		
PROGRAM DIŞI SEÇMELİ DERSLER	S	2	0	2	İ			2	
Toplam		23		23			30		
2.YARIYIL									
GMS1211544- GENEL İŞLETME	Z	3	0	3	İ			5	
GMS1211546- TEMEL MUTFAK KULLANIMI	Z	2	2	3	İ	X	5		
GMS1211548- BESLENME İLKELERİ	Z	2	0	2	İ	X	4		
GMS1221103- AKADEMİK İNGİLİZCE-II	Z	4	0	4	İ				4
TDL1210179- TÜRK DİLİ-II (Türk Öğrenciler) TDL1211190- TÜRK DİLİ-II (Yabancı Öğrenciler)	Z	2	0	2	T				2

ATA1211557- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II (Türk+Yabancı Öğrenci) ATA1210184- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II (Türk Öğrenci)	Z	2	0	2	İ/T				2
GMS1280077- ALMANCA-II	S	2	0	2	A			2	
GMS1211552- GIDA TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1211553- GASTRONOMİ VE MEDYA	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1211554- MESLEKİ ETİK	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1221223- GASTRONOMİ ALANINDA PROFESYONELLİK	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS1280032- İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	S	2	0	2	İ	X		2	
GMS1211555- İŞ HUKUKU	S	2	0	2	İ			2	
GMS1211556- MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	S	2	0	2	İ	X	2		
PROGRAM DIŞI SEÇMELİ DERSLER	S	2	0	2	İ			2	
Toplam		21	2	24			30		
3.YARIYIL									
GMS2111560- MUTFAK EKİPMANLARI	Z	2	0	2	İ	X	4		
GMS2111562- GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	Z	2	0	2	İ	X	4		
GMS2111563- MUTFAK UYGULAMALARI - I	Z	2	4	4	İ	X	8		
GMS2111565- MENÜ PLANLAMASI VE YÖNETİMİ	Z	3	0	3	İ	X	6		
GMS2110368- ALMANCA-III	S	2	0	2	A			2	
GMS2112511- RESTORAN YÖNETİMİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS2111622- KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	S	2	0	2	İ		2		
GMS2111640- GIDA MEVZUATI	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS2111571- AYURVEDAYA GİRİŞ	S	2	0	2	İ		2		
GMS2111572- YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS2111573- TEMEL SANAT EĞİTİMİ VE ESTETİK	S	2	0	2	İ		2		
GMS2111570- İLERİ GIDA TEKNOLOJİSİ	S	2	0	2	İ	X	2		
Toplam		17	4	19			30		
4.YARIYIL									
GMS2211576- YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	Z	3	0	3	İ	X	6		
GMS2211578- MUTFAK UYGULAMALARI - II	Z	2	4	4	İ	X	8		
GMS2211579- TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	Z	3	0	3	İ	X	6		
GMS2211610- GASTRONOMİ TURİZMİ	Z	2	0	2	İ	X	4		

GMS2210617ALMANCA-IV	S	2	0	2	A			2	
GMS2211584- YEMEK SOSYOLOJİSİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS2211611- GASTRONOMİ YAZARLIĞI	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS2211612- İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	S	2	0	2	İ		2		
GMS2211613- GİRİŞİMCİLİK	S	2	0	2	İ			2	
GMS2221224- SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	S	2	0	2	İ	X	2		
Toplam		16	4	18			30		

Tablo 4.1.1.Öğretim Planı Devamı[1]

[Ankara Medipol Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce)]									
Dersin Kodu ve Adı[2; 3]	Z/S[4]	Haftalık Ders Saati[5]			Dil[6]	AKTS Kredisi[7]			
						Alana uygun öğretim[8]	Seçmeli Dersler		Diğer[9]
		T	U	K			Alan içi	Alan dışı	
5.YARIYIL									
GMS3111614- MALİYET ANALİZİ VE SATIN ALMA	Z	3	0	3	İ	X	6		
GMS3111642- TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI - I	Z	2	4	4	İ	X	8		
GMS3111581- SERVİS TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	Z	2	4	4	İ	X	8		
GMS3111618- MOLEKÜLER GASTRONOMİNİN TEMELLERİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS3111616- SOĞUK MUTFAK	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS3112925- TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS3111624-GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS3111621- OSMANLI MUTFAĞI	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS3112926- HASTANE MUTFAĞI YÖNETİMİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS3110649-ALMANCA V	S	2	0	2	A			2	
GMS3120548- FRANSIZCA I	S	2	0	2	F			2	
Toplam							30		
6.YARIYIL									
GMS3220055- ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI - I	Z	2	4	4	İ	X	8		
GMS3211617- YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ	Z	2	4	4	İ	X	6		
GMS3211626- İSTATİSTİK	Z	2	0	2	İ			3	
GMS3211631- DENEYSEL PİŞİRME YÖNTEMLERİ	Z	1	2	2	İ	X	3		
GMS3211628- DİYET MUTFAĞI	S	2	2	3	İ	X	5		
GMS3211629- AKDENİZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI	S	2	2	3	İ	X	5		
GMS3211630- UZAK DOĞU MUTFAĞI VE UYGULAMALARI	S	2	2	3	İ	X	5		
GMS3211627- YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	S	3	0	3	İ	X	5		
GMS3211633- İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ	S	2	2	3	İ	X	5		

GMS3211632- COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER	S	2	0	2	İ	X	3		
GMS3221225- TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI (TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ DERSİNİN İSMİ DEĞİŞTİRİLMİŞTİR)	S	2	2	3	İ	X	5		
GMS3210661- ALMANCA VI	S	2	0	2	A			2	
GMS3220549- FRANSIZCA II	S	2	0	2	F			2	
Toplam							30		
7.YARIYIL									
GMS4111635- YAZ STAJI	Z	0	20	10	?	X	7		
GMS4111643- TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI II	Z	2	4	4	İ	X	6		
GMS4111639- ZİYAFET MUTFAĞI VE ORGANİZASYONU	Z	2	2	3	İ	X	5		
GMS4111634- TATLI, PASTA VE FIRINCILIK ÜRÜNLERİ	Z	2	4	4	İ	X	6		
GMS4111637- ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4111638- ÇORBALAR, SOSLAR VE STOKLAR	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4111641- YÖRESEL MUTFAKLAR	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4111569- TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS4110672- ALMANCA VII	S	2	0	2	A			2	
GMS4120544- ÇİZİM İLE TABAK TASARIMI	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4120550- FRANSIZCA III	S	2	0	2	F			2	
GMS4120545- İSPANYOLCA I	S	2	0	2	İ			2	
Toplam		10					30		
8.YARIYIL									
GMS4211648- ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI II	Z	2	4	4	İ	X	6		
GMS4212515- MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	Z	2	0	2	İ	X	4		
GMS4212516- BİTİRME PROJESİ	Z	3	0	3	İ	X	6		
GMS4211644- SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4211645- FÜZYON MUTFAK	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4211646- ET ÜRÜNLERİ VE İŞLEME UYGULAMALARI	S	2	2	3	İ	X	4		

GMS4211647- ÜRÜN GELİŞTİRME	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4211619- DENİZ ÜRÜNLERİ	S	2	2	3	İ	X	4		
GMS4212927- GIDA KATKI MADDELERİ	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS4221226- GIDALARDA AROMALAR VE KOKULAR	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS4221227- FONKSİYONEL GIDALAR	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS4221228- FERMENTE GIDALAR	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS4210682- ALMANCA VII	S	2	0	2	A			2	
GMS4220546- AFET MUTFAĞI	S	2	0	2	İ	X	2		
GMS4220551- FRANSIZCA IV	S	2	0	2	F			2	
GMS4220547- İSPANYOLCA II	S	2	0	2	İ			2	
Toplam							30		
4 veya 8 yarıyıl genel toplamı									
GENEL TOPLAM						240			
Kategori Toplamları[10]									
Toplamların Genel Toplamdaki Yüzdesi									
Toplamlar, bu satırlardan en az birini sağlamalıdır.	En düşük AKTS		Önlisans			75			
			Lisans			150			
			En düşük %			%62,5	%25		

*[1] Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk **4 yarıyılı** doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*

[2] Öğretim dili Türkçe olmasa bile dersin adını Türkçe veriniz.

[3] Seçimlik ders havuzlarını "Seçmeli ders grubu-1", "Seçmeli ders grubu-2" gibi veriniz. Burada seçmeli ders adlarını yazmayınız. Seçmeli ders adlarını grup adlarını da yazarak ilgili tabloda veriniz.

[4] Z:Zorunlu, S: Seçmeli

[5] T:Teorik, U:Uygulama, K:kredi

*[6] Öğretim dilini yazınız. Kısaltma kullanabilirsiniz. **T**:Türkçe, **İ**:İngilizce, **A**:Almanca, **R**:Rusca, gibi*

[7] İlgili dersin veya seçmeli ders havuzundaki derslere atanan AKTS kredisini ilgili sütuna yazınız. Seçmeli ders havuzundan her biri için bir değeri uygun sütuna giriniz.

[8] Alana uygun dersler, programın özelliği dikkate alınarak program yönetimi tarafından belirlenmelidir.

*[9] **Diğer:** Yukarıdaki 2 kategoriye girmeyen dersler. Örnekler: Temel Bilgisayar Kullanımı ve Programlama, Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Üniversite Yaşamına Giriş, Bilimsel-Kültürel Etkinliklere Katılım, 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler, bireysel beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik, vb.*

*[10] 4 veya 8 yarıyıldaki kategori toplamlarını bu satıra tekrar yazınız. Bir üst satırda yer alan genel toplama oranlayarak aşağıdaki satıra yazınız. Toplam krediler ve yüzdeleri hesaplanırken; zorunlu derslerin tümü kullanılmalıdır. Seçmeli derslerin ise **sadece öğretim planında yer aldığı sayı kadarı** kullanılmalıdır.*

Seçimlik derslerle ilgili aşağıdaki tabloyu doldurunuz. Tablo doldurulurken bir havuzdan seçilen dersler; Seçimlik ders havuzu-1, Seçimlik ders havuzu-2 gibi gruplandırılarak tabloya işlenmelidir. Aynı havuzdaki seçimlik derslerin aynı/benzer program öğrenim çıktılarına hizmet etmesinin beklendiği unutulmamalıdır.

Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler[1]

2025/ 2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI						
I. YARIYIL / GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	**Haftalık ders saati[2]**			**AKTS**	**ALAN İÇİ** X koyunuz	**ALAN DIŞI** X koyunuz
	T	**U**	**K**			
GMS1110072- ALMANCA-I	2	0	2	2		X
GMS1111021- GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM	2	0	2	2		X
GMS1111022- RESİM SANATINDA GASTRONOMİ	2	0	2	2	X	
GMS1111024- GIDA KİMYASI	2	0	2	2	X	
GMS1111025- PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI	2	0	2	2	X	
GMS1111026- ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA	2	0	2	2		X
GMS1112537- BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ	2	0	2	2	X	
GMS1111027- GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	2	0	2	2	X	
PROGRAM DIŞI SEÇMELİ DERSLER	2	0	2	2		X
Toplam Kredi				8		
II. YARIYIL / BAHAR						
GMS1280077- ALMANCA-II	2	0	2	2		X
GMS1211552- GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	2	2	X	
GMS1211553- GASTRONOMİ VE MEDYA	2	0	2	2	X	
GMS1211554- MESLEKİ ETİK	2	0	2	2	X	
GMS1221223- GASTRONOMİ ALANINDA PROFESYONELLİK	2	0	2	2	X	
GMS1280032- İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	0	2	2		X?
GMS1211555- İŞ HUKUKU	2	0	2	2		X?
GMS1211556- MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	0	2	2	X	
PROGRAM DIŞI SEÇMELİ DERSLER	2	0	2	2		X
Toplam Kredi				8		
III. YARIYIL / GÜZ						
	T	**U**	**K**	**AKTS**	**ALAN İÇİ** X koyunuz	**ALAN DIŞI** X koyunuz
GMS2110368- ALMANCA-III	2	0	2	2		X
GMS2112511- RESTORAN YÖNETİMİ	2	0	2	2	X	
GMS2111622- KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU	2	0	2	2	X	
GMS2111640- GIDA MEVZUATI	2	0	2	2	X	
GMS2111571- AYURVEDAYA GİRİŞ	2	0	2	2	X	
GMS2111572- YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	2	0	2	2	X	
GMS2111573- TEMEL SANAT EĞİTİMİ VE ESTETİK	2	0	2	2		X
GMS2111570- İLERİ GIDA TEKNOLOJİSİ	2	0	2	2	X	
Toplam Kredi				8		
IV. YARIYIL / BAHAR						
	T	**U**	**K**			
GMS2210617ALMANCA-IV	2	0	2	2		X
GMS2211584- YEMEK SOSYOLOJİSİ	2	0	2	2	X	
GMS2211611- GASTRONOMİ YAZARLIĞI	2	0	2	2	X	
GMS2211612- İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	0	2	2	X	
GMS2211613- GİRİŞİMCİLİK	2	0	2	2		X
GMS2221224- SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	2	0	2	2	X	
Toplam Kredi				6		

[1] Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.

*[2] **T:** Teorik, **U:** Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuvar, alan çalışması, tartışma vb.), **K**: Ulusal kredi*

Seçmeli ders grupları veya havuzları fark edilir şekilde düzenlenmelidir.

Tablo 4.1.2. Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (Devamı) **2025/ 2026 AKADEMİK YILI DERS PLANI**						
V. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	**Haftalık ders saati[2]**			**AKTS**	**ALAN İÇİ** X koyunuz	**ALAN DIŞI** X koyunuz
	T	**U**	**K**			
GMS3111618- MOLEKÜLER GASTRONOMİNİN TEMELLERİ	2	0	2	2	X	
GMS3111616- SOĞUK MUTFAK	2	2	3	4	X	
GMS3112925- TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ	2	2	3	4	X	
GMS3111624-GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ	2	2	3	4	X	
GMS3111621- OSMANLI MUTFAĞI	2	2	3	4	X	
GMS3112926- HASTANE MUTFAĞI YÖNETİMİ	2	0	2	2	X	
GMS3110649-ALMANCA V	2	0	2	2		X
GMS3120548- FRANSIZCA I	2	0	2	2		X
Toplam Kredi						
VI. YARIYIL /BAHAR						
GMS3211628- DİYET MUTFAĞI	2	2	3	5	X	
GMS3211629- AKDENİZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI	2	2	3	5	X	
GMS3211630- UZAK DOĞU MUTFAĞI VE UYGULAMALARI	2	2	3	5	X	
GMS3211627- YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU	3	0	3	5	X	
GMS3211633- İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ	2	2	3	5	X	
GMS3211632- COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER	2	0	2	3	X	
GMS3221225- TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI (TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ DERSİNİN İSMİ DEĞİŞTİRİLMİŞTİR)	2	2	3	5	X	
GMS3210661- ALMANCA VI	2	0	2	2		X
GMS3220549- FRANSIZCA II	2	0	2	2		X
Toplam Kredi				10		
VII. YARIYIL /GÜZ						
	T	**U**	**K**			
GMS4111637- ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	2	2	3	4	X	
GMS4111638- ÇORBALAR, SOSLAR VE STOKLAR	2	2	3	4	X	
GMS4111641- YÖRESEL MUTFAKLAR	2	2	3	4	X	
GMS4111569- TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER	2	0	2	2	X	
GMS4110672- ALMANCA VII	2	0	2	2		X
GMS4120544- ÇİZİM İLE TABAK TASARIMI	2	2	3	4	X	
GMS4120550- FRANSIZCA III	2	0	2	2		X
GMS4120545- İSPANYOLCA I	2	0	2	2		X
Toplam Kredi						
VIII. YARIYIL /BAHAR						
	T	**U**	**K**			
GMS4211644- SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA	2	2	3	4	X	
GMS4211645- FÜZYON MUTFAK	2	2	3	4	X	
GMS4211646- ET ÜRÜNLERİ VE İŞLEME UYGULAMALARI	2	2	3	4	X	
GMS4211647- ÜRÜN GELİŞTİRME	2	2	3	4	X	
GMS4211619- DENİZ ÜRÜNLERİ	2	2	3	4	X	
GMS4212927- GIDA KATKI MADDELERİ	2	0	2	2	X	
GMS4221226- GIDALARDA AROMALAR VE KOKULAR	2	0	2	2	X	
GMS4221227- FONKSİYONEL GIDALAR	2	0	2	2	X	

GMS4221228- FERMENTE GIDALAR	2	0	2	2	X	
GMS4210682- ALMANCA VII	2	0	2	2		X
GMS4220546- AFET MUTFAĞI	2	0	2	2	X	
GMS4220551- FRANSIZCA IV	2	0	2	2		X
GMS4220547- İSPANYOLCA II	2	0	2	2		X
Toplam Kredi				14		

[1] *Meslek yüksekokulu programları için sadece ilk 4 yarıyılı doldurunuz. Gerektiği kadar satır ekleyiniz.*
[2] ***T:** Teorik, **U:** Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuar, alan çalışması, tartışma vb.),*
***K:** Ulusal kredi*
Seçmeli ders grupları veya havuzları fark edilir şekilde düzenlenmelidir.

Tablo 4.1.3. Birinci Yabancı Dil[1] Ders Saatleri Kontrol Tablosu[2]

YY[3]	Kodu	Adı	Tür[4]	T	U	Toplam[5]	K	AKTS
1	GMS1111080	Akademik İngilizce-I	Z	4	0	4	4	4
2	GMS1221103	Akademik İngilizce-II	Z	4	0	4	4	4
		Toplam		8	0	8	8	8
		Hafta		14	14	14	14	14
		Toplam ders sayısı[6]		112	112	112	112	112

[1]: *Toplam ders saati; önlisans programları için 224 saat İngilizce, Turist Rehberliği önlisans programları 224 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 672 saat İngilizce, Turizm Rehberliği lisans programı için 784 saat İngilizce veya başka bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı için en az 448 saat. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarında 448 saatin tamamı İngilizce olabileceği gibi, en az 280 saati İngilizce olma koşuluyla, 168 saati seçimlik veya zorunlu kategorisinde ikinci bir dilde olabilir.) Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplamaya dahil değildir*
[2]: *Gerektiği kadar satır eklenebilir.*
[3]: ***YY:** Yarıyıl*
[4]: ***Z:** Zorunlu, **S:** Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.*
[5]: ***T:** Teorik, **U:** Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.*
[6]:*Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.*

Tablo 4.1.4. İkinci Yabancı Dil[1] Ders Saatleri Kontrol Tablosu[2]

YY[3]	Kodu	Adı	Tür [4]	T	U	Toplam[5]	K	AKTS
1	GMS1110072	Almanca-I	S	2	0	2	2	2
1	GMS1120548	Fransızca-I	S	2	0	2	2	2
2	GMS1280077	Almanca-II	S	2	0	2	2	2
3	GMS2110368	Almanca-III	S	2	0	2	2	2
4	GMS2210617	Almanca-IV	S	2	0	2	2	2
5	GMS3110649	Almanca-V	S	2	0	2	2	2
6	GMS3220549	Fransızca-II	S	2	0	2	2	2
6	GMS3210661	Almanca-VI	S	2	0	2	2	2
7	GMS4110672	Almanca-VII	S	2	0	2	2	2
7	GMS4120545	İspanyolca-I	S	2	0	2	2	2
7	GMS4120550	Fransızca-III	S	2	0	2	2	2
8	GMS4210682	Almanca-VIII	S	2	0	2	2	2
8	GMS4220551	Fransızca-IV	S	2	0	2	2	2
8	GMS4210547	İspanyolca-II	S	2	0	2	2	2
		Toplam		28	0	28	28	28
		Hafta		14	14	14	14	14

Toplam ders sayısı[6]		392	392	392	392	392

[1]: Önlisans programları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları için ikinci yabancı dil şartı bulunmamaktadır.
[2]: Gerektiği kadar satır eklenebilir. Toplam ders saati; Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi lisans programları için 168 saat İngilizce dışında, Turizm Rehberliği lisans programı için 224 saat birinci yabancı dil olarak okutulan yabancı dil dışında ders saati olmalıdır. İkinci yabancı dil, bir ya da daha fazla yabancı dilde yürütülebilir. Ancak toplam ders saati, belirtilen toplam ders saatlerini karşılamak durumundadır. Amacı yabancı dil öğretmek olmayan Mesleki İngilizce veya Mesleki Yabancı Dil gibi dersler ile yabancı dilde verilen mesleki dersler bu hesaplamaya dahil değildir
*[3]: **YY:** Yarıyıl*
*[4]: **Z:** Zorunlu, **S:** Seçimlik; Seçimlik dersler varsa, tablo buna göre anlaşılır şekilde düzenlenmelidir.*
*[5]: **T:** Teorik, **U:** Uygulama, Teorik ve uygulama ders saati toplamı.*
[6]:Bir önceki satırdaki toplamları 14 ile çarparak yazınız.

Tablo 4.1.5. 6326 Sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu ile Kültür ve Turizm Bakanlığına Verilen Yetki ve Görevlerin Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 8/1 maddesindeki Dersleri Kontrol Tablosu

Turist Rehberliği Yönetmeliği Madde 9/1 dersleri	**Ders Planındaki Derslerin[1]**				
	Kodu ve adı	**T**	**U**	**K**	**AKTS**
a) Genel turizm bilgisi, turizm mevzuatı, turizm sosyolojisi.					
b) Türkiye'nin tarihi ve turizm coğrafyası					
c) Genel Türk tarihi ve kültürü.					
ç) Osmanlı İmparatorluğu tarihi.					
d) Arkeoloji ve mitoloji.					
e) Roma, Yunan ve Bizans tarihi.					
f) Genel sanat tarihi.					
g) Dinler tarihi.					
ğ) Genel sağlık bilgisi, ilk yardım, sağlık turizmi, turist sağlığı ve turist psikolojisi.					
h) İletişim becerileri ve meslek etiği.					
ı) Anadolu medeniyetleri tarihi.					
i) Türk halk bilimi, Türk dili ve edebiyatı ile geleneksel Türk el sanatları					
j) Türkiye'nin flora ve faunası, doğa tarihi					
k) Müzecilik ve tarihi eserlere ilişkin suçlar					
*[1]**T:** Teorik, **U:** Uygulama (durum çalışması, problem çözümü, laboratuar, alan çalışması, tartışma vb.), **K:** Ulusal kredi; AKTS: Avrupa Kredi Transfer Sistemi Kredisi*					

4.1.2.Öğretim planının, öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde öğretimini sürdürmeye nasıl hazırladığını, program öğretim amaçlarına ve program öğrenim çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, öğretim planında yer alan her dersin, TURAK Ortak Program Öğrenim Çıktıları (Tablo 4.1.2.1) ve TURAK Programa Özgü Öğrenim Çıktılarına (Tablo 4.1.2.2) katkılarını gösteren bir çapraz ilişki tablo hazırlanması önerilir.

Tablo 4.1.2.1.Derslerin TURAK <u>Ortak</u> PÖÇ'lerle İlişkisi

TURAK <u>ORTAK</u> PÖÇ'LER[1]	**ZORUNLU DERSLER[2,3]**		**SEÇİMLİK DERSLER[2,3]**	
	Ders adı[4]	Katkısı[5]	Ders adı[4]	Katkısı[5]
L.1) Programlar bazında belirtilen yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.	Akademik İngilizce I Akademik İngilizce II	3	Gastronomi Yazarlığı	3
L.2) "L.1" maddesinde verilen yabancı dil dışında müfredatta yer alan yabancı dil/dillerde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerini göstererek			Almanca I Fransızca I İspanyolca I	2

meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.				
L.3) Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.			Almanca I İspanyolca I Fransızca I	1
L.4) Araştırma yaparak proje önerisi üretir.	Bitirme Projesi	3		
L.5) Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.	Bitirme Projesi	3		
L.6) Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.			Yiyecek İçecek Otomasyonu	2
L.7) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	3	İş Sağlığı ve Güvenliği İş Hukuku Gıda Mevzuatı Mesleki Etik	2
L.8) Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.			Sürdürülebilir Gastronomi	2
L.9) Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım *(temizlik, giyim, görünüm)*, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	3	İş Sağlığı ve Güvenliği	3
L.10) Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.	Turizme Giriş Gastronomi Turizmi	3		
L.11) Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.	Bitirme Projesi	3		
L.12) Birleşmiş Milletler Sürdürebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. *BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9)sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17)amaçlar için ortak çaba.*	Beslenme İlkeleri	2	Sürdürülebilir Gastronomi Mesleki Etik	2

[1]:TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/
[2]: Geçerli olan en son ders planındaki dersleri dikkate alınız. *Mümkünse her PÖÇ için bir ders adı yazınız.*
[3]:2547 sayılı yasanın 5/ı maddesinde belirtilen dersleri, bu tabloya işlemeyiniz.
[4]:Sadece ders adını yazınız
*[5]:Her bir dersin ilgili PÖÇ'e katkısını **0: Yok, 1: Düşük, 2:Orta, 3:Yüksek** şeklinde puanlayınız.*

Tablo 4.1.2.2.Derslerin TURAK Programa Özgü PÖÇ'lerle İlişkisi

TURAK PROGRAMA ÖZGÜ PÖÇ'LER[1]	**ZORUNLU DERSLER[2,3]**		**SEÇİMLİK DERSLER[2,3]**	
	Ders adı[4]	Katkısı[5]	Ders adı[4]	Katkısı[5]
GMS.L.1) Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası iş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma, gıda güvenliği ve kalite kontrol ile ilgili standartları anlatır.	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	2	İş Sağlığı ve Güvenliği İş Hukuku Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım	2
GMS.L.2) İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	Menü Planlaması ve Yönetimi Maliyet Analizi ve Satın Alma	3		
GMS.L.3) Alanıyla ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyusal analizlerini yapar.	Deneysel Pişirme Yöntemleri	3	Temel Sanat Eğitimi ve Estetik Gıda Formülasyonu Duyusal Analiz	2
GMS.L.4) Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini uygulamalı olarak anlatır.	Yiyecek ve İçecek Servisi Servis Teknikleri ve Uygulamaları	3	İçecek Teknolojisi ve Bar Yönetimi	2
GMS.L.5) Klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini gösterir.	Temel Mutfak Kullanımı Uluslararası Mutfak Uygulamaları I Uluslararası Mutfak Uygulamaları II Mutfak Uygulamaları I Mutfak Uygulamaları II	3		
GMS.L.6) Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	Beslenme İlkeleri		Gıda Teknolojisi Gıda Kimyası	2
GMS.L.8) Değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.			Ayurvedaya Giriş, Gastronomi ve Medya, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	2

[1]:TURAK Program öğrenim çıktıları, önlisans ve lisans düzeyine göre farklıdır. https://turak.org/
[2]: Geçerli olan en son ders planındaki dersleri dikkate alınız. *Mümkünse her PÖÇ için bir ders adı yazınız.*
[3]:2547 sayılı yasanın 5/ı maddesinde belirtilen dersleri, bu tabloya işlemeyiniz.
[4]:Sadece ders adını yazınız
*[5]:Her bir dersin ilgili PÖÇ'e katkısını **0: Yok, 1: Düşük, 2:Orta, 3:Yüksek** şeklinde puanlayınız.*

4.1.3.Öğretim planında yer alan tüm derslerin (bölüm dışı dersler de dahil) izlencelerini, belirtilen formata uygun olarak, Ek I.1'de veriniz.

Öğrenciler zorunlu, programa bağlı seçmeli ve program dışı seçmeli olmak üzere farklı kategorilerde dersler almaktadır. Bu dersler öğretim planında belirtilmiş olup her bir dersin Bologna Bilgi Paketi'nde ders izlencesi bulunmaktadır. Ders izlenceleri Ek 1.1'de verilmiştir.

4.1.4.Ders dosyalarını Ek I.3 için hazırlayınız. Bu dosyalar akreditasyon süreçlerinde kullanılmak ve incelenmek üzere, **her ders için bir dosya hazırlanmalıdır**.

Öğretim planında gösterilen tüm derslerin ders dosyaları Ek 1.3'de verilmiştir.

4.2.Öğretim Planını Yönetim Sistemi

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

Tablo 4.2.1. Derslerin Öğretim Yöntemleri

DERSLER[1]	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ[2]														
	Anlatma	Tartışma	Örnek olay	Gösterip yaptırma	Problem çözme	Bireysel Çalışma	Grup çalışması	Beyin fırtınası	Gösteri	Soru-cevap	Drama	Rol oynama	Aktif öğrenme	Benzetim	Münazara
GMS1111015- TURİZME GİRİŞ	P									P					
GMS1111019- GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	P									P					
GMS1111020- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ	P									P					
GMS1211544- GENEL İŞLETME	P														
GMS1211546- TEMEL MUTFAK KULLANIMI	P			P			P								
GMS1211548- BESLENME İLKELERİ	P														
GMS2111560- MUTFAK EKİPMANLARI	P														
GMS2111562- GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ	P														
GMS2111563- MUTFAK UYGULAMALARI - I	P			P			P								
GMS2111565- MENÜ PLANLAMASI VE YÖNETİMİ	P														
GMS2211576- YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	P														
GMS2211578- MUTFAK UYGULAMALARI - II	P			P			P								
GMS2211579- TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	P														
GMS2211610- GASTRONOMİ TURİZMİ	P														
GMS3111614- MALİYET ANALİZİ VE SATIN ALMA	P				P										
GMS3111642- TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI - I	P			P			P								
GMS3111581- SERVİS TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI	P			P											
GMS3220055- ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI - I	P			P			P								
GMS3211617- YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ	P			P											
GMS3211626- İSTATİSTİK	P														
GMS3211631- DENEYSEL PİŞİRME YÖNTEMLERİ	P			P			P								
GMS4111635- YAZ STAJI	P														
GMS4111643- TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI II	P			P			P								
GMS4111639- ZİYAFET MUTFAĞI VE ORGANİZASYONU	P			P											
GMS4111634- TATLI, PASTA VE FIRINCILIK ÜRÜNLERİ	P			P			P								
GMS4211648- ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI II	P			P			P								
GMS4212515- MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ	P														

GMS4212516- BİTİRME PROJESİ	**P**				**P**		**P**								
[1]:Ders sayısı kadar satır ekleyiniz. *[2]:Öğretme yöntemlerinin altına* P *işareti koyunuz*.															

4.2.2. Öğretim planındaki derslerin alınma sırasındaki ders ilişkilerini gösteriniz. Ayrıca öğretim planının dönemler arası ilişkilerini anlatınız. Teorik ve pratik derslerin; derinlik, kapsam, uygunluk, kalite, ardışıklık ve pekiştirme bakımından nasıl düzenlendiğini, tamamlayıcılığın ve bütünleşikliğin nasıl sağlandığını açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim planına göre birinci yarıyılda öğrenciler Turizme Giriş, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş ve Gastronomi ve Yiyecek Tarihi gibi zorunlu dersler ile programa başlamakta, bu ders içeriklerine göre temel gastronomi bilgilerini edinmektedir. İkinci yarıyılda ise Temel Mutfak Kullanımı, Beslenme İlkeleri, Akademik İngilizce I dersleri ile döneme devam etmektedir. Ayrıca öğrenciler İş Sağlığı ve Güvenliği ve İş Hukuku gibi seçmeli dersleri alarak mesleki hayatta karşılaşabilecekleri yasal süreçlere dair bilgi edinmektedir. Üçüncü yarıyılda Gıda Güvenliği ve Hijyeni, Mutfak Uygulamaları I, Menü Planlaması ve Yönetimi derslerini almaktadır. Üçüncü yarıyılda daha çok teorik dersler ağırlıktadır. Dördüncü yarıyılda Mutfak Uygulamaları II, Gastronomi Turizmi, Türk Mutfak Kültürü gibi hem teorik hem uygulamalı zorunlu dersleri almaktadır. Öğrenciler aynı zamanda zorunlu Yaz Stajı uygulamasına altıncı yarıyıldan sonra başlamaktadır. Beşinci yarıyılda Türk Mutfak Uygulamaları I dersiyle öğrenciler teorik bilgilerini pratik bilgiye dönüştürmektedir. Ayrıca Servis Teknikleri ve Uygulamaları dersiyle servis kurallarını teorik ve uygulamalı olarak öğrenmektedir. Zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli olarak Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz, Soğuk Mutfak gibi hem teorik hem uygulamalı dersleri de almaktadırlar. Altıncı yarıyılda Dünya mutfaklarını daha iyi tanımak ve uygulayabilmek için öğrenciler Uluslararası Mutfak Uygulamaları I dersini zorunlu ders olarak almaktadır. Bu dersin devamı olan Uluslararası Mutfak Uygulamaları II dersini sekizinci yarıyılda almaktadır. Sekizinci yarıyılda zorunlu ders olan Bitirme Projesi dersi kapsamında 4 yıl boyunca edindikleri bilgilere dayalı olarak kendi projelerini üretmektedir. 4 yıl boyunca zorunlu derslerin yanı sıra seçmeli dersler ile hem teorik hem uygulama bilgi, beceri ve yeterliliklerini geliştirmektedir.

4.2.3. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak ve sürekli gelişimini sağlamak için kullanılan **yönetim sistemini** mevzuatınıza atıf yaparak ve ilave kanıtlar sunarak anlatınız. Burada; programı yürüten bölümün, bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatları Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına almak sürekli gelişimini sağlama için çeşitli yönetim mekanizmaları oluşturmuştur. 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 (Ö.4.2.3. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği). Eğitim-öğretim süreçlerinin yönetiminde kullanılan bu yönergeler, ders planlaması, sınav takvimleri, öğrenci performans değerlendirmeleri ve diğer akademik faaliyetlerin düzenlenmesi gibi önemli konuları içermektedir. Bu çerçevede, öğrencilere adil bir değerlendirme sağlanması ve eğitim standartlarının korunması hedeflenmektedir. Bu süreçlerin tasarlanması, yönetilmesi ve değerlendirilmesi akademik ve idari kadro koordinasyonu yoluyla gerçekleştirilmekte, akademik personelin ve öğrencilerin dâhil olduğu çeşitli komisyonlar yoluyla işleyiş yürütülmektedir. Ankara Medipol Üniversitesi eğitim öğretim politikası, öğrencilere yüksek kaliteli bir eğitim sunmayı hedeflerken, aynı zamanda öğretim süreçlerini şeffaf, etkili ve standartlara uygun bir şekilde düzenlemeyi de amaçlamaktadır (Ö.4.2.3. K.2. Ankara Medipol Üniversitesi Eğitim-Öğretim Politikası) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim-öğretim süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği akademik takvimlere sıkı sıkıya uygun bir şekilde yönetilmektedir (Ö.4.2.3. K.3. Akademik Takvim) Bu titiz yaklaşım, öğrencilere düzenli, disiplinli ve etkili bir öğrenme ortamı sağlamak amacıyla benimsenmiştir.

Ayrıca, Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği akademik takvimlere bağlı olarak hareket edilmesi, öğrenci, akademik personel ve diğer paydaşlar arasında bir uyum ve süreklilik sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu sistematik yaklaşım, eğitim-öğretim süreçlerinin düzenli, şeffaf ve planlı bir şekilde yürütülmesini amaçlayarak bölümün akademik başarılarını güçlendirmeyi hedeflemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde uygulama derslerinin eğitim teknikleri, ders kuralları, değerlendirme yöntemleri ve işleyiş süreçlerinin belirlenmesi, ayrıca değerlendirme sürecinin sistematik ve uyumlu bir şekilde yürütülmesi amacıyla

"Uygulamalı Dersler Yönergesi" hazırlanmıştır (Ö.4.2.3. K.4. Uygulamalı Dersler Yönergesi) Bu yönerge, uygulamalı eğitim süreçlerine rehberlik ederek, öğretim ve değerlendirme yöntemlerinin standartlaştırılmasını ve etkinliğinin artırılmasını hedeflemektedir. Bu yönerge, uygulamalı derslerde kullanılacak öğretim yöntemlerinin sistematik ve uyumlu bir şekilde uygulanmasını sağlamak ve öğrencilerin öğrenme süreçlerini güçlendirmek için önemli bir rehber işlevi görecektir.

4.3.Alan Uygulama Deneyimi

4.3.1. Öğrencilerin, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları veya kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, sağlık, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar vb.) içeren bilgi, deneyim ve uygulama becerisini nasıl kazandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi, eğitim öğretim politikası çerçevesinde öğrencilere kapsamlı ve dinamik bir öğrenme ortamı sunmayı amaçlamaktadır. Bu genel politika doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim yöntem ve tekniklerini öğrenci merkezli bir yaklaşımla geliştirerek, öğrencilerin yalnızca teorik bilgi edinmelerini değil, aynı zamanda sektörel yenilikleri takip etmelerini ve pratik becerilerini artırmalarını hedeflemektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımını sağlamak amacıyla uygulamalı dersler bulunmaktadır. Uygulama mutfaklarında yürütülen derslerde öğrenciler birebir deneyim kazanmaktadır. Bölümde öğrencilere, meslek hayatına hazırlıklı olmaları amacıyla Temel Mutfak Kullanımı (2 T+ 2 U), Mutfak Uygulamaları I (2 T+ 4 U), Mutfak Uygulamaları II (2 T + 4 U), Türk Mutfak Uygulamaları I (2 T + 4 U), Servis Teknikleri ve Uygulamaları (2 T + 4 U), Soğuk Mutfak (2 T + 2 U), Diyet Mutfağı (2 T + 2 U) gibi alanlarda öğrencilere hem teorik hem de uygulamalı zorunlu ya da seçmeli dersler sunulmaktadır. İlk yıllarda öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (3 T), Beslenme İlkeleri (3 T), Gıda Teknolojisi (2 T) gibi alana yönelik temel dersler verilerek, gastronominin bilimsel altyapısı anlatılmaktadır.

Gerçekçi koşular ve kısıtalar açısından çevre sorunları ve sürdürülebilirliğe bakıldığında 'Sürdürülebilir Gastronomi' dersinde endüstriyel gıda sistemlerinin getirdiği yeni koşulların anlaşılması, yenilikçi ve sürdürülebilir beslenmenin, gıda tüketimi ve pazarlamasının yolları ele alınmaktadır. Ayrıca çevre dostu üretim sistemleri ve organik ürün kullanımını da ders içeriğinde yer verilmektedir. Ekonomi açısından 'Maliyet Analizi ve Satın Alma' dersi kapsamında öğrenciler yiyecek hizmetleri faaliyetlerinde gıdaların kullanım akışını anlamak, pazar dalgalanmaları ve ürün fiyatlarının analizi, satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden yiyecek maliyetlerinin saptanması ve yiyecek içecek işletmelerinin maliyet analizleri ile nasıl yönetileceğinin kavramaktadır. Üretilebilirlik açısından 'Uluslararası Mutfak Uygulamaları I', 'Uluslararası Mutfak Uygulamaları II' ve 'Füzyon Mutfak' dersleri Dünya mutfaklarının kültürünü ve uygulamalarını ele alarak yenilikçi çözümler üretmelerini sağlamaktadır. Etik açısından 'Mesleki Etik' dersi kapsamında öğrenciler gıda etiği ve ilgili konuları öğrenmektedir. Sağlık ve Güvenlik açısından 'İş Sağlığı ve Güvenliği', 'Gıda Güvenliği ve Hijyeni' dersi kapsamında yiyecek-içecek işletmelerinde besinlerin hazırlandığı ve servis edildiği alanlarda gıda güvenliğinin sağlanması konusunda temel prensipleri anlatılmaktadır.

Deneyim ve uygulama açısından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mevcut öğrenci sayısı ve uygulamalı ders yükünü karşılamak amacı ile biri 95 m^2 /16 öğrenci ve 1 öğretim elemanı kapasiteli, diğeri 84 m^2 / 24 öğrenci ve 1 öğretim elemanı kapasiteli tam donanımlı 2 uygulama mutfağımız bulunmaktadır. Bunun yanında 2025-2026 eğitim öğretim yılında açılan uygulama restoranı 32 m^2/ 18 öğrenci kapasiteye sahiptir. Her iki mutfak da endüstriyel mutfak ekipmanları, hijyen ve güvenlik standartları, bireysel çalışma alanları ve uygulama materyalleri bakımından öğrencilerin ihtiyaçlarına uygun şekilde yapılandırılmıştır. Uygulama restoranı, öğrencilerin mutfaktan servise uzanan tüm süreci profesyonel bir perspektifle deneyimlemelerini sağlayarak bölümün uygulamalı eğitim kapasitesini önemli ölçüde güçlendirmiştir. Bu fiziki altyapı, bölümün nitelikli ve sektörle uyumlu bir eğitim vizyonunu desteklemektedir. Ayrıca uygulama olarak zorunlu dersler arasında 'Yaz Stajı' mevcuttur. Öğrenci bu ders kapsamında sektör öncesi lisans eğitim-öğretiminde alınan teorik ve uygulamalı bilgileri pekiştirmekte ve sektöre hazır hale gelmektedir.

4.3.2. Alan uygulama deneyimi bazı seçmeli derslerle karşılanıyorsa, bu deneyimin tüm öğrenciler tarafından edinilmesinin nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde alan uygulama deneyimi seçmeli derslere bırakılmamış zorunlu dersler ile de öğrenim gören tüm öğrencilerin bilgi ve deneyimi kazanması sağlanmıştır. Temel Mutfak Kullanımı, Mutfak Uygulamaları I ve Mutfak Uygulamaları II gibi zorunlu uygulama dersleri sayesinde öğrenciler uygulama mutfağında pratik elde

etmektedir. Aynı zamanda zorunlu 'Yaz Stajı' kapsamında lisans derslerinde edindikleri teorik bilgi ve uygulama becerilerini sektörde pekiştirmektedir.

4.3.3. Alan uygulama deneyimi, en az 1 yarıyıllık (3+1; 6+2; 7+1 gibi) sektör uygulamaları veya işbaşı eğitimi şeklinde yapılıyorsa, bu amaçla Ek-I.4 için ayrı bir dosya hazırlanmalıdır. Böyle bir uygulaması olmayan programlar, bu madde altında böyle bir uygulamanın yapılmadığını belirtmelidirler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde böyle bir sektör uygulaması yapılmamaktadır. Müfredat geliştirme süreçleri kapsamında 7+1 uygulaması ile İş Başında Eğitim Uygulamasının müfredata entegrasyonu planlanmaktadır.

4.4.Öğretim Planının Bileşenleri

4.4.1. Öğretim planının "alana uygun öğretim" bileşenlerini nasıl sağladığını Tablo 4.1.1'de verilen sayısal verileri de kullanarak açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ders dağılımları, üniversitenin eğitim öğretim politikalarına ve Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne tam uyum sağlayacak şekilde planlanmaktadır. İlgili yönerge, ders içerikleri, öğrenme hedefleri, değerlendirme yöntemleri ve diğer eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin belirli standartlar ve kurallar sunarak, eğitim öğretim süreçlerinin etkinliğini ve kaliteyi artırmayı hedeflemektedir. Bu şekilde, eğitim-öğretim süreçleri, üniversitenin genel politikaları ve kalite hedefleri doğrultusunda sistemli bir biçimde yürütülmektedir. Ders dağılımları oluşturulurken, lisans programlarındaki derslerin sıralaması, içerikleri, kredi değerleri ve saat dağılımları gibi detaylar, yönergede belirtilen prensiplere göre düzenlenmektedir. Ayrıca, öğrencilere ders seçme ve tamamlama konusunda rehberlik edecek bir yapı oluşturularak, öğrencilerin lisans eğitimlerini başarıyla tamamlamalarına destek olunmaktadır. Öğrenciler YÖK'ün kriterlerine uygun olarak 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaktadır. Bu ders kredilerinin en az yüzde 25'i seçmeli derslerden oluşmakla birlikte geri kalan yüzde 75'lik kısım zorunlu derslerden teşekkül etmektedir. Mezuniyet için beklenen 240 AKTS'nin 108'i uygulama derslerinden 132'si ise teorik derslerden oluşmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm müfredatında toplam 148 saat teorik ve 82 saat uygulama dersleri verilmektedir. Güz döneminde toplam 73 saat teorik 56 saat uygulama, bahar döneminde ise toplam 75 saat teorik ve 26 saat uygulama dersi verilmektedir. Öğrencilerin mezun olması için gereken 240 AKTS'nin %25'ini programa bağlı seçmeli dersler oluşturmaktadır. Ek olarak öğrencilerin farklı disiplinleri tanıması açısından program dışı isteğe bağlı seçmeli ders adı altında hem güz hem bahar döneminde alabilecekleri dersler bulunmaktadır. Program dışı isteğe bağlı seçmeli dersler öğrencilerin mezun olması için gereken 240 AKTS'nin 4 AKTS'sini oluşturmaktadır. Seçmelilerin yelpazesinin geniş tutulması ve sayıca fazla olması öğrencinin kendi ilgi alanına giren dersleri seçmesine olanak sağlayabilmektedir. Ayrıca uygulama derslerimizin de sayıca ve saat olarak fazla olması öğrenciyi sahaya ve çalışmaya hayatına hazırlayabilmektedir.

4.4.2. Bazı bileşenler seçmeli derslerle karşılanıyorsa (Tablo 4.1.3), bu bileşenlerin tüm öğrenciler tarafından sağlandığının nasıl garanti edildiğini açıklayınız.

Öğretim planında öğrencilerin mesleki yeterlilik ve becerilerinin geliştirilmesi zorunlu derslerle öncelikli sağlanmaktadır.

Öğrencilerin meslekle ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri, öncelikle zorunlu dersler aracılığıyla kazandırılmaktadır. Bu nedenle 4 yılda alınması gereken asgari 240 AKTS'nin çoğunluğunu zorunlu dersler oluşturmaktadır. Zorunlu dersler; programın amacı ve öğrenme çıktıları, mesleki yeterlilikler ve alan gereklilikleri, ulusal yeterlilikler ve mevzuat, akreditasyon ve kalite standartları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler ve toplumsal ve etik gereklilikler kriterlerine göre belirlenmektedir.

4.4.3. Programın amaçları doğrultusunda, program içeriğini tamamlayan %25 oranındaki seçmeli derslerin **yapılandırılmasını** açıklayınız.

Öğrenciler YÖK'ün kriterlerine uygun olarak 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaktadır. Bu ders kredilerinin en az yüzde 25'i seçmeli derslerden oluşmakla birlikte geri kalan yüzde 75'lik kısım zorunlu derslerden teşekkül etmektedir. Bu seçmeli dersler, öğrencilerin bireysel ilgi alanlarına, kariyer hedeflerine ve sektördeki ihtiyaçlara göre tasarlanmıştır. Öğrencilerin üniversite seçmeli derslerini ve fakülte seçmeli derslerini seçmeleri zorunludur.

4.4.4. Mezuniyet için önlisans programlarında en az 120 AKTS, lisans programlarında en az 240 AKTS'nin sağlandığını gösteriniz

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programı zorunlu dersler, seçmeli dersler ve mesleki uygulamadan (staj) oluşmaktadır. Programdan mezun olabilmek için 240 AKTS karşılığı olan derslerin tümünü başarıyla tamamlanması ve 4,00 üzerinden en az 2,00 genel not ortalamasına sahip olunması gerekmektedir. Bu koşulları tamamlayan öğrencilerimiz lisans diploması alarak mezun olmaktadır (Ö.4.4.4. K.1. Mezuniyet Koşulları)

4.5. Stajlar

Bir veya iki yarıyılın tamamını (3+1, 6+2 veya 7+1) sektörde uygulama şeklinde yürüten programlarda staj zorunlu değildir. Bu tür bir uygulaması olmayan ön lisans programlarında en az **30 işgünü,** lisans programlarında ise en az **45 işgünü** staj zorunludur. Stajlar için aşağıdaki koşullar sağlanmalıdır.

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde zorunlu olarak 'Yaz Stajı' bulunmaktadır. Yaz Stajı 60 iş günü olarak yapılmaktadır.

4.5.1. Staj yönergesinin kapsamı hakkında bilgi veriniz. Stajların, teorik eğitimi nasıl bütünlediğini veya tamamladığını, staj yönergesine atıfta bulunarak açıklayınız. Staj yönergesinin öğrencilere nasıl duyurulduğunu, bu amaçla neler yapıldığını belirtiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları 'Staj Yönergesi' amaç, kapsam, dayanak, tanımlar, staj süresi, staj yeri temini, staj komisyonu ve görevleri, staj formları, staj dosyası, staj denetimi, staj disiplini, stajın değerlendirilmesi ve çeşitli ve son hükümler gibi usul ve esasları içermektedir. Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri staj uygulaması ile teorik bilgilerini pratik deneyimlerle pekiştirmekte, mesleki gelişimlerini desteklemekte ve iş dünyasına uyum süreçlerinin temelini oluşturmaktadır. Bu nedenle, staj ve uygulama gibi saha deneyimleri, öğrencilerin gerçek iş yaşamını yakından tanımalarına olanak tanıyarak, sektöre daha donanımlı bir şekilde hazırlanmalarını sağlamaktadır (Ö.4.5.1. K.1. Staj Yönergesi)

4.5.2. Stajların, tanımlanmış mesleki yeterliliklere ve sonuçlara ulaşılmasını sağlayacak yoğunluk, kapsam, yapı ve sürede nasıl planlandığını açıklayınız. Yurt içi ve/veya yurt dışında farklı staj olanaklarının sağlandığını belirtiniz.

Staj süreci boyunca düzenlenen görüşme formları ve geri bildirim oturumları, öğrencilerin yaşadıkları deneyimleri paylaşmalarına olanak tanıyarak hem akademik hem de pratik alanlarda sürecin sürekli iyileştirilmesine zemin hazırlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrenciler ile staj koordinatörü arasındaki iletişimi güçlendirmek ve staj süreçlerini daha verimli hale getirmek amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim dönemi için yeni bir "Staj Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu" düzenlenmiştir. Bu form, öğrencilerin staj sürecine dair deneyimlerini paylaşmalarına, karşılaştıkları sorunları dile getirmelerine ve akademik danışmanlık alarak profesyonel gelişimlerini desteklemelerine olanak tanımaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin staj sürecinde ihtiyaç duydukları belgeler, online sistem üzerinden erişilebilir durumdadır. 2025-2026 eğitim-öğretim yılı kapsamında staj süreçlerine ilişkin bilgilendirmeler, gerekli görülen durumlarda Staj Koordinatörü Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ tarafından gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin staj başvurularını sorunsuz bir şekilde tamamlayabilmeleri ve süreci eksiksiz yürütebilmeleri adına, ilgili bilgilendirmeler ve yönlendirmeler form halinde öğrencilere dağıtıldığı gibi WhatsApp ile staj yapacak öğrencilerin yer aldığı ayrı bir grup aracılığıyla ve E-mail yoluyla da öğrencilere ulaştırarak, iletişim sistematik bir şekilde sağlanmıştır. Staj koordinatörü haftalık öğrenci görüşme saatlerinde de öğrencilerle görüşüp staj yapılabilecek kurumlar, gerekli belgeler ve staj tarihleri hakkında bilgi sağlamaktadır.

Yurt içinde yapılacak stajlarda öğrencilerin staj yapabileceği kurumlar staj yönergesinde belirtilmiştir. Bu işletmeler arasında; beş ve dört yıldızlı oteller, butik oteller, beş yıldızlı ve dört yıldızlı tatil köyleri, kültür ve turizm bakanlığından belgeli birinci sınıf lokantalar, kültür ve turizm bakanlığından belgeli termal turizm tesisleri, sağlıklı yaşam tesisleri, golf tesisleri, eğlence merkezleri, temalı parklar, kış sporları ve kayak merkezleri, turizm kompleksleri, yat limanları, kongre ve organizasyon işletmeleri, havayolu işletmeleri ve havaalanındaki işletmeler ile staj komisyonu tarafından uygun görülen diğer turizm işletmeleridir. Bu işletme türleri arasında öğrenciler kendi buldukları işletmelerde stajlarını gerçekleştirmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrencilerin Erasmus programı kapsamında yurt dışı eğitim ve staj süreçlerini daha etkin bir şekilde planlamalarını sağlamak amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim yılı için yeni bir "Erasmus Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu" düzenlenmiştir. Bu form, öğrencilerin Erasmus başvuru süreciyle ilgili sorularını yanıtlamalarına, karşılaşabilecekleri akademik ve idari konular

hakkında bilgi edinmelerine ve uluslararası deneyimlerini en verimli şekilde değerlendirebilmeleri için gerekli yönlendirmeleri almalarına yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Erasmus stajı süresi en az 60 iş günü, en çok 12 ay olarak yapılmaktadır.

4.5.3. Stajların mesleki etiğe uygun tutum ve davranışların geliştirilmesindeki katkısını irdeleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı, yalnızca teknik bilgi ve becerilerin değil, aynı zamanda güçlü bir mesleki etik anlayışının da kazanılmasını gerektiren bir disiplindir. Bu noktada stajlar, öğrencilerin teorik bilgilerini gerçek çalışma ortamlarında uygulamalarına olanak tanırken, mesleki etiğe uygun tutum ve davranışların geliştirilmesinde de önemli bir rol üstlenmektedir. Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri için staj süreci, meslek hayatına hazırlığın en temel aşamalarından biridir.

Stajlar aracılığıyla öğrenciler, mutfak hiyerarşisini, ekip çalışmasının önemini ve iş disiplinini doğrudan deneyimleme fırsatı bulmaktadır. Bu süreçte zaman yönetimi, sorumluluk bilinci, hijyen kurallarına uyum ve iş güvenliği gibi etik ilkeler günlük çalışma pratiğinin bir parçası hâline gelmektedir. Özellikle gıda güvenliği ve hijyen konularında etik davranışların benimsenmesi hem tüketici sağlığının korunması hem de mesleki saygınlığın sürdürülmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Ayrıca staj ortamları, öğrencilere meslektaşlar, yöneticiler ve müşterilerle doğru iletişim kurma becerisi kazandırmaktadır. Saygı, dürüstlük, gizlilik ve adalet gibi mesleki etik değerler, gerçek iş ortamlarında gözlem ve uygulama yoluyla daha kalıcı şekilde öğrenilmektedir. Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatı bölümü öğrencileri, staj sürecinde edindikleri bu deneyimler sayesinde mesleki sorumluluklarının farkına vararak etik dışı davranışlardan kaçınmayı öğrenmektedir.

Sonuç olarak stajlar, gastronomi öğrencilerinin yalnızca mesleki yeterliliklerini artırmakla kalmayıp, etik değerlere sahip, bilinçli ve sorumluluk sahibi bireyler olarak yetişmelerine katkı sağlamaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında yer alan staj uygulamaları, öğrencilerin meslek yaşamlarında etik ilkelere bağlı, kaliteli ve sürdürülebilir bir kariyer inşa etmelerinde önemli bir köprü görevi görmektedir.

4.5.4. Stajların etkin biçimde sürdürülmesi ve denetimi için öğretim elemanı sayısının yeterliliğini irdeleyiniz.

Staj Komisyonu gerekli gördüğünde, staj yerlerinde öğrencilerin çalışmalarını ve devamlılıklarını denetler. Staj Komisyonu tarafından yapılacak denetlemelerde öğrencinin beyan ettiği yerde bulunmaması durumunda, öğrencinin stajı tamamen iptal edilebilir ve öğrenci hakkında disiplin soruşturması açılabilir. Stajların etkin biçimde sürdürülmesi ve denetimi için gerekli çalışmalar devam etmektedir.

4.5.5.Stajların yapılacağı yerlerin, fakülte/yüksekokul tarafından program özelinde belirlenen ölçütlere göre seçilme ve düzenli aralıklarla gözden geçirilme sürecinin nasıl işlediğini açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde staj uygulamaları, öğrencilerin teorik bilgilerini pratik deneyimlerle pekiştirmesi ve mesleki yeterliliklerini geliştirmesi açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu süreçlerin etkin bir şekilde yönetilmesi, hem öğrencilerin nitelikli staj deneyimleri kazanmasını hem de staj değerlendirmelerinin adil ve objektif bir biçimde yapılmasını sağlar.

Öğrencilerin yaptıkları stajların değerlendirilmesi Staj Komisyonu tarafından yapılır. Staj Komisyonu, öğrenci stajlarına ilişkin değerlendirmeyi, staj dosyası üzerinden yapar, Staj Komisyonu staj defterini inceler. Stajı tamamlayan öğrenci tarafından hazırlanacak dosyada yer alması gereken hususlar şunlardır: Staj yapılan işletme ya da kurumun genel tanıtımı, stajda yapılan işlerin tanımları, stajın öğrenciye kazandırdıkları, stajın olumlu ve varsa olumsuz-aksayan yönleri hakkındaki düşünceler, öğrenilen konuları destekler nitelikteki çeşitli materyaller (fotoğraf vb.). Staj Komisyonu, değerlendirmelerini staj dosyası tesliminden sonra yarıyıl içerisinde tamamlar. Staj dosyasının Staj Komisyonu tarafından değerlendirilmesi sonucunda, stajyerlerin başarı durumları sisteme "Başarılı"/"Başarısız" olarak işlenir.

Program özelinde belirlenen ölçütler, öğrencilerin sadece bir işyerinde bulunmasını değil, aynı zamanda alana özgü ve zenginleştirici deneyimler edinmesini sağlar. Staj Komisyonu'nun titiz değerlendirme süreci ise, stajın gerçekten mesleki yeterliliğe katkı sağlayıp sağlamadığını objektif olarak belirleyerek, mezunların iş hayatına en iyi şekilde hazırlanmasına olanak tanır.

4.5.6.Staj değerlendirme sonuçlarının öğrencilerle nasıl paylaşıldığını açıklayınız.

Staj Komisyonu tarafından yapılan değerlendirme sonucunun öğrenciye ulaşması, şeffaflık ve bilgilendirme açısından büyük önem taşır. Staj koordinatörü, staj dosyası teslimini takip eden yarıyıl içinde değerlendirmelerini tamamladıktan sonra, öğrencinin başarı durumu olan "Başarılı" veya "Başarısız" bilgisini

kurumun resmi öğrenci bilgi sistemine MEBİS sistemine işler. Stajın not girişi final sınavı sonuçlarının açıklandığı dönemdeki zaman diliminde (yarıyıl sonu not açıklama döneminde) sonucunu sisteme işlenir. Öğrenci, sisteme giriş yaparak not dökümünde (transkript) veya ilgili ders/uygulama sayfasında stajının sonucunu ("Başarılı" / "Başarısız") görür. Bu, en resmi ve birincil paylaşım yöntemidir. Staj koordinatörü toplu olarak stajını tamamlamış tüm öğrencilere, staj sonuçlarının sisteme işlendiğini ve kontrol edilmesi gerektiğini belirten e-posta ve WhatsApp aracılığıyla bilgilendirme de yapmaktadır.

4.5.7.Stajlar için Ek-I.5'e dönük bir dosya hazırlayınız. Bu dosya, saha ziyareti sırasında incelenecektir.

Dosya, saha ziyareti sırasında hazır bulundurulacaktır.

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1.Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

5.1.1. Tablo 5.1.1'i doldurunuz. Bu tablolarda, programı yürüten bölümde yer alan tam zamanlı, yarı zamanlı ve ek görevli tüm öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri yer almalıdır. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz. Öğretim kadrosunun sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Doktorasını tamamlayarak kendi adına ders yürüten araştırma görevlilerini de ekleyiniz. Bölümde kadrolu öğretim elemanı başına ortalama ders sayısını güz ve bahar yarıyılında okutulan toplam ders saati sayısı / kadrolu öğretim elemanı sayısı) ve bölümde 2547 sayılı yasanın 13/b-4 ile görevli öğretim elemanları da varsa, bölümde görevli öğretim elemanı başına ders sayısını (güz ve bahar yarıyılında okutulan toplam ders saati sayısı / bölümde görevli toplam öğretim elemanı sayısı) da dikkate alarak niteliksel değerlendirme yapınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 3 doktor öğretim üyesi, 7 öğretim görevlisi (4 tam zamanlı, 3 süreli sözleşmeli) ve 3 araştırma görevlisi olmak üzere toplam 13 akademik personel ile eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları dışında gerekli durumlarda kurum içi ve kurum dışı görevlendirmelerde yapılmaktadır.

Tablo 5.1.1. Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü]

Öğretim Elemanının Adı ve Soyadı	TZ, YZ, DSÜ[1]	Son İki Yarıyılda Verdiği Derslerin Adları ve Kredileri[2]	Toplam Etkinlik Dağılımı[3]		
			Ö	A	TK[4]
Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU	TZ	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz (2-2-3) (L), Diyet Mutfağı (2-2-3) (L)	‘’-’’	-Sivas Cumhuriyet Üni. BAP Projesi -Tübitak 1001 Projesi	2
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR	TZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (3-0-3) (L), Gıda Güvenliği ve Hijyeni (2-0-2) (L), Gıda Muhafaza Teknikleri (2-0-2) (L), Gıda Mevzuatı (2-0-2) (L), Gıda Teknolojisi (2-0-2) (L)	‘’-’’	Ankara Üni. BAP Projesi	1
Dr. Öğr Üyesi Alev Emine İNCE	TZ	Gıda Katkı Maddeleri (2-0-2) (L), Gıdalarda Aromalar ve Kokular (2-0-2) (L), İleri Gıda Teknolojisi (2-0-2) (L) Gıda Kimyası (2-0-2) (L), Maliyet Analizi ve Satın Alma (3-0-3) (L)	‘’-’’	-ODTÜ Post- Doktora -Başkent Üniversitesi BAP (araştırmacı)	2
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK	TZ	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (2-0-2) (L), Baharat ve Kahve Kültürü (2-0-2) (L), Beslenmeye Giriş (2-0-2) (L), Menü Yönetim ve Denetimi (2-1-3) (L), Beslenme İlkeleri (2-0-2) (L), Gıda Güvenliği (2-0-2) (L)	‘’-’’	‘’-’’	
Öğr. Gör Dr. Barış Vaiz DİNLER	TZ	Turizme Giriş (2-0-2) (L)	‘’-’’	“-“	‘’-’’
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	TZ	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama (3-3-6) (L), Yiyecek ve İçecek Servisi (6-4-6) (L), Bitirme Projesi (3-3-6) (L), Mutfak Ekipmanları (2-2-4) (L), Restoran Yönetimi (2-2-4) (L), Yaz Stajı (20-10-7) (L), Menü Planlaması ve Yönetimi (3-3-6) (L), Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu (4-3-5) (L)	“-“	“-“	‘’-’’

Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER	TZ	Anne ve Çocuk Beslenmesi (2-2-2) (L), Sporcu Beslenmesi (1-1-3) (L), Beslenme İlkeleri (1-1-2) (L), Beslenmeye Giriş (2-2-2) (L), Beslenme Okuryazarlığı (1-1-3) (L)		Tübitak 2209-A Projesi	1
Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN	Tam zamanlı süreli sözleşmeli	Çikolata Yapım Teknikleri (2-2-4) (L), Sütlü Tatlılar ve Dondurma (2-2-4) (L), Tatlı, Pasta ve Fırıncılık Ürünleri (2-4-6) (L)	‘’-’’	?	?
Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU	Tam zamanlı süreli sözleşmeli	Turizme Giriş (2+0+4) (L), Mutfak Uygulamaları I (2+4+8) (L), Temel Mutfak Kullanımı (2+2+5) (L), Deneysel Pişirme Yöntemleri (1+2+3) (L)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU	Tam zamanlı süreli sözleşmeli	Soğuk Mutfak (2+2+4) (L), Türk Mutfağı Uygulamaları II (2+4+6) (L), Mutfak Uygulamaları II (2+4+8) (L), Füzyon Mutfağı (2+2+4) (L)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU	TZ	‘’-’’			‘’-’’
Arş. Gör. Melike SOY	TZ	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR	TZ	‘’-’’	“-”	TÜBİTAK 1002 Projesi	1

[1] ***TZ**: Tam zamanlı, **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli öğretim elemanı,*

[2] *Her öğretim elemanı için son iki yarıyılda verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Dersin kredisini verdikten sonra **ÖL**: Önlisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek lisans, **Dr**: Doktora kısaltmalarını kullanınız. Örneğin; Genel Turizm (3-0-3) (L) gibi. Gerektiğinde satır ekleyiniz.*

[3] ***Ö:** Öğretim; **A:** Araştırma, **TK**: Toplumsal katkı: Öğretim elemanının görevli olduğu üniversitenin kimliğini taşımayan kişi ve kurumlara dönük ücretli/ücretsiz olarak yapılan faaliyetler olarak düşünülmelidir.*
Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

[4] *Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.*

5.2.Öğretim Kadrosunun Nitelik Bakımından Yeterliliği

5.2.1. Tablo 5.2.1’i doldurunuz. Öğretim kadrosunun programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde, nitelik bakımından (Ölçüt 5.2) yeterliliğini irdeleyiniz. Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özet özgeçmişlerini belirtilen formata uygun olarak Ek 1.2’de veriniz.

Tablo 5.2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi
[Ankara Medipol Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı[1]	Mezun olunan alan			Doçentlik	TZ, YZ, DSÜ[2]	Deneyim süresi, yıl		
	Lisans	YL	DR			Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	"-"	TZ	5	4	2
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	"-"	TZ	14	5	5
Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	"-"	TZ	9	3	1
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK	Beslenme ve Diyetetik	Beslenme ve Diyetetik	Beslenme ve Diyetetik	"-"	TZ	11	5	5
Öğr. Gör Dr. Barış Vaiz DİNLER	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	Turizm İşletmeciliği	"-"	TZ	1	3 ay	3 ay
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam Ediyor)	"-"	TZ	10	3	3
Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER	Beslenme ve Diyetetik	Beslenme ve Diyetetik	Beslenme ve Diyetetik (Devam Ediyor)	"-"	TZ	3	3	3
Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam Ediyor)	"-"	Sözl eşmeli	23	2	2
Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam Ediyor)	"-"	Sözl eşmeli	16	9	4
Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam Ediyor)	"-"	"-"	Sözl eşmeli	10	2	2

Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam Ediyor)	"-"	TZ	4	-	3
Arş. Gör. Melike SOY	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam Ediyor)	''-''	TZ	1	''-''	2 Ay
Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği	Gıda Mühendisliği (Devam ediyor)	''-''	TZ	2	''-''	2 Ay

5.2.2. Tablo 5.2.2'yi doldurunuz ve eklerini sununuz. Yabancı dil derslerini yürütün öğretim elemanlarının bu konudaki yetkinlikleri belgelenmelidir. Yabancı dil derslerinin yürüten öğretim görevlilerinin sürekliliği sağlanamıyorsa, son iki yılda dersleri yürüten öğretim görevlilerinin bilgisini veriniz.

Tablo 5.2.2. Yabancı Dil Derslerini Yürüten Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı[1]	TZ, YZ, DSÜ, 13/b [2]	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Öğr. Gör. Gamze Çiçek	TZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL, 2023, 87.50	Atılım Üniversitesi Uluslararası İlişkiler, 2022	16	3	3
Öğr. Gör. Ruziye Saka	TZ	Öğr. Gör.	"-"	Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, 201510	10	10	4
Öğr. Gör. Onuralp Kurtoğlu	YZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL, 2023, 98.75	Hacettepe Üniversitesi, 2023	3	3	2

[1] Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.
*[2] **TZ:** Tam zamanlı, **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli, **13/b-4**'le görevli öğretim elemanı.*

5.2.3.Tablo 5.2.3'ü doldurunuz ve eklerini sununuz. Yabancı dilde yürütülen mesleki dersleri yürüten öğretim elemanlarının 23.03.2016 tarihli Resmî Gazetede yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmeliğin 8.nci maddesinin 7.nci fıkrasındaki koşulları sağladığı belgelenmelidir. Yabancı dilde yürütülen mesleki ders yok ise, durumu açıklayınız ve Tablo 5.2.3'ü boş bırakınız.

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

Öğretim elemanının unvanı,adı ve soyadı[1]	TZ, YZ, DSÜ, 13/b[2]	Aldığı son akademik unvan	Yabancı Dil, Sınav adı, Yıl, puanı	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Deneyim süresi, yıl		
					Kamu/ özel sektör deneyimi	Öğretim deneyimi	Bu kurumdaki deneyimi
Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU	TZ	Dr. Öğr. Üye.	YÖKDİL, 2021, 90	Yıldız Teknik Üniversitesi, 2021	5	4	2
Dr. Öğr. Üyesi Betül Çilek Tatar	TZ	Dr. Öğr. Üye	YÖKDİL, 2018, 97.5	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, 2019	14	5	5
Dr. Öğr Üyesi Alev Emine İnce	TZ	Dr. Öğr. Üye	YÖKDİL, 2024, 90	Ege Üniversitesi, 2022	9	3	1
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK	TZ	Öğr. Gör. Dr.	YDS, 2017, 81.25	Ankara Medipol Üniversitesi, 2024	8	3	5
Öğr. Gör Dr. Barış Vaiz DİNLER	TZ	Öğr. Gör. Dr.	YÖKDİL, 2025, 85	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2025	-	-	1
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	TZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL, 90	Kapadokya Üniversitesi/ Kapadokya Meslek Yüksekokulu, 2022	10	3	3
Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER	TZ	Öğr. Gör.	YÖKDİL, 2022,71.25	Ankara Medipol Üniversitesi, 2023	3	3	3
Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN	TZ SÜRELİ SÖZLEŞMELİ	Öğr. Gör.	YÖKDİL, 2021,78	Başkent Üniversitesi, 2021	23	2	2
Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU	TZ SÜRELİ SÖZLEŞMELİ	Öğr. Gör.	YÖKDİL, 2022,78.75	Başkent Üniversitesi, 2024	16	9	4
Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU	TZ SÜRELİ SÖZLEŞMELİ	Öğr. Gör.	"-"	The Culinary Institute of America, 2017	10	2	2

[1] Programda görevli her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

*[2] **TZ**: Tam zamanlı, **YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli, **13/b-4**'le görevli öğretim elemanı.*

5.2.4. Uzaktan eğitimin uygulanması durumunda; görev alan öğretim elemanlarının teknolojik olanakları kullanma konusundaki yeterliliklerini açıklayınız. Bu amaçla verilen eğitim ve teknik desteği kanıtlarıyla anlatınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev yapan öğretim elemanları, uzaktan eğitim uygulamalarının gerektirdiği temel teknolojik araç ve platformları etkin bir şekilde kullanabilecek dijital yeterliliklere sahiptir. Öğretim elemanlarının büyük bir bölümü, daha önce yürüttükleri teorik dersler, akademik sunumlar, çevrim içi toplantılar, seminerler ve bilimsel etkinlikler aracılığıyla çevrim içi eğitim ortamlarına

aşinalık kazanmıştır. Uzaktan eğitime yönelik özel veya zorunlu bir hizmet içi eğitim programı bölüm veya kurum düzeyinde uygulanmamıştır. Ancak öğretim elemanları, kişisel çabaları ve akademik faaliyetleri kapsamında dijital araçları kullanma becerilerini geliştirmiştir. Özellikle pandemi süreci ve 6 Şubat depremi sonrası zorunlu çevrimiçi eğitim ile edinilen deneyimler, çevrim içi ders anlatımı ve içerik üretimi konusunda önemli bir uygulama altyapısı oluşturmuştur.

Teknik destek açısından, üniversitenin Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ve Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (UZEM) tarafından sağlanan genel kullanıcı kılavuzları, çevrim içi bilgilendirme dokümanları ve talep halinde sunulan teknik destek hizmetlerinden yararlanılmaktadır. Bu destekler; sistem erişimi, platform kullanımı ve teknik aksaklıkların giderilmesine yöneliktir.

5.3. Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

5.3.1.Öğretim kadrosunun ders verme dışındaki niteliklerini (araştırma, topluma hizmet, sosyal sorumluluk, sektörel danışmanlıklar, yönetime katkı vb.) kanıtlarıyla açıklayınız. Öğretim elemanlarının programın sürdürülmesi, geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesi yönündeki yaklaşım, katkı ve uygulamalarını anlatınız.

Programda görev yapan öğretim kadrosu, ders verme faaliyetlerinin yanı sıra araştırma, topluma hizmet, sosyal sorumluluk, sektörel danışmanlık, yönetime katkı ve kalite güvencesi alanlarında aktif rol almaktadır. Bu faaliyetler, öğretim elemanlarının bireysel akademik gelişimlerinin yanı sıra programın sürdürülebilirliği, geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesine doğrudan katkı sağlamaktadır.

Öğretim elemanları tarafından yürütülen ulusal ve uluslararası yayın faaliyetleri (makale, kitap, kitap bölümü, bildiri) alanın akademik gelişimini desteklemekte; elde edilen güncel bilgi ve yaklaşımlar ders içeriklerine yansıtılarak programın akademik niteliği güçlendirilmektedir. Bu kapsamda yapılan yayınlar ve bilimsel etkinlik katılımları Tablo 5.3.1'de sayısal verilerle sunulmuş olup, ilgili kanıtlar eklerde yer almaktadır.

Araştırma faaliyetleri kapsamında öğretim elemanları, bilimsel projelerde yürütücü veya araştırmacı olarak görev almakta; proje çıktıları hem akademik üretime hem de eğitim-öğretim süreçlerinin zenginleştirilmesine katkı sağlamaktadır. Proje deneyimleri, özellikle uygulamalı derslerde öğrencilere aktarılmakta ve araştırma temelli öğrenme yaklaşımı desteklenmektedir.

Topluma hizmet ve sosyal sorumluluk bağlamında öğretim kadrosu; mesleki etkinlikler, seminerler, atölye çalışmaları, yerel paydaşlarla yürütülen iş birlikleri ve öğrenci odaklı sosyal sorumluluk projeleri aracılığıyla üniversite–toplum etkileşimini güçlendirmektedir. Bu faaliyetler, öğrencilerin mesleki farkındalıklarını artırmakta ve toplumsal sorumluluk bilinci kazanmalarına katkı sunmaktadır.

Sektörel danışmanlık faaliyetleri, öğretim elemanlarının alanla olan aktif bağlarını sürdürmelerini sağlamakta; sektör deneyimleri ders içeriklerine ve uygulamalara yansıtılarak programın istihdam odaklı yapısı güçlendirilmektedir. Bu sayede program, sektör beklentilerine duyarlı ve güncel bir eğitim anlayışıyla yürütülmektedir.

Öğretim elemanları ayrıca; bölüm kurulları, fakülte/yüksekokul kurulları, komisyonlar ve idari görevler aracılığıyla yönetime katkı sunmaktadır. Bu görevler kapsamında eğitim-öğretim süreçlerinin planlanması, ders programlarının oluşturulması, ölçme-değerlendirme süreçlerinin izlenmesi ve kalite çalışmalarının yürütülmesi sağlanmaktadır.

Programın sürekli iyileştirilmesi sürecinde öğretim kadrosu; öğrenci geri bildirimleri, ders değerlendirme sonuçları, mezun ve paydaş görüşleri doğrultusunda ders içeriklerini ve öğretim yöntemlerini gözden geçirmekte, gerekli güncellemeleri yapmaktadır. Bu yaklaşım, programın dinamik yapısını korumasına ve kalite güvencesi anlayışının kurumsallaşmasına katkı sağlamaktadır.

Tablo 5.3.1.Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Öğretim elemanı (Unvan, ad, soyadı)[1]	Akademik yıl	Makale[2]	Kitap/Kitap bölümü[2]	Bildiri[2]	Proje[2]	Öğrenci Danış-manlığı[3]	Sektörel Danış-manlık	Yönetime katkı[4]
Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU	2025-2026	12	3	4	2	31	-	9
	2024-2025	15	-	3	-	31	-	9
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR	2025-2026	1		1	1	42		11
	2024-2025				3	40		13
	2025-2026	1	-	1	2	19	-	10

Dr. Öğr Üyesi Alev Emine İNCE	2024-2025	2	-	-		-	-	-
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK	2025-2026	4	2	-	-	19		7
	2024-2025	1	1					5
Öğr. Gör Dr. Barış Vaiz DİNLER	2025-2026	-	1	-	-	43	-	10
	2024-2025	-	-	-	-	-	-	-
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	2025-2026	-	-	-	-	29	-	8
	2024-2025	1	-	-	-	42	-	6
Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER	2025-2026	1	-			36		13
	2024-2025	7	8	1	2	36		-
Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN	2025-2026			1	2		5	10
	2024-2025		1		1		3	5
Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU	2025-2026							10
	2024-2025		2					5
Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU	2025-2026							12
	2024-2025	1	2					6
Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU	2025-2026	‘’-’’	‘’-’’	1	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	21
	2024-2025	‘’-’’	‘’-’’	1	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	25
Arş. Gör. Melike SOY	2025-2026	1	1	1	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	19
	2024-2025	1	3	2	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR	2025-2026	2	‘’-’’	“-”	1	‘’-’’	‘’-’’	22
	2024-2025	2	‘’-’’	“-”	1	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’

[1]:Öğretim elemanı sayısı kadar satır ekleyebilirsiniz.
[2]:Sayı veriniz, metin içinde açıklama yapabilirsiniz. Önlisans programları için şart değildir.
[3]:Öğrenci sayısı veriniz. Lisansüstü öğrencileri + olarak gösteriniz. Örneğin; 45+5 gibi, sadece lisansüstü varsa 0+5 gibi.
[4]:Üstlenilen idari görevleri belirtiniz.[Komisyon ve Görevler_excell]

5.4.Atama ve Yükseltme

5.4.1. Öğretim üyesi atama ve yükseltme ölçütlerini açıklayınız. Yapılan son atama ve yükseltmeye ilişkin kanıtlar ekleyiniz. (Mevzuatınızı eklere koyunuz)

Ankara Medipol Üniversitesi, akademik yükseltme ve atama süreçlerini belirli ilke ve kriterler çerçevesinde düzenleyen bir yönergeye sahiptir (Ö.5.4.1. K.1. Akademik Yükseltme ve Atama Yönergesi) (Ö.5.4.1. K.2. Akademik Personel Değerlendirme Formu). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi'nin Akademik Atama ve Yükseltme Yönergesi temel alınarak uygulanmaktadır. Bu kapsamda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinde öğretim elemanlarının atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadroları İlan, Başvuru, Değerlendirme ve Atama Süreçleri Hakkında Genelge çerçevesinde yönetilmektedir. Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yeni atanacak öğretim üyeleri ve diğer personellerin işlemleri, belirlenen iş akış şemalarına göre yürütülmekte ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin ilgili politika ve yönergeleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu süreçte şeffaflık ve adil bir değerlendirme esas alınarak, nitelikli öğretim kadrosu oluşturmak amacıyla gerekli adımlar atılmaktadır (Ö.5.4.1. K.3 Öğretim Elemanı Alım Süreci).

5.5.Destek Öğretim Kadrosu

5.5.1.Öğretim kadrosuna destek olarak bölüm dışından destek alınan bireylerde gerekli yeterlilik şartlarını açıklayınız. Yapılan son iki yarıyıldaki görevlendirmelere ilişkin kanıt ekleyiniz.

Tablo 5.5.1.Destek Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Öğretim elemanının unvanı, adı ve soyadı[1]	YZ, DSÜ, 13/b-4[2]	Aldığı son akademik unvan	Kadro birimi	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet yılı	Verdiği dersler	Öğretim deneyimi, yıl
Öğr. Gör. Dr. Hakan Güleç	DSÜ	Dr.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Doktora)	-Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	5
Öğr. Gör. Şebnem Birce Karaca	DSÜ	''-''	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bilkent Üniversitesi-Turizm ve Otel Hizmetleri (Önlisans) -Johnson and Wales-Culinary Arts (Önlisans	-Türk Mutfak Uygulamaları -Servis Teknikleri ve Uygulamaları	5
Doç. Dr. Özge Kahraman Ilıkkan	DSÜ	Doç. Dr.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Universita Politecnica Delle Marche (Doktora) 2012	Fermente Gıdalar	6
Dr. Öğr. Üyesi Elif Şeyma Bağdat	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Yıldız Teknik Üniversitesi - Gıda Mühendisliği (Doktora)	Fonksiyonel Gıdalar	6
Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İnce	DSÜ	Dr. Öğr. Üyesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği (Doktora) 2022	Gıda Katkı Maddeleri Gıdalarda Aromalar ve Kokular	3
Öğr. Gör. Oya Acet	DSÜ	''-''	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi-Medya ve Görsel Çalışmalar (YL) 2013	Yemek Sosyolojisi Gastronomi ve Medya Girişimcilik	
Öğr. Gör. Ahmet Turalı	DSÜ	''-''	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devry University -İşletme (YL) 2006	İnsan Kaynakları Yönetimi Müşteri İlişkileri Yönetimi	
Öğr. Gör. Melda Gazelci	DSÜ	''-''	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi - Seyehat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği (YL) 2022	Mesleki Etik Gastronomi Turizmi Türk Mutfak Kültürü	1
Öğr. Gör. Dr. Laçin Tutalar	DSÜ	Dr.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	University of Kentucky /Coğrafya (Doktora) 2020	Sürdürülebilir Gastronomi Gastronomi Alanında Profesyonellik	

[1] *Programa destek veren her öğretim elemanını tabloda yazınız. Satır ekleyebilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.*
[2] ***YZ:** Yarı zamanlı, **DSÜ:** Ders saati ücretli, **13/b-4** ile görevli öğretim elemanı.*

ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

6.1.Kuruluş ve yönetim yapısını, bu yapının ana kuruluş içindeki yerini, öğretim faaliyetleri ve destek hizmetleri arasındaki ilişkileri açıklayınız. Fakülte/yüksekokulun üniversitedeki idari birimlerle olan ilişkilerini mevzuat çerçevesinde irdeleyiniz. Yapılan iş ve işlemlerden kanıtlar ekleyiniz.

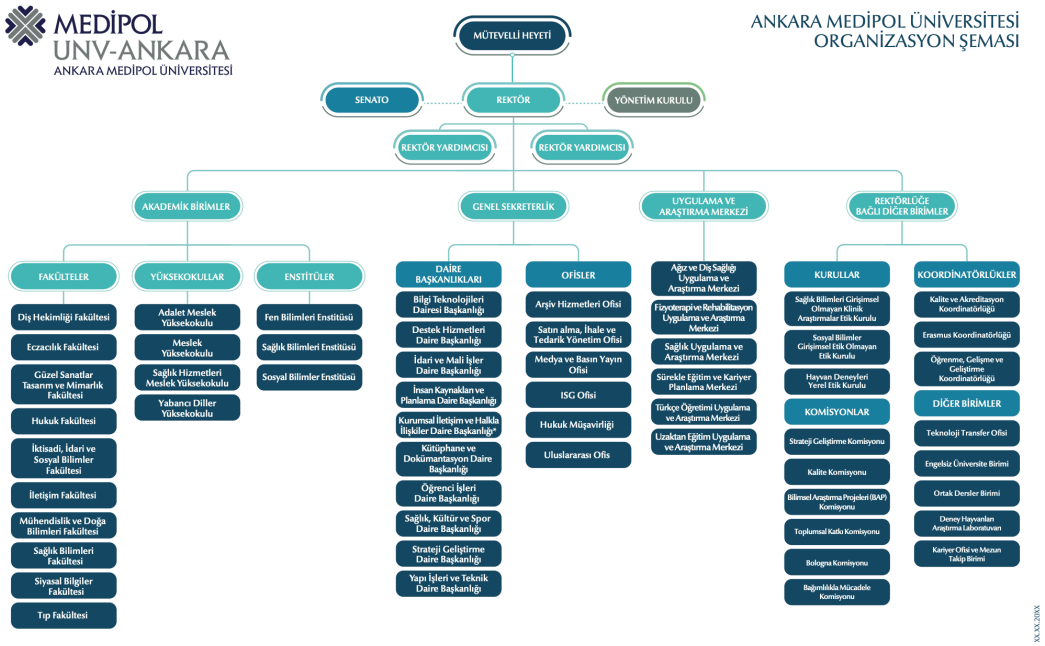
Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi üniversitenin akademik ve idari yapılanması içerisinde yer almakta olup, faaliyetlerini üniversitenin üst yönetim organları tarafından belirlenen mevzuat, yönergeler ve 2026-2030 yılı stratejik planı doğrultusunda sürdürmektedir (Ö.6.1. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Stratejik Planı)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün misyonu gıdanın hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve geliştirilmesi süreçlerinde bilimsel bilgi ile sanatsal beceriyi bütünleştiren, yenilikçi, vizyon sahibi ve evrensel değerlere bağlı şefler yetiştirmektir. Vizyonu ise; modern mutfak tekniklerini geleneksel mutfak kültürleriyle harmanlayarak sektöre yön veren, araştırma ve uygulama projeleriyle öne çıkan, küresel ölçekte rekabet avantajına sahip mezunlar yetiştiren öncü bir bölüm olmaktır (Ö.6.1. K.2. GSMS internet sitesi)

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü üniversitenin akademik ve idari yapılanması içerisinde yer almakta olup, faaliyetlerini üniversitenin üst yönetim organları tarafından belirlenen mevzuat, yönetmelik ve yönergeler doğrultusunda sürdürmektedir. Kuruluş ve yönetim yapısı; üniversite yönetim kurulu ve senato kararları çerçevesinde şekillenmekte, fakülte/yüksekokul yönetimi aracılığıyla uygulanmaktadır.

Fakültenin üniversite içerisindeki yeri, üniversitenin organizasyon şemasında açık biçimde tanımlanmış olup, fakülte/yüksekokul yönetimi üniversitenin akademik ve idari karar alma süreçlerinde temsil edilmektedir. Bu yapı sayesinde fakülte/yüksekokulun eğitim-öğretim, araştırma ve idari faaliyetleri üniversitenin genel strateji ve politikaları ile uyumlu şekilde yürütülmektedir (Ö.6.1. K.3. Ankara Medipol Üniversitesi Organizasyon Şeması)

Üniversite organizasyon şeması ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görevli akademik personelin iş ve görev tanımlarına ilişkin belge örnekleri aşağıda sunulmuştur.



***Fotoğraf 1.** Üniversite Organizasyon Şeması*

Unvan	Adı Soyadı	Personel Durumu	Görev
Dr. Öğr. Üyesi	Gözde Kutlu	Kadrolu	Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi	Alev Emine İnce	Kadrolu	
Dr. Öğr. Üyesi	Betül Çilek Tatar	Kadrolu	
Öğr. Gör. Dr.	Barış Vaiz Dinler	Kadrolu	
Öğr. Gör. Dr.	Büşra Açıkalın Göktürk	Kadrolu	
Öğr. Gör.	Sadık Can Gazelci	Kadrolu	
Öğr. Gör.	Zeynep Bengisu Ejder	Kadrolu	
Ar. Gör.	Merve Engiz Korucu	Kadrolu	
Ar. Gör.	Melike Soy	Kadrolu	
Ar. Gör.	Aslı Deniz Pehlivan Bozdemir	Kadrolu	
Öğr. Gör.	İbrahim Evrin Yakupoğlu	Sözleşmeli	
Öğr. Gör.	Şule Duru Öğün	Sözleşmeli	
Öğr. Gör.	Yaşar Bülent Karaoğlu	Sözleşmeli	

Fotoğraf 2. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Görevli Akademik Personel*

MEDİPOL UNV-ANKARA
ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

T.C.
ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ

25.11.2025

Sayın Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER

Üniversitemizin Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Strateji ve Kalite ve Akreditasyon Komisyonu'na 20.11.2025 tarihi itibariyle komisyon üyesi olarak atanmanız uygun bulunmuştur.

Çalışmalarınızda başarılar diler, bilgilerinizi rica ederim.

Prof. Dr. Tolga TOLUNAY
Dekan V.

Fotoğraf 3. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personel Görevlendirme Yazısı*

Öğretim faaliyetleri; fakülte ve bölüm yönetimleri koordinasyonunda planlanmakta ve uygulanmaktadır. Eğitim-öğretim süreçlerinin sağlıklı biçimde yürütülmesi için öğrenci işleri, idari ve mali işler, bilgi işlem, teknik hizmetler, kütüphane ve kalite güvence birimleri gibi destek hizmetleri ile sürekli iş birliği sağlanmaktadır. Bu birimler aracılığıyla ders programlarının oluşturulması, sınav süreçlerinin yürütülmesi, öğrenci kayıt işlemleri ve kalite süreçleri desteklenmektedir.

Fakültenin üniversite bünyesindeki idari birimlerle olan ilişkileri; 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve üniversitenin ilgili yönetmelikleri çerçevesinde yürütülmektedir. Akademik ve idari süreçlerde ortaya çıkan ihtiyaçlar, fakülte/yüksekokul yönetimi aracılığıyla ilgili birimlere iletilmekte; alınan kararlar mevzuat kapsamında uygulanmaktadır. Bu yapı, öğretim faaliyetleri ile destek hizmetleri arasında etkin ve sürdürülebilir bir koordinasyon sağlamaktadır.

Yapılan tüm iş ve işlemler kayıt altına alınmakta, belgelendirilmekte ve gerektiğinde kanıt olarak sunulabilecek şekilde arşivlenmektedir.

6.2.Fakülte/yüksekokulda görevli tüm bireylerin iş ve görev tanımlarının yapılarak ilgili bireylere iletilmiş olduğunu gösteriniz. İş ve görev tanımlarını ve tebliğ formlarını ayrı bir ekte sununuz.

Eğitim-öğretim faaliyetleri, fakülte ve bölüm yönetimleri aracılığıyla planlanmakta; bu faaliyetler öğrenci işleri, idari ve mali işler, teknik hizmetler, bilgi işlem ve kalite güvence birimleri ile koordinasyon içerisinde yürütülmektedir.

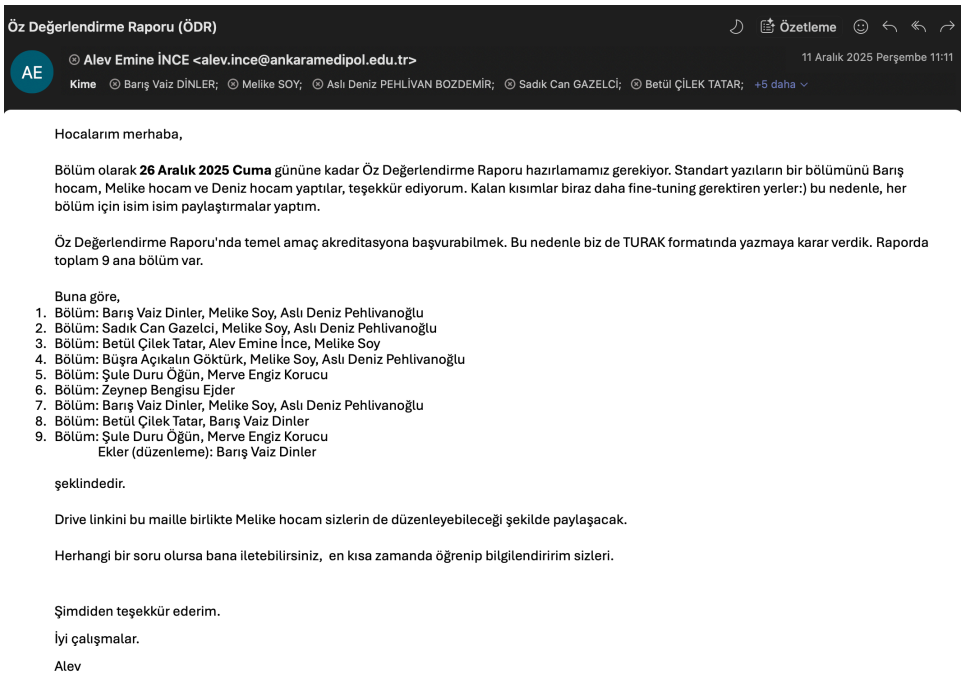
Fakülte bünyesinde görev yapan tüm akademik ve idari personelin iş ve görev tanımları, üniversitenin ilgili mevzuatı ve iç düzenlemeleri çerçevesinde belirlenmiştir. Bununla birlikte, bölüm düzeyinde yürütülen akademik ve idari faaliyetlerin etkin biçimde sürdürülebilmesi amacıyla, dönemsel ve süreç bazlı görev paylaşımları bölüm başkanlığı koordinasyonunda gerçekleştirilmektedir.

Üniversite yönetimi ve fakülte/yüksekokul sekreterliği tarafından bölüme iletilen görev ve sorumluluklar; kalite ve akreditasyon süreçleri, ara sınav ve genel sınav takvimlerinin planlanması, Bologna süreci kapsamında ders bilgi paketlerinin hazırlanması ve güncellenmesi, ders programlarının oluşturulması ve eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin diğer idari işler gibi başlıklar altında ele alınmaktadır. Bu görevler, bölüm başkanı ve komisyon tarafından görevli öğretim elemanı tarafından ilgili akademik personele yetki ve sorumluluk alanları gözetilerek paylaştırılmaktadır.

Görev paylaşımları, yazılı ve izlenebilir bir yöntem olarak **kurumsal e-posta sistemi** aracılığıyla ilgili öğretim elemanlarına iletilmekte; böylece görevlerin kim tarafından, hangi kapsamda ve hangi süre içerisinde yerine getirileceği açık biçimde tanımlanmaktadır. Bu uygulama, görevlerin şeffaf biçimde yürütülmesini ve sorumlulukların net olarak belirlenmesini sağlamaktadır.

Söz konusu yazılı bildirimler ve görev dağılımına ilişkin kayıtlar, iş ve görev tanımlarının ilgili bireylere tebliğ edildiğini gösteren kanıtlar olarak saklanmakta ve gerektiğinde erişime açılmaktadır.

Görev paylaşımlarının, yazılı ve izlenebilir bir yöntem olarak kurumsal e-posta sisteminin kullanılmasına ilişkin belge örnekleri aşağıda sunulmuştur.



Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR)

Özetleme

AE — **Alev Emine İNCE <alev.ince@ankaramedipol.edu.tr>** — 11 Aralık 2025 Perşembe 11:11

Kime: Barış Vaiz DİNLER; Melike SOY; Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR; Sadık Can GAZELCİ; Betül ÇİLEK TATAR; +5 daha

Hocalarım merhaba,

Bölüm olarak **26 Aralık 2025 Cuma** gününe kadar Öz Değerlendirme Raporu hazırlamamız gerekiyor. Standart yazıların bir bölümünü Barış hocam, Melike hocam ve Deniz hocam yaptılar, teşekkür ediyorum. Kalan kısımlar biraz daha fine-tuning gerektiren yerler:) bu nedenle, her bölüm için isim isim paylaştırmalar yaptım.

Öz Değerlendirme Raporu'nda temel amaç akreditasyona başvurabilmek. Bu nedenle biz de TURAK formatında yazmaya karar verdik. Raporda toplam 9 ana bölüm var.

Buna göre,

1. Bölüm: Barış Vaiz Dinler, Melike Soy, Aslı Deniz Pehlivanoğlu
2. Bölüm: Sadık Can Gazelci, Melike Soy, Aslı Deniz Pehlivanoğlu
3. Bölüm: Betül Çilek Tatar, Alev Emine İnce, Melike Soy
4. Bölüm: Büşra Açıkalın Göktürk, Melike Soy, Aslı Deniz Pehlivanoğlu
5. Bölüm: Şule Duru Öğün, Merve Engiz Korucu
6. Bölüm: Zeynep Bengisu Ejder
7. Bölüm: Barış Vaiz Dinler, Melike Soy, Aslı Deniz Pehlivanoğlu
8. Bölüm: Betül Çilek Tatar, Barış Vaiz Dinler
9. Bölüm: Şule Duru Öğün, Merve Engiz Korucu
   Ekler (düzenleme): Barış Vaiz Dinler

şeklindedir.

Drive linkini bu maille birlikte Melike hocam sizlerin de düzenleyebileceği şekilde paylaşacak.

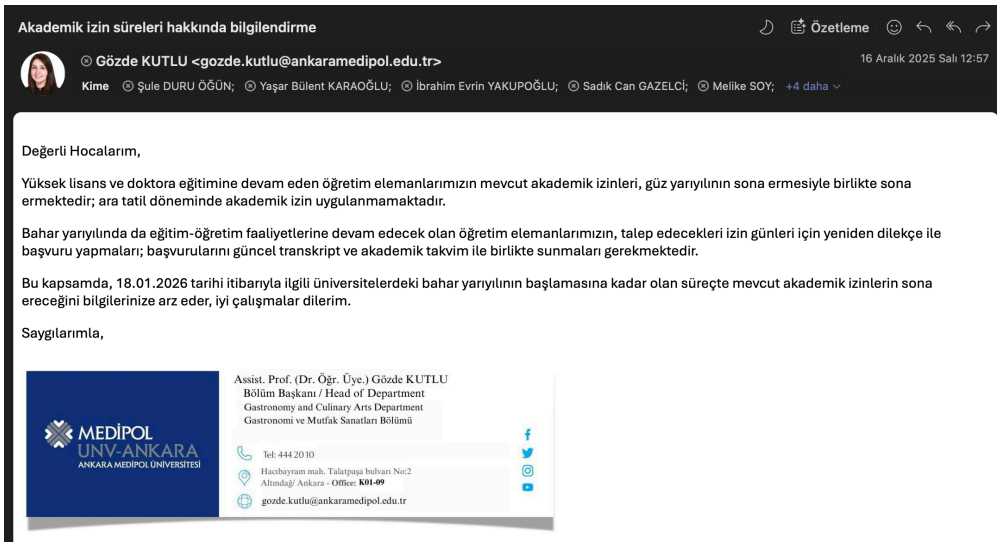
Herhangi bir soru olursa bana iletebilirsiniz, en kısa zamanda öğrenip bilgilendiririm sizleri.

Şimdiden teşekkür ederim.

İyi çalışmalar.

Alev

Fotoğraf 3. Öz Değerlendirme Raporu (ÖDR)'na ilişkin Görevlendirme Maili


Akademik izin süreleri hakkında bilgilendirme

Özetleme

Gözde KUTLU <gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr>

16 Aralık 2025 Salı 12:57

Kime Şule DURU ÖĞÜN; Yaşar Bülent KARAOĞLU; İbrahim Evrin YAKUPOĞLU; Sadık Can GAZELCİ; Melike SOY; +4 daha

Değerli Hocalarım,

Yüksek lisans ve doktora eğitimine devam eden öğretim elemanlarımızın mevcut akademik izinleri, güz yarıyılının sona ermesiyle birlikte sona ermektedir; ara tatil döneminde akademik izin uygulanmamaktadır.

Bahar yarıyılında da eğitim-öğretim faaliyetlerine devam edecek olan öğretim elemanlarımızın, talep edecekleri izin günleri için yeniden dilekçe ile başvuru yapmaları; başvurularını güncel transkript ve akademik takvim ile birlikte sunmaları gerekmektedir.

Bu kapsamda, 18.01.2026 tarihi itibarıyla ilgili üniversitelerdeki bahar yarıyılının başlamasına kadar olan süreçte mevcut akademik izinlerin sona ereceğini bilgilerinize arz eder, iyi çalışmalar dilerim.

Saygılarımla,

MEDİPOL ÜNV-ANKARA ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

Assist. Prof. (Dr. Öğr. Üye.) Gözde KUTLU
Bölüm Başkanı / Head of Department
Gastronomy and Culinary Arts Department
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Tel: 444 20 10

Hacıbayram mah. Talatpaşa bulvarı No:2
Altındağ/ Ankara - Office: K01-09

gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr

Fotoğraf 5. Akademik İzin Süreleri Hakkında Bilgilendirme Maili

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

Fakültenin üniversite bünyesindeki idari birimlerle olan ilişkileri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve üniversitenin ilgili yönetmelikleri çerçevesinde yürütülmekte olup, akademik ve idari süreçlerde etkin bir iş birliği sağlanmaktadır.

Fakülte/yüksekokul yönetimi ile programı yürüten bölüm yönetimi, iç işleyişin denetlenmesi, sorgulanması ve gerekli durumlarda düzeltilmesi süreçlerini, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ile üniversitenin yürürlükteki yönetmelik, yönerge ve kalite güvence düzenlemeleri çerçevesinde yürütmektedir. Programın akademik ve idari süreçlerinin izlenmesi; bölüm kurulu, fakülte kurul ve komisyonları ile fakülte yönetim kurulu aracılığıyla sistematik olarak gerçekleştirilmektedir.

1) Denetleme (İzleme) Mekanizmaları

Programın eğitim-öğretim ve idari işleyişi; derslerin yürütülmesi, uygulama alanlarının kullanımı, ölçme-değerlendirme süreçleri, sınav uygulamaları, öğrenci danışmanlık hizmetleri ve akademik faaliyetler başlıklarında izlenmektedir. Bu kapsamda:

- Bölüm Kurulu toplantılarında dönemsel ders süreçleri, uygulama derslerinin yürütülmesi, sınav uygulamalarının planlanması ve öğrenci süreçleri izlenmekte,
- Fakülte Kurulu / Fakülte Yönetim Kurulu kararları ile akademik takvim, sınav takvimi, ders programları ve program işleyişine ilişkin idari süreçler değerlendirilmekte,
- Kalite/akreditasyon, Bologna ve ölçme-değerlendirme gibi alanlarda görev yapan ilgili komisyonlar aracılığıyla standartlara uyum izlenmektedir.

2) Sorgulama (Değerlendirme ve Geri Bildirim) Süreçleri

İç işleyişin sorgulanması, hem akademik kurul/komisyon değerlendirmeleri hem de paydaş geri bildirimleri üzerinden yürütülmektedir. Bu kapsamda:

- Derslerin planlanan öğrenme çıktılarıyla uyumu, ders dosyaları ve sınav uygulamaları üzerinden gözden geçirilmekte,
- Öğrenci geri bildirimleri ve akademik personel değerlendirmeleri bölüm kurulu gündemine alınmakta,
- Uygulama alanları (ör. /mutfak) ile ilgili süreçlerde iş sağlığı ve güvenliği, hijyen ve operasyonel düzen değerlendirilmekte,
- Tespit edilen sorunlar (ör. sınav uygulamalarında aksaklık, ders programı çakışmaları, uygulama alanı kapasite sorunları, evrak eksikleri) raporlanmakta ve kurul gündemine taşınmaktadır.

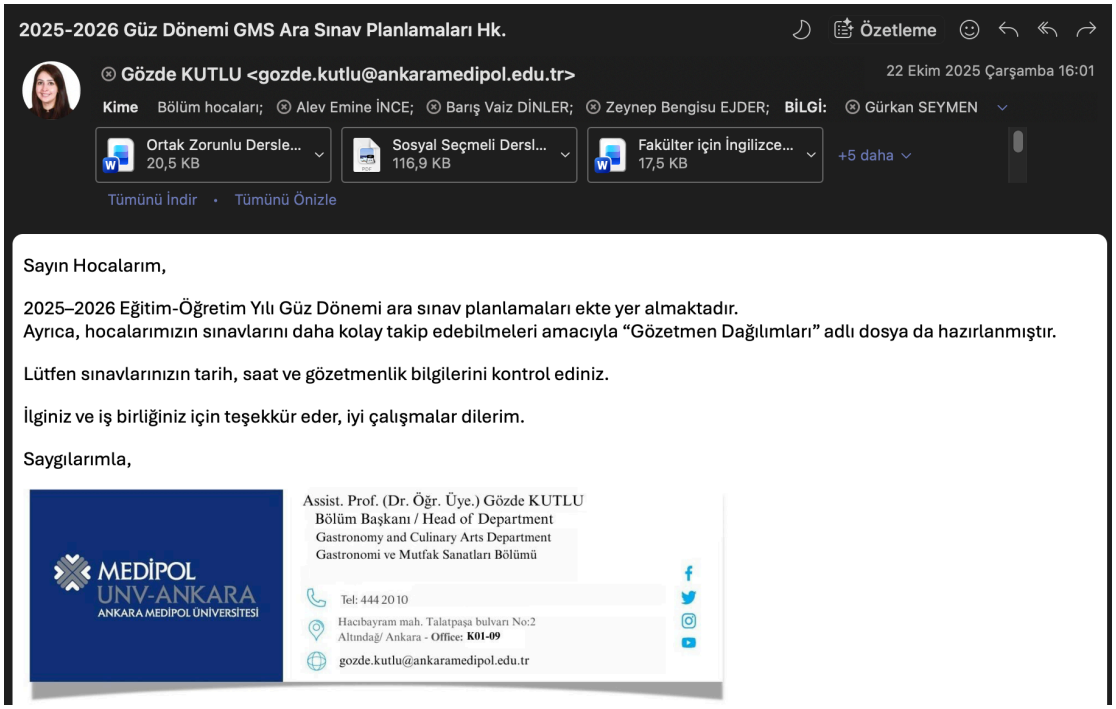
3) Düzeltme ve İyileştirme (Karar Alma ve Takip)

Sorgulama süreci sonunda ortaya çıkan bulgular doğrultusunda düzeltici ve iyileştirici faaliyetler planlanmakta ve uygulanmaktadır. Bu kapsamda:

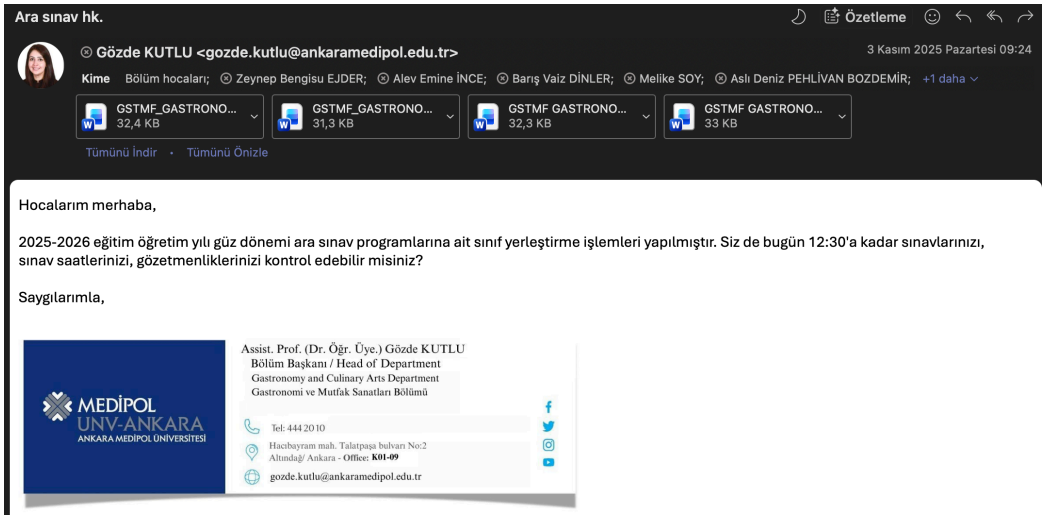
- Bölüm kurulu kararları ile kısa vadeli düzeltmeler (ders işleyişi düzenlemeleri, uygulama grupları planlaması, sınav uygulama prosedürleri vb.) hayata geçirilmekte,

- Fakülte yönetim kurulu kararları ile programın genel işleyişini etkileyen düzenlemeler (akademik takvim ve sınav takvimi güncellemeleri, ders programı düzenlemeleri, görevlendirmeler vb.) karara bağlanmakta,
- Uygulanan kararların sonuçları takip edilerek bir sonraki dönem/kurul toplantılarında yeniden değerlendirilmekte, böylece sürekli iyileştirme döngüsü işletilmektedir.

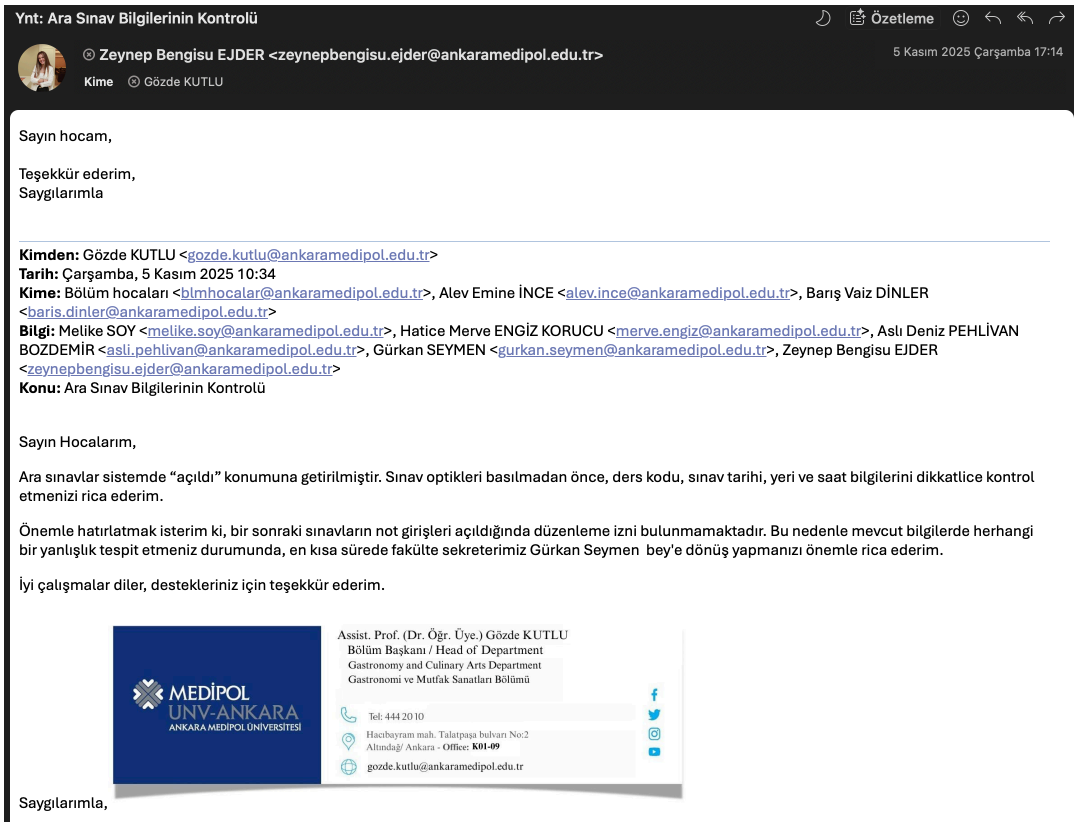
Bu süreçler boyunca alınan kararlar ve yürütülen iş ve işlemler, üniversitenin kayıt ve arşiv sistemi kapsamında belgelendirilmekte; ilgili tutanak ve kararlar saklanarak gerektiğinde kanıt olarak sunulmaktadır. Bu kapsamda ilgili yazışmalara yönelik belgeler aşağıda sunulmuştur.



Fotoğraf 6. *Güz Dönemi GMS Ara Sınavlarına İlişkin Yazışma*



Fotoğraf 7. *Ara Sınavlara İlişkin Yazışma*



Ynt: Ara Sınav Bilgilerinin Kontrolü

Özetleme

Zeynep Bengisu EJDER <zeynepbengisu.ejder@ankaramedipol.edu.tr>

5 Kasım 2025 Çarşamba 17:14

Kime Gözde KUTLU

Sayın hocam,

Teşekkür ederim,
Saygılarımla

Kimden: Gözde KUTLU <gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr>
Tarih: Çarşamba, 5 Kasım 2025 10:34
Kime: Bölüm hocaları <blmhocalar@ankaramedipol.edu.tr>, Alev Emine İNCE <alev.ince@ankaramedipol.edu.tr>, Barış Vaiz DİNLER <baris.dinler@ankaramedipol.edu.tr>
Bilgi: Melike SOY <melike.soy@ankaramedipol.edu.tr>, Hatice Merve ENGİZ KORUCU <merve.engiz@ankaramedipol.edu.tr>, Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR <asli.pehlivan@ankaramedipol.edu.tr>, Gürkan SEYMEN <gurkan.seymen@ankaramedipol.edu.tr>, Zeynep Bengisu EJDER <zeynepbengisu.ejder@ankaramedipol.edu.tr>
Konu: Ara Sınav Bilgilerinin Kontrolü

Sayın Hocalarım,

Ara sınavlar sistemde "açıldı" konumuna getirilmiştir. Sınav optikleri basılmadan önce, ders kodu, sınav tarihi, yeri ve saat bilgilerini dikkatlice kontrol etmenizi rica ederim.

Önemle hatırlatmak isterim ki, bir sonraki sınavların not girişleri açıldığında düzenleme izni bulunmamaktadır. Bu nedenle mevcut bilgilerde herhangi bir yanlışlık tespit etmeniz durumunda, en kısa sürede fakülte sekreterimiz Gürkan Seymen bey'e dönüş yapmanızı önemle rica ederim.

İyi çalışmalar diler, destekleriniz için teşekkür ederim.

MEDİPOL UNV-ANKARA
ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

Assist. Prof. (Dr. Öğr. Üye.) Gözde KUTLU
Bölüm Başkanı / Head of Department
Gastronomy and Culinary Arts Department
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Tel: 444 20 10
Hacıbayram mah. Talatpaşa bulvarı No:2
Altındağ/ Ankara - Office: K01-09
gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr

Saygılarımla,

Fotoğraf 8. *Ara Sınav Bilgilerinin Kontrolüne İlişkin Yazışma*

6.4.Arşivleme yönteminizi açıklayınız.

Kuruluş, yönetim kapsamında fakültede gerçekleştirilen iş ve işlemler belgelendirilmekte ve kayıt altına alınmaktadır. Fakülte/yüksekokul bünyesinde yürütülen eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin tüm akademik ve idari belgeler, üniversitenin belirlediği arşivleme usul ve esasları doğrultusunda sistematik ve güvenli bir şekilde muhafaza edilmektedir. Bu kapsamda yapılan tüm sınavlara ait soru kitapçıkları, cevap kâğıtları, değerlendirme formları ve sınav sonuç belgeleri, sınavın tamamlanmasını takiben ilgili öğretim elemanları tarafından düzenlenerek Merkez Kampüs A Blok-2. katta bulunan arşiv birimine teslim edilmektedir. Söz konusu belgeler, arşiv görevlisi tarafından imza karşılığında teslim alınmakta ve her bir ders ile sınava özel olacak şekilde evrak dosyaları içerisinde sınıflandırılarak arşiv biriminde depolanmaktadır. Arşivlenen belgeler, ders adı, sınav türü ve akademik dönem bilgileri esas alınarak etiketlenmekte ve raporlanmaktadır. Bu uygulama, belgelerin izlenebilirliğini, erişilebilirliğini ve uzun süreli korunmasını sağlamaktadır. Fiziksel arşivleme sistemine ek olarak, sınav sonuçları ve öğrenciye ilişkin değerlendirme verileri üniversitenin bilgi işlem altyapısı kapsamında kullanılan "Ankara MEBİS" sistemi üzerinden de dijital ortamda saklanmaktadır. Her öğretim elemanı, kendi sorumluluğundaki derslere ait sınav sonuçlarını ve ilgili belgeleri kişisel yetkilendirme çerçevesinde sistem üzerinden görüntüleyebilmekte ve kayıt altına alabilmektedir.

Bu çift yönlü (fiziksel ve dijital) arşivleme yaklaşımı sayesinde akademik kayıtların güvenliği, gizliliği ve sürdürülebilirliği sağlanmakta; gerekli durumlarda yetkili birimler tarafından kontrollü erişim imkânı sunulmaktadır.

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1.Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

7.1.1.Sınıflar ve donanımını, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programa tahsis edilen sınıflar değil, program öğrencileri için başka birimlerde tahsis edilen sınıfları da irdelenmelidir.

Tablo 7.1.1. Öğretim İçin Kullanılan Sınıflar ve Donanımı

Donanım Türü[1]	Derslikler[2]								
	MA-101	MA-104	MD-01	MD-103	MVZ-02	MVZ-03	MX-106	MV-103	MD-202
Kapasite	35	50	30	70	38	41	90	38	70
Kürsü	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Projeksiyon	1	1	1	2	1	1	2	1	2
Akıllı tahta	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Yazı Tahtası (Hareketli)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Projeksiyon Perdesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bilgisayar	1	1	1	1	1	1	-	1	1
Bilgisayar Masası	1	1	1	1	1	-	-	1	1
Koltuk	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Masa	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Kolçaklı Sandalye	35	50	-	-	45	41	-	45	20
Sıra	-	-	30	70	-	-	90	-	50
Saat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ses Sistemi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çöp Kovası	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Klima	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yangın Söndürme Tüpü	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cam Perdesi	3	-	-	-	-	2	-	2	-
Komidin Masa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kamera	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[1]:İlave donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.
[2]:Derslik adı veya numarasını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.

Tablo 7.1.1'de sunulan veriler doğrultusunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı kapsamında kullanılan dersliklerin kapasite, donanım ve fiziksel koşullar açısından program öğretim amaçları ve program çıktılarının gerçekleştirilmesini destekleyecek yeterlilikte olduğu görülmektedir. Program öğrencileri için yalnızca bölüme tahsisli derslikler değil, fakülte bünyesindeki farklı birimlerde yer alan ve ortak kullanıma açık derslikler de etkin biçimde kullanılmaktadır. Dersliklerin tamamında projeksiyon cihazı, sabit yazı tahtası ve bilgisayar bulunması; bazı dersliklerde akıllı tahta ve çift projeksiyon gibi ek donanımların yer alması, teorik derslerin görsel ve etkileşimli şekilde yürütülmesine olanak sağlamaktadır. 30–90 kişi arasında değişen kapasiteye sahip derslikler, öğrenci sayılarıyla uyumlu olup öğrenmeyi destekleyen uygun bir eğitim imkânı sunmaktadır.

7.1.2.Aşağıda verilen Tablo 7.1.2.'yi doldurunuz ve fiziksel koşulları dikkate alarak niteliksel bir değerlendirme yapınız. Fiziksel koşullar, derslerin amaca dönük ve istendik program öğrenim çıktılarını kazandırmada yetersiz kalıyorsa ve/veya fiziksel koşullarda sorunlar yaşanıyorsa, durum değerlendirilmelidir. Bu sorunların çözümü için ne tür girişimler yapıldığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Tablo 7.1.2.Derslik ve Sınıf Büyüklükleri

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyılda Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati			
				T	U	K	AKTS
GMS3111 614	Maliyet Analizi ve Satın Alma	1	44	3	0	3	6
GMS2111 570	İleri Gıda Teknolojisi	1	37	2	0	2	2
GMS1111 024	Gıda Kimyası	1	45	2	0	2	2
GMS2111 562	Gıda Güvenliği ve Hijyeni	1	47	2	0	0	4
GMS1111 020	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	1	46	3	0	3	6
GMS1111 027	Gıda Muhafaza Teknikleri	1	48	2	0	2	2
GMS2111 640	Gıda Mevzuatı	1	39	2	0	2	2
GMS3111 624	Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz	2	34	2	2	3	4
GMS1111 2537	Baharat ve Kahve Kültürü	1	49	2	0	2	2
GMS1111 019	Gastronomi ve Yiyecek İçecek Tarihi	1	53	2	0	2	4
GMS2111 560	Mutfak Ekipmanları	1	34	2	0	2	4
GMS2112 511	Restoran Yönetimi	1	39	2	0	2	2
GMS4111 635	Yaz Stajı	1	37	0	20	10	7
GMS2111 565	Menü Planlaması ve Yönetimi	1	37	3	0	3	6
GMS4111 639	Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu	1	42	2	2	3	5
GMS4111 637	Çikolata Yapım Teknikleri	3	38	2	2	3	4
GMS2111 1563	Mutfak Uygulamaları I	2	35	2	4	4	8
GMS4111 634	Tatlı, Pasta ve Fırıncılık Ürünleri	2	33	2	4	4	6
GMS3111 616	Soğuk Mutfak	2	50	2	2	3	4
GMS4111 643	Türk Mutfak Uygulamaları II	2	35	2	4	4	6
GMS1111 015	Turizme Giriş	1	43	2	0	2	4
GMS2111 572	Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	2	37	2	0	2	2
GMS3111 581	Türk Mutfak Uygulamaları - I	2	30	2	4	4	8
GMS4111 569	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	1	41	2	0	2	2
GMS3111 581	Servis Teknikleri ve Uygulamaları	2	30	2	4	4	6
GMS1211 552	Gıda Teknolojisi	1	31	2	0	2	2
GMS1211 553	Gastronomi ve Medya	1	47	2	0	2	2

GMS2211 611	Gastronomi Yazarlığı	1	30	2	0	2	2
GMS4221 226	Gıdalarda Aromalar ve Kokular	1	30	2	0	2	2
GMS3211 628	Diyet Mutfağı	2	43	2	2	3	5
GMS3211 617	Yiyecek ve İçecek Servisi	1	40	2	4	4	6
GMS4212 927	Gıda Katkı Maddeleri	1	24	2	0	2	2
GMS1221 223	Gastronomi Alanında Profesyonellik	1	18	2	0	2	2
GMS4221 227	Fonksiyonel Gıdalar	1	10	2	0	2	2
GMS1211 544	Genel İşletme	1	38	3	0	3	5
GMS2211 610	Gastronomi Turizmi	1	51	2	0	2	4
GMS2211 584	Yemek Sosyolojisi	1	35	2	0	2	2
GMS2211 612	İnsan Kaynakları Yönetimi	1	41	2	0	2	2
GMS1211 548	Beslenme İlkeleri	1	53	2	0	2	4
GMS1211 554	Mesleki Etik	1	39	2	0	2	2
GMS2221 224	Sürdürülebilir Gastronomi	1	49	2	0	2	2
GMS4221 228	Fermente Gıdalar	1	15	2	0	2	2
GMS4220 546	Afet Mutfağı	1	(İlk defa bahar döneminde açılması planlanmaktadır.	2	0	2	2
GMS2211 576	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama	1	40	3	0	3	6
GMS2211 579	Türk Mutfak Kültürü	1	35	3	0	3	6
GMS4212 515	Müşteri İlişkileri Yönetimi	1	30	2	0	2	4
GMS4212 516	Bitirme Projesi	1	31	3	0	3	6
GMS3221 225	Temel Pastacılık Uygulamaları	2	38	2	2	3	5

GMS4211644	Sütlü Tatlılar ve Dondurma	2	40	2	2	3	4
GMS1211546	Temel Mutfak Kullanımı	2	41	2	2	3	5
GMS3211631	Deneysel Pişirme Yöntemleri	2	34	1	2	2	3
GMS2211578	Mutfak Uygulamaları- II	2	35	2	4	4	8
GMS4211645	Füzyon Mutfak	2	30	2	2	3	4
GMS3220055	Uluslarası Mutfak Uygulamaları I	2	38	2	4	4	8
GMS4211648	Uluslarası Mutfak Uygulamaları II	2	29	2	4	4	6
GMS1221103	Akademik İngilizce II	1	61	4	0	4	4
DRS1211190 TDL1210179	Türk Dili II	1	69	2	0	2	2
ATA1211557 ATA1210184	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	1	40	2	0	2	2
GMS3211626	İstatistik	1	41	2	0	2	3
GMS1111080	Akademik İngilizce I	1	74	4	0	4	4
TDL1110139 DRS1112861	Türk Dili I	2	41	2	0	2	2
ATA1111178 ATA1110008	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	43	2	0	2	2

Program kapsamında uygulamalı derslerin yürütüldüğü Mutfak 1, fiziksel kapasite açısından 16 kişilik olarak planlanmıştır. Buna karşın ilgili derslere kayıtlı öğrenci sayısının yaklaşık 40 kişi olması nedeniyle uygulamalar üç ayrı section (A/B/C) halinde gerçekleştirilmektedir. Bu planlama, mevcut fiziksel koşullar altında derslerin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla alınmış bir önlem olmakla birlikte, kapasite–öğrenci sayısı arasındaki fark uygulama derslerinde bazı sınırlılıkları beraberinde getirmektedir.

Mutfak 1'in pastane mutfağı olarak ayrı bir fiziki alanının bulunmaması, özellikle pastacılık ve çikolata derslerinde belirgin sorunlara yol açmaktadır. Aynı mekânda farklı derslerin yürütülmesi nedeniyle, zaman zaman koku geçişleri, ekipmanların eş zamanlı kullanımı ve iş akışlarının çakışması söz konusu olmakta; bu durum hassas üretim süreçleri gerektiren çikolata temperleme, krema hazırlama ve pastacılık uygulamalarında öğrenme sürecini olumsuz etkileyebilmektedir.

Buna ek olarak, buzdolabı ve derin dondurucuların ortak kullanımda olması, ürünlerin birlikte depolanmasını zorunlu kılmakta; özellikle aroma hassasiyeti yüksek olan çikolata ve pastacılık ürünlerinde koku karışımı riski ortaya çıkmaktadır. Bu durum, derslerin hedeflediği ürün kalitesi ve uygulama çıktıları açısından sınırlayıcı bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Fiziksel altyapıdan kaynaklanan bu sınırlılıklar, pastacılık ve çikolata derslerine özgü bazı ekipmanların (temperleme ekipmanları, özel kalıplar, küçük ölçekli yardımcı makineler vb.) sınırlı sayıda olması ile daha da belirgin hale gelmektedir. Ekipman sayısının yetersizliği, uygulamaların dönüşümlü yapılmasını zorunlu kılmakta ve öğrencilerin birebir uygulama süresini kısmen azaltmaktadır.

Bu sorunların öğrenim çıktıları üzerindeki etkisini azaltmak amacıyla, dersler küçük gruplar halinde planlanmış; uygulama süreleri section (grup) bazlı olarak yeniden düzenlenmiştir. Ayrıca ders içerikleri, mevcut fiziksel koşullar dikkate alınarak yapılandırılmış ve özellikle ürün hassasiyetinin yüksek olduğu uygulamalarda zamanlama ve ekipman paylaşımı kontrollü biçimde yürütülmüştür.

Sonuç olarak, Mutfak 1 mevcut haliyle program öğrenim çıktılarının kazandırılmasını kısmen desteklemekte, ancak öğrenci sayısı, mekânsal kapasite ve ekipman sınırlılıkları nedeniyle özellikle pastacılık ve çikolata derslerinde iyileştirmeye açık alanlar bulunduğu değerlendirilmektedir. Bu durum program yönetimi tarafından izlenmekte olup, fiziki altyapının geliştirilmesine yönelik planlamalar sürekli iyileştirme anlayışı çerçevesinde ele alınmaktadır.

7.2.Öğretim İçin Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

7.2.1.Laboratuvarlar, uygulama alanları ve donanımını, program öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olduğunu, nitel ve nicel verilere dayalı olarak gösteriniz. Burada, yalnızca programı yürüten bölümün kendi uygulama alanlarını değil, program öğrencileri için destek bölümlerinde kullanılan uygulama alanları (altyapı) da irdelenmelidir. Öğretimde kullanılan başlıca uygulama alanlarını, laboratuvarları ve donanımının öğretimde nasıl kullanıldığını açıklayınız. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık programları, mutfakları ve donanımına ilişkin ayrı bir tablo daha hazırlamalıdırlar.

Tablo 7.2.1.Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı

Donanım Türü[1]	**Laboratuar, Uygulama Alanı, Seminer veya Toplantı Salonu Adı[2]**					
	Mutfak-1	Mutfak-2	Uygulama Restoranı	Toplantı salonu (alt kat)		
Kürsü	0	0	0	0		
Sıra	0	0	0	0		
Projeksiyon	1	0	1	0		
Yazı Tahtası (Sabit)	0	0	0	0		
Yazı Tahtası (Hareketli)	1	0	1	0		
Akıllı tahta	0	0	0	0		
Grup Askılık	0	0	0	0		
Projeksiyon Perdesi	1	0	1	0		
Bilgisayar	1	1	1	0		
Ekran	0	12	0	0		
Bilgisayar Masası	1	0	1	0		
Koltuk	0	0	0	0		
Masa	0	0	9	2		
Kolçaklı Sandalye	0	0	0	0		
Saat	0	0	0	0		
Ses Sistemi	0	0	0	0		
Çöp Kovası	5	3	0	0		
Sandalye	0	0	18	2		
Klima	0	0	0	0		
Yangın Tüpü	1+	1	0	0		
Cam Perdesi	0	0	0	0		
Malzeme Dolabı	0	0	0	4		
Elektrik Panosu	1	1	0	0		

Mutfak Dolabı (+4°C)	2	2	0	0		
Mutfak Dolabı (-18 °C)	2	2	0	0		
Lambader	0	0	0	0		
Servis Asansörü	0	0	0	0		
[1]:Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz. *[2]:Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.*						

7.7.2. Tablo 7.2.2, sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programları ile Aşçılık önlisans programları tarafından doldurulmalıdır. Bu programların dışındaki önlisans ve lisans programlarının müfredatları gereği mutfak kullanımı söz konusu ise, bu programlar için de Tablo 7.2.2'nin doldurulması gerekmektedir. Uygulama mutfaklarının program öğretim amaçları ve program öğrenim çıktılarına hizmet etmesi bakımından niteliksel değerlendirmesini yapınız. Fiziksel alan ve donanım yetersizliği söz konusu ise, bu durumu düzeltmek için ne gibi önlemler alındığı ve girişimler yapıldığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait uygulama mutfaklarından birisi 24, diğeri ise 16 kişiliktir. Her iki mutfak da Türk ve Dünya mutfaklarını uygulamalı olarak öğretmeye uygun donanımdadır. Fotoğraf 1 ve 2'de eğitim mutfaklarının görselleri yer almaktadır.

Fotoğraf 1. *Uygulama Mutfağı 1*

Fotoğraf 2. *Uygulama mutfağı 2*

Tablo 7.2.2 Gastronomi Uygulamalı Mutfağı Alanı ve Donanımı

Donanım Türü[1]	**Mutfak adı[3]**		
	Mutfak 1	Mutfak 2	Uygulama Restoranı
Büyüklük (metre kare olarak)	86	84	32
En verimli kapasitesi	16+1	24+1	18
En kalabalık şubedeki öğrenci sayısı	16+1	24+1	16
1)Dondurucular	1	2	‘’-’’
2)Elektrikli Konveksiyonel Fırın	1	1	‘’-’’
3)Kuzine Fırın	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
4)Konveksiyonlu Fırın	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
5)MD 674 Silver Solo MD Fırın	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
6)Yer Ocağı	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
7)2 Brulörlü Gazlı Ocak	1	25	‘’-’’
8)4 Brulörlü Gazlı Ocak	4	‘’-’’	‘’-’’
9)Set Üstü Fritöz Elektrikli	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
10)Izgara Makinesi	1	1	‘’-’’
11)Ekmek Dilimleme Makinesi	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
12)Gıda Dilimleme Makinesi 250 MM	‘’-’’	1	‘’-’’
13)Davlumbaz (*Türlerine göre ayrı satır ekleyerek yazabilirsiniz*)	3	7	‘’-’’
14)Kıyma Makinesi	‘’-’’	1	‘’-’’
15)Vakum Makineleri	1	1	‘’-’’
16)Patates Soyma Makinesi	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
17)Su Arıtma Cihazı	‘’-’’	1	‘’-’’
18)10’lu Bıçak Streilizatör Makinesi	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
19)Tezgahlar	9	25	‘’-’’
20)Izgaralar	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
21)Pişirme Setleri	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
22)Et Kütüğü	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
23)Stand Mikser	1	2	‘’-’’
24)Yangın Tüpü	1	1	‘’-’’
25)Elektrik Panosu	1(alan dışında)	1	‘’-’’

26)Mutfak Dolabı	‘’-’’	24 adet (60 cm) 13 adet (60 cm evye altı) 1 adet (80 cm) 28 adet (40 cm)	‘’-’’
27)Servis Asansörü	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
28)Mutfak çıkışı kanalizasyon bağlantı yerinde yağ tutucu sistem	‘’-’’	1	‘’-’’
29)Fritöz	1	1	‘’-’’
30)Buz makinesi	‘’-’’	1	‘’-’’
31)Dondurma makinesi	1	‘’-’’	‘’-’’
32)Taze makarna yapma aparatı	17	25	‘’-’’
33)Blast chiller	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
34)Sıcak Hava Tabancası	2	0	0
35)Çikolata eritme benmari	2	0	0
36)Fümeleme Fırını	0	2	0
37)Masa – Sandalye (2 kişilik)	‘’-’’	‘’-’’	9
38)Servis Servantı	‘’-’’	‘’-’’	1
39)Kahve makinesi	‘’-’’	‘’-’’	1
40)Projeksiyon ve projeksiyon perdesi veya Öğrenci Ekranları	1	12	1
41)Bilgisayar	1	1	1
[1]: Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz. *[2]: Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.* *[3]:Üçten fazla gastronomi uygulama mutfağı varsa, sütun ekleyiniz.*			

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

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine, çağdaş öğrenim araçlarını etkin biçimde kullanma becerisi kazandırmak amacıyla farklı dijital ve teknolojik olanaklar sunulmaktadır. Program kapsamında yürütülen teorik derslerde projeksiyon sistemleri, bilgisayar destekli sunumlar ve dijital ders materyalleri aktif olarak kullanılmakta; tüm dersliklerde bulunan bilgisayar ve görsel sunum altyapısı sayesinde öğrencilerin akademik içeriklere çoklu ortam araçlarıyla erişimi sağlanmaktadır. Derslerin önemli bir kısmında öğrenme yönetim sistemi (MEBİS) üzerinden ders notları, ödevler, uygulama yönergeleri ve ölçme-değerlendirme süreçleri yürütülmekte; bu durum öğrencilerin dijital okuryazarlık ve öz-yönetimli öğrenme becerilerini geliştirmektedir.

Uygulama ve proje temelli derslerde öğrenciler, reçete standardizasyonu ve maliyetlendirme araçları, dijital menü tasarımı ve sunum teknikleri gibi çağdaş mesleki araçlarla çalışmaktadır. Ayrıca çevrim içi veri tabanları, akademik kaynaklar ve sektörel raporların ders içeriğine entegre edilmesi yoluyla öğrencilerin güncel bilgiye erişim ve teknolojiyi mesleki karar süreçlerinde kullanma yetkinlikleri desteklenmektedir. Sunulan bu olanaklar, program çıktıları arasında yer alan teknolojik yetkinlik, yaşam boyu öğrenme ve mesleki gelişim hedefleriyle doğrudan uyumludur.

7.3. Diğer Alanlar ve Altyapı

7.3.1.Öğrencilerin fakülte/yüksekokul ve üniversite içinde ders dışı etkinliklerine olanak veren ortam ve altyapıları anlatınız.

Fakülte bünyesinde, öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal, kültürel ve kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla çeşitli ders dışı etkinliklere olanak sağlayan fiziki ve kurumsal altyapılar bulunmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin bireysel ve grup çalışmalarını gerçekleştirebilecekleri ortak kullanım alanları, dinlenme ve sosyalleşme alanları ile etkinlik ve organizasyonlara uygun çok amaçlı salonlar mevcuttur.

Üniversite bünyesindeki her iki kampüs içerisinde de öğrenci kulüplerinin toplantıları, atölye çalışmaları, sergi, söyleşi ve benzeri faaliyetlerin yürütülmesine imkân tanıyan açık ve kapalı alanlar bulunmaktadır.

Üniversite genelinde faaliyet gösteren öğrenci toplulukları ve kulüpler aracılığıyla öğrenciler; bilimsel, kültürel, sanatsal, sportif ve sosyal sorumluluk temelli etkinliklere aktif olarak katılım sağlayabilmektedir. Bu toplulukların etkinlikleri, ilgili yönergeler çerçevesinde desteklenmekte ve gerekli mekânsal altyapı üniversite tarafından sağlanmaktadır.

Ayrıca üniversite kütüphanesi, çalışma salonları ve dijital kaynaklara erişim imkânları ile öğrencilerin ders dışı zamanlarda da akademik ve kişisel gelişimlerini sürdürebilecekleri uygun bir öğrenme ortamı sunulmaktadır. Açık alanlar ve rekreasyon alanları ise öğrencilerin fiziksel ve sosyal faaliyetlerine katkı sağlamaktadır.

Mevcut altyapı ve olanaklar, öğrencilerin üniversite yaşamına aktif katılımını teşvik edecek şekilde planlanmakta ve sürekli iyileştirme anlayışı doğrultusunda geliştirilmektedir.

7.4.Öğretim Elemanlarının Olanakları

7.4.1. Öğretim elemanlarının ofis olanaklarını anlatınız. Burada öğretim elemanlarının ofislerinin büyüklükleri, kaçar kişi oturdukları vb. konuları anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Ofislerde sağlanan donanımı (masa, misafir koltuğu, bilgisayar, yazılım desteği, enformatik alt yapı, kırtasiye, sarf malzemeler vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik ve idari faaliyetlerin etkin ve verimli bir şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla üç ofis, bir bölüm toplantı odası ve bir dekanlık toplantı odasından oluşmaktadır. Ofisler, akademik personelin çalışmalarını sürdürdüğü, araştırma ve projelerin yürütüldüğü alanlar olarak hizmet vermektedir.

Bölüm bünyesindeki toplantı salonu ise öğrenci danışmanlık görüşmeleri, akademik toplantılar ve çeşitli etkinlikler için kullanılmaktadır. Bu mekânlar, hem eğitim-öğretim faaliyetlerinin hem de akademik çalışmaların etkin bir şekilde gerçekleştirilmesine olanak tanımaktadır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinde yer alan bölümlerin (2 bölüm) ve idari kısmın ortak kullandığı 1 adet yazıcı bulunmaktadır. Bölüm için gerekli kırtasiye malzemeleri (kalem, A4 kâğıdı, föy dosya, klasör vb.) Ankara Medipol Üniversitesi Malzeme Talep Formu doldurulup talep eden öğretim elemanı tarafından imzalandıktan sonra talep yetkilisine (bölüm başkanı) imzalatılmakta ve ilgili form taratılarak depo@ankaramedipol.edu.tr (Destek Hizmetleri-Depo Birimi) mail adresine iletilmektedir. Talep edilen malzemeler destek hizmetleri tarafından talep eden kişinin kendisine teslim edilmektedir.

Tablo 7.4.1.Öğretim Elemanlarının Ofis Olanakları

ÖĞRETİM ELEMANI (Unvan, Adı-Soyadı)[1]	Büyüklük (m^2)	Kişi sayısı	**OFİS OLANAKLARI[2]**												
			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etejer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano
Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU	18,50m²	4	4	-	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-	-
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR Dr. Öğr. Üyesi Alev Emine İNCE Öğr. Gör Dr. Barış Vaiz DİNLER Arş. Gör. Melike SOY Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR	22,75m²	5	6	-		-	1	-	-	-	7	6	-	-	-

Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER	18,20m²	43	4	-	-	-	-		-	-	-	1	-	-	-
Tüm öğretim elemanları için	20,15 m2	13	1	-	-	-	-	3	-	-	-	10	-	-	-

7.4.2. (Varsa) misafir öğretim elemanlarına sağlanan olanakları anlatınız.

Süreli tam zamanlı sözleşmeli olarak bölümümüzde 3 öğretim elemanı (Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU, Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU ve Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN) bulunmaktadır. Tam zamanlı kadroda yer alan öğretim elemanları gibi sözleşmeli hocalarımıza aynı imkânlar sağlanmaktadır. Ders saati ücreti karşılığında görev yapan öğretim elemanlarına yönelik ayrıca tanımlanmış özel bir imkân bulunmamakla birlikte, bölüm bünyesindeki toplantı salonu ortak kullanım alanı olarak kendilerine açıktır ve bu alanı aktif şekilde kullanabilmektedirler.

7.5. İdari Personelin Olanakları

7.5.1. İdari personelin ofis olanaklarını anlatınız. Burada idari personelin ofislerinin büyüklükleri, kaçar kişi oturdukları vb. konuları anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz. Ofislerde sağlanan donanımı (masa, misafir koltuğu, bilgisayar, yazılım desteği, enformatik alt yapı, kırtasiye, sarf malzemeler vb.) anlatınız ve yeterliliklerini değerlendiriniz.

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde görev yapan 1 adet idari personelin (fakülte sekreteri) görev tanımları ve iş süreçleri belirlenmiştir. Birimlerin ihtiyaçları doğrultusunda Rektörlüğe iletilen talepler dikkate alınarak insan kaynakları planlaması yapılmakta; 4857 sayılı İş Kanunu çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Görevde yükselme uygulamalarıyla birlikte düzenli ve sürdürülebilir bir idari teşkilat yapısı büyük ölçüde oluşturulmuştur.

Fakültenin işleyişinde etkinlik sağlayan 1 adet idari personel, her iki bölümün öğrenci işleri, staj süreçleri, koordinasyon, yazışma ve günlük idari süreçlerin yürütülmesinde görev almaktadır. Mevcut idari personelin sayısal yeterliliği ve yetkinlik düzeyi incelendiğinde, temel ihtiyaçların karşılandığı ancak artan öğrenci sayısına paralel olarak iş yükünün yükseldiği görülmektedir. Dijitalleşme ve süreç yönetimi konusunda hizmet içi eğitimler verilmesi, personelin yetkinliklerinin artırılmasına katkı sağlayacaktır. Beş yıllık süreçte, özellikle uluslararası ilişkiler konularında destek verecek ek idari personel ihtiyacının ortaya çıkması öngörülmektedir.

İdari personelin yetkinlik analizi kapsamında öz değerlendirme ve yönetici değerlendirmesi süreçlerinin uygulanması planlanmaktadır. Bu analizler doğrultusunda, personelin mesleki bilgi, beceri ve niteliklerinin geliştirilmesi; kurumsal hedeflerle uyumlu, bireysel ve kurumsal performansın artırılması amaçlanmaktadır. Bu kapsamda her yıl, kanun ve yönetmelikler çerçevesinde, birimlerden gelen talepler doğrultusunda teorik ve pratik hizmet içi eğitimlerin düzenlenmesi planlanmaktadır. İdari personele yönelik zorunlu eğitimlerin konu başlıkları, Ankara Medipol Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi web sayfasında düzenli olarak yayımlanacaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitimleri, uygulama mutfakları ve alanlarının etkin ve güvenli biçimde kullanılabilmesi, destek personelinin düzenli çalışması ile mümkündür. Üniversite bünyesinde mevcut temizlik personeli, mutfak hijyeni, atık yönetimi ve genel temizlik süreçlerini yürütmekte olup, gıda güvenliği açısından kritik bir rol üstlenmektedir. Ofis alanlarında bulunan 1 adet destek personelimiz fakülte binasının temizliğinden, çay ocağı düzeninden ve ikram hizmetlerinden sorumludur.

Tablo 7.5.1.İdari Personelin Ofis Olanakları

İDARİ PERSONEL	B	K	OFİS OLANAKLARI[2]

(Unvan, Adı-Soyadı)[1]			Masa	Bilgisayar masası	Bilgisayar takımı	Yazıcı	Telefon	Kütüphane	Elbise dolabı	Elbise askılığı	Etejer	Koltuk	Misafir tipi koltuk	Küçük sehpa	Pano
Gürkan SEYMEN (Fakülte Sekreteri)	10,70m²	1	1	1	1	-	1	2	-	-	1	1	3	1	-

[1]:Gerektiğinde satır ekleyiniz. Bir ofis, birden fazla idari personel tarafından paylaşılıyorsa, isimleri aynı satıra yazınız.

[2]:Ofis donanımının altına x işareti koyunuz. Gerekirse sütun ekleyiniz.

7.6.Kütüphane

7.6.1.Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Ankara Medipol Üniversitesinde kütüphane hizmetleri Merkez Kampüs ve Anafartalar Kampüsü'nde sunulmaktadır. Kütüphane eğitim, öğretim ve araştırma programlarını destekleyen, öğretim elemanları, öğrenciler ve diğer araştırmacıların bilgi ve belge ihtiyaçlarını karşılayan ve dünyadaki gelişmeleri yakından takip eden altyapısıyla sürekli kendini güncellemektedir. Kütüphane gelişmiş bilişim teknolojisi sayesinde sağlık, sosyal ve fen bilimlerinden kültür, sanat ve edebiyata kadar pek çok alanda ulusal ve uluslararası yayınlara erişim imkânı sunmaktadır. Anafartalar Kampüs Kütüphanesi 08.30-22.30 saatleri arasında hizmet vermektedir.

7.6.2.Engelli öğrencilere sağlanan (sesli ve kabartmalı kitapların varlığı gibi) kütüphane olanaklarını ve kütüphaneye erişim ve kullanım için yapılan fiziki düzenlemeleri açıklayınız.

Anafartalar Kütüphanesinde, tekerlekli sandalye kullanımına uygun geniş bir giriş kapısı ve engelli rampaları bulunmaktadır. Ayrıca servis asansörü aracılığıyla doğrudan kütüphane katına erişim sağlanmakta olup, kullanıcıların güvenli ve rahat biçimde hareket edebilmesine imkân tanıyan geniş hareket alanları mevcuttur.

7.6.3.Üniversite kütüphanesinde bulunan ve programa uygun olan kaynak, süreli yayın, veri tabanları vb. hakkında sayısal ve niteliksel bilgi veriniz.

Üniversite kütüphanesi, eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini desteklemek amacıyla EBSCOHOST, Emerald, Google Akademik, IEEE Xplore Digital Library, ISI Web of Science, iThenticate, JSTOR, MEDLINE, Mendeley, Nature Springer Journals, OVID-LWW, ProQuest Dissertations and Theses, ScienceDirect/Elsevier, Scopus, Springer, Springer Author Academy, Taylor & Francis, Turnitin, TÜBA, TR Dizin, Türkiye Atıf Dizini ve Wiley olmak üzere toplam 22 adet ulusal ve uluslararası akademik veri tabanına abonedir. Bu aboneliklere ulaşmak amacıyla üniversitemizin internet sitesinde yer alan bir ulaşım sistemi de mevcuttur (Ö.7.6.3. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Veri Tabanları) (Ö.7.6.3. K.2. Veri Tabanları Ulaşım Linkleri).

7.7.Güvenlik Önlemleri

7.7.1. Kampüse giriş, kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan güvenlik önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave güvenlik önlemi varsa açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi Merkez Kampüs ve Anafartalar Kampüsü olmak üzere iki kampüsten oluşmaktadır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Merkez Yerleşkesi içinde konumlandırılmıştır. Her iki kampüse yapılan girişler güvenlikler tarafından kontrol edilerek sağlanmaktadır. Girişlerde turnike sistemi bulunmakta ve öğrenciler başta olmak üzere, akademik ve idari personel dâhil girişlerde kişiye özel üniversite kartları ile giriş yapmaktadır (Ö.7.7.1. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Yerleşkesi)

7.8.Yangın Önlemleri

7.8.1. Kampüs ortamı ve eğitim binasında alınan yangın önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave yangın önlemi varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü acil durumlarda "Ankara Medipol Üniversitesi Acil Eylem Planı" çerçevesinde hareket etmekte ve bu planda belirtilen yönergeleri rehber edinmektedir (Ö.7.8.1. K.1. Anafartalar Acil Eylem Planı). Bunun haricinde üniversite genelinde her yıl "Risk Değerlendirme" raporu yapılmaktadır (Ö.7.8.1. K.2. Risk Değerlendirme Raporu)

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde bina içerisinde her katta Kat Planı bulunmakta bu planda Acil çıkış kapıları gösterilmektedir (Ö.7.8.1. K.3. Kat Planları). Ayrıca her katta yangın söndürme tüpleri, duman dedektörleri, yangın alarmları ve butonları, acil çıkış kapsını gösteren işaretler yer almakta olup kontrolleri düzenli aralıklarla gerçekleştirilmektedir (Ö.7.8.1.K.4. Yangın Söndürme Ekipmanları).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde, özellikle yüksek risk içeren mutfak uygulama alanlarında ise ilave bazı tedbirler alınmıştır. Her mutfak laboratuvarında ek yangın söndürme tüpleri (Ö.7.8.1. K.5. Yangın Söndürme Tüpleri) ve acil durumlarda elektrik enerjisini kesmeye yarayan acil stop (kesme) düğmeleri mevcuttur (Ö.7.8.1.K.6. Stop Düğmesi). Ayrıca, öğrencilerimiz üniversitemiz tarafından verilen genel İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) eğitimi kapsamında, temel yangın güvenliği ve tahliye prosedürleri konusunda bilgilendirilmektedir (Ö.7.8.1. K.7. Temel İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi). Mutfakta meydana gelebilecek ve kontrol altına alınması daha zor olan yangın durumlarında Ankara İtfaiyesi Daire Başkanlığı normal trafik koşullarında yaklaşık 10 dk bir mesafeye sahiptir (Ö7.8.1.K.8. İtfaiye Ulaşım).

Bunların haricinde, mevcut durumumuzda yangın güvenliği açısından önemli eksiklikler bulunduğunu açıkça kabul etmekteyiz. En kritik eksikliklerden biri, fakülte binamızda ayrı bir yangın merdiveninin bulunmamasıdır. Ayrıca, akademik ve idari personelimizin tamamı, yangın söndürme ekipmanlarının kullanımı, yangına ilk müdahale ve organize tahliye gibi konularda özel ve uygulamalı bir yangın eğitiminden geçmemiştir. Kayıtlı bir eğitim içeriğimiz veya sertifikalı personel listemiz bulunmamaktadır. Bunun yanı sıra, bölüm veya kullandığımız binalar özelinde herhangi bir yangın tahliye tatbikatı gerçekleştirilmemiştir. Uygulama Mutfaklarımızda yüksek risk teşkil eden yağ yangınlarına karşı davlumbaz altı otomatik söndürme sistemleri gibi ileri düzey önlemlerin alınması gerekliliği de bir ihtiyaç olarak öne çıkmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bu konuda mevcut düzeni korumak ve iyileştirmeler için çeşitli iyileştirici ve geliştirici uygulamalar planlamaktadır.

7.9.İlkyardım Önlemleri

7.9.1.Kampüste ve binada sağlanan ilk yardım önlemlerini açıklayınız. Programın gerektirdiği ilave ilk yardım önlemleri varsa belirtiniz. Bu konuda eğitim alan personel varsa durumu açıklayınız, personel listesini ve belgelerini ekler arasında sununuz.

Ankara Medipol Üniversitesi Acil Eylem Planı ilk yardım gerektiren durumlarda da neler yapılması gerektiği ile ilgili bilgilere sahiptir (Ö.7.9.1. K.1. Acil Eylem Planı). Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ilk yardım durumlarına bu plan çerçevesinde bakmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının yürütüldüğü uygulama mutfakları ve restoranları, kesici-delici aletler, yüksek ısı, açık ateş ve kimyasalların kullanıldığı yüksek riskli çalışma alanlarıdır. Bölüm riskli alanların farkındalığını bilmekte ve buna yönelik uygulama alanlarında bazı ilk yardım ekipmanları bulundurmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ait biri 24 öğrenci ve 1 öğretim elemanı, diğeri 16 öğrenci ve 1 öğretim elemanı olmak üzere iki ayrı uygulama mutfağı, bölümün bir gerekliliği olarak öğrencilerin servis kurallarını da öğrenmesi amacıyla 18 misafir kapasiteli bir uygulama restoranı vardır. Bu uygulama alanlarında eğitim-öğretim faaliyetlerine geçmeden önce öğrencilerin karşılaşabileceği ve sağlıklarını riske sokabilecek durumlara karşı "Genel Sağlık Bilgisi ve İlk Yardım" dersinin açılması planlanmaktadır (Ö.7.9.1.K.2. GSİY Ders İçeriği).

Uygulama mutfaklarında birer adet ilk yardım çantası bulunmaktadır (Ö.7.9.1. K.3. İlk Yardım Çantası). Daha büyük yaralanmaların veya riskli durumların gerçekleşmesi durumunda acil müdahale edilmesi amacıyla Ankara Medipol Üniversitesinin iş yeri hekiminden destek alınmaktadır. İş yeri hekimi bu tarz durumlar için T.C Sağlık Bakanlığının İlk Yardım Eğitim Kitabında yer alan yönergelere göre hareket etmektedir (Ö.7.9.1. K.4e. İlk Yardım Yönergeleri) Bunların dışında kalan ve daha büyük çaplı operasyon gerektiren durumlarda 112 acil servisleriyle iletişime geçilmektedir. Ankara Medipol Üniversitesi'ne en yakın acil servis Ankara Üniversitesi İbni Sina Araştırma ve Uygulama Hastanesi'dir. Trafiğin normal olduğu durumlarda ambulans servisinin ulaşması yaklaşık 5 dk sürmektedir (Ö7.9.1.K.5. Ambulans Ulaşım).

Programımızın yüksek risk içeren eğitim mutfaklarında, standart önlemlere ilave tedbirler gerekmektedir. Kesikler, yanıklar, sıcak buhar veya yağ sıçramaları, kayma ve düşmeler mutfak ortamında karşılaşılabilecek başlıca kazalardır. Bu riskleri yönetmek ve olası kazalara hızlı ve doğru müdahaleyi standartlaştırmak amacıyla, bölümümüzde "Eğitim Mutfağı Acil Durum Süreç El Kartı" oluşturulmuştur. Buna göre eğitim mutfaklarındaki güvenlik önlemleri 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili yönetmelikler, HACCP prensipleri, TURAK Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akreditasyon Ölçütleri, Üniversite İş Sağlığı ve Güvenliği Yönergesi çerçevesinde alınmaktadır. Mutfakların güvenliğinden, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanlığı, uygulama dersinin öğretim elemanı, teknik personel ve öğrenciler sorumludur. Bu süreç kartı ders öncesi güvenlik, kişisel hijyen ve gıda güvenliği, ekipman araç-gereçleri, kimyasallar yangın ve acil durumlar ile ilgili prosedürleri kapsamaktadır. Bunların yanında atık yönetimi ve acil durumların önüne geçilebilmesi amacıyla sürekli iyileştirme ile ilgilide prosedürleri içermektedir (Ö.7.9.1. K.6. Mutfak Güvenliği Süreç El Kartı).

7.10.Engelliler için Önlemler

7.10.1. Kampüs ortamında uygun rampalar, açık hava engelli asansörleri, kabartmalı zeminler vb. bulunurluğunu anlatınız. Varsa engelsiz üniversite bayrağını (turuncu, yeşil, mavi) açıklayınız. İlgili görsellerden kanıtlar ekleyiniz.

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

Kanıtlar

https://ankaramedipol.edu.tr/wp-content/uploads/2022/11/engelsiz-universite-birim-yonergesi.pdf.

***7.10.2**.Eğitim binasında uygun rampalar, kabartmalı zeminler, engelli asansörü, asansör içi kabartmalı tuşlar ve sesli bildirim, engelli lavabosu, vb. bulunurluğunu anlatınız. İlgili görsellerden kanıtlar ekleyiniz.*

7.11.Uzaktan Eğitim Alt Yapısı

7.11.1.Uzaktan eğitim alt yapısını açıklayınız. Uzaktan eğitim yazılımının kurumun kendi olanaklarıyla geliştirilip geliştirilmediği belirtilmelidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü genel olarak teorik ve uygulama ağırlıklı bir eğitim modeline sahiptir. Bu nedenle bütün bölüm derslerimizin yüz yüze yapılması daha uygun görülmektedir. COVID-19 pandemisi dönemlerinde uzaktan eğitim ile derslerin teorik kısımları çevrimiçi ortamlarda yapılmıştır. Bu dönemde Üniversite tarafından öğrencilere bilgilendirmeler yapılmıştır. Uzaktan eğitim sistemi "Microsoft Teams" uygulaması üzerinden yürütülmüştür (Ö.7.11.1. K.1. Uzaktan Eğitim Bilgilendirme) (Ö.7.11.1. K.2. Uzaktan Eğitim Duyursu). Bu dönemde yürütülen derslere şu an ulaşılamamaktadır.

Bunun yanında üniversitemiz genelinde merkezi olarak sağlanan ve tüm birimlerin kullanımına açık olan bir Uzaktan Eğitim Merkezi (UZEM) altyapısı mevcuttur (Ö.7.11.1. K.3. UZEM Yönetmeliği). Bu altyapı, özellikle üniversite ortak zorunlu dersleri için kullanılmaktadır. Bölümümüz öğrencileri "Atatürk İlkleri ve İnkılap Tarihi", Türk Dili" ve "Akademik İngilizce" derslerini, yine "Microsoft Teams" üzerinden yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü gerekli eğitimlerin doğası gereği, uygulama ağırlıklıdır. Bu durum eğitim yüz yüze olmasını gerekli kılmaktadır. Pandemi dönemi bölümün hibrit eğitim ihtiyacını göstermiştir. Bununla ilgili somut altyapı gelişmelerine ihtiyaç bulunduğu bölüm olarak farkına varılmıştır. Mevcutta Üniversitenin UZEM altyapısının bölüm ihtiyaçları için sınırlı olduğu açıktır. Gelecek dönemlerde teorik derslerin eğitiminde çevrimiçi eğitim uygulamalarının daha da geliştirilmesi beklenmektedir.

7.11.2.Öğretim elemanlarına uzaktan eğitim alt yapısının kullanımına dönük verilen eğitim içeriğini kanıtlarıyla açıklayınız. Varsa hazırlanan video kayıtlarını eklere koyunuz.

COVID-19 pandemisi (2020-2021 akademik yılları), üniversitemiz genelinde acil uzaktan eğitime geçişi zorunlu kılmıştır. Bu süreçte, üniversitemizin Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı ve Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (UZEM) tarafından, öğretim elemanlarının dijital araçları kullanabilmesi için hızlı destek mekanizmaları devreye alınmıştır. Bu mekanizmalarla ilgili sınav hazırlama ve sisteme yükleme, Microsoft Teams üzerinden ders verme gibi eğitimlerin yanında (Ö.7.11.1. K.1. Çevrimiçi Ders ve Ödev Bilgilendirme), bölümümüz öğretim elemanları, aşağıdaki konularda pratik bilgi ve deneyim kazanmıştır:

- Video konferans sistemleri (Microsoft Teams, Zoom) ile canlı ders yapma,
- Üniversitemizin merkezi Öğrenme Yönetim Sistemi (MEBİS) (Ö.7.11.1. K.2. MEBİS) üzerinden ders notu paylaşma ve temel iletişim,
- Çevrimiçi ödev ve sınav süreçlerini yönetme.

Ancak, bu destek süreci olağanüstü koşullarda, acil ve pratik ihtiyaçlara odaklanarak ilerlediğinden, bölümümüz bünyesinde düzenlenmiş resmi eğitim oturumlarına ait katılım listesi, eğitim dokümanı, fotoğraf veya video kaydı gibi kayıtlar sistemli bir şekilde arşivlenmemiştir. Pandemi sonrası tüm mesleki derslerimizin yüz yüze modele kesin dönüşüyle birlikte, bu konudaki eğitim ihtiyacı da askıya alınmıştır. Şu an itibarıyla, bölüm olarak öğretim elemanlarımıza yönelik planlı bir uzaktan eğitim eğitimi programımız bulunmamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatlarının uygulama ağırlıklı yapısına rağmen uzaktan eğitim verilmesi gerekliliğinde bölüm içinde bu konuyla ilgili yapılması gerekenler şu şekilde sıralanabilir:

- İhtiyaç Analizi: Öğretim elemanlarımızın dijital eğitim araçları konusundaki mevcut beceri düzeyi ve eğitim ihtiyaçları anketle tespit edilecektir.
- İş Birliği ile Eğitim Planlama: Üniversitemiz UZEM birimi ile koordineli olarak, bölümümüzün ihtiyaçlarına uygun özelleştirilmiş eğitim içerikleri (temel araç kullanımı, etkileşimli materyal geliştirme, çevrimiçi değerlendirme teknikleri) planlanacaktır.
- Kayıt ve Arşivleme: Düzenlenecek tüm eğitim faaliyetlerinin dokümanları, görselleri ve kayıtları düzenli olarak bölüm ve üniversite arşivlerine kaydedilecek, sürekliliği sağlanacaktır.

7.11.3.Çevrimiçi canlı dersleri kayıt altına alma ve saklama süreçlerini açıklayınız.

Ankara Medipol Üniversitesi, Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetmeliğine sahiptir (Ö.7.11.3. K.1. UZEM Yönetmelik). Pandemi dönemi eğitim öğretim faaliyetleri ve güncel uzaktan eğitim dersleri bu merkez tarafından yönetilmiştir. UZEM günümüzde ortak derslerin uzaktan eğitim faaliyetlerini yönetmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yapısı gereği uygulama ağırlıklı bir bölüm olması sebebiyle pandemi gibi zorunlu hallerin haricinde, eğitimlerini yüz yüze vermektedir. Bununla beraber 1. Sınıf öğrencilerimiz “Atatürk İlke ve İnkılapları”, “Türk Dili” ve “Akademik İngilizce” derslerini yine bu sistem çerçevesinde uzaktan çevrimiçi olarak, “Microsoft Teams” uygulaması üzerinden almaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm dersleri yüz yüze verildiği için çevrimiçi derslerin kayıt altına alınması gibi bir zorunluluk doğmamıştır. Bundan dolayı bununla ilgili herhangi bir uygulama söz konusu değildir. Bununla beraber "Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi", "Türk Dili" ve "Yabancı Dil" gibi ortak teorik dersler, ilgili fakülte ve birimler tarafından üniversitemizin merkezi UZEM altyapısı üzerinden verilmektedir. Bu derslerin canlı kayıt ve saklama politikaları, dersi veren birimlerin sorumluluğundadır. Bölümümüz, bu süreçlere dahil değildir.

Bölüm olarak önceliğimiz, uygulamalı eğitimin niteliğini en üst düzeyde tutmaktır. Bu bağlamda çevrim içi ders verilmesi gibi bir gündemimiz henüz bulunmamaktadır. Ancak, teorik ders içeriklerinin destekleyici dijital materyallerle zenginleştirilmesi veya karma öğrenme modellerinin değerlendirilmesi gündeme gelirse, aşağıdaki prensipler çerçevesinde hareket edilmesi uygun olacaktır.

- Politika Uyumu: Tüm süreçler, üniversitemizin "Veri Güvenliği ve Kişisel Verilerin Korunması Politikası" ile "Fikri Mülkiyet Hakları Yönergesi"ne tam uyumlu olacaktır.

- Merkezi Altyapı Kullanımı: Kayıt, depolama ve erişim süreçleri, üniversitemiz UZEM biriminin belirlediği standartlar ve sağladığı merkezi altyapı (LMS, güvenli sunucular) kullanılarak yürütülecektir.
- Kayıt Saklama Süresi: YÖK mevzuatı ve üniversite yönetmeliklerinde belirtilen süreler esas alınacaktır.
- Öğrenci Onamı: Kayıt öncesinde öğrencilerin açık rızası alınacak ve KVKK gereklilikleri yerine getirilecektir.

7.11.4.Çevrimiçi yapılan sınavlarda, sınav güvenliğinin nasıl sağlandığını kanıtlarıyla açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde, yeterliliğin ölçülmesi teorik bilgi ve pratik becerilerin ölçülmesi ile yapılmaktadır. Öğrencilerin yüz yüze yazılı sınavlarla teorik bilgileri değerlendirilirken, uygulama sınavlarla pratik yetkinlikleri ölçülmektedir. Bundan dolayı Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde çevrimiçi sınav olması pek mümkün değildir. Tüm sınavlar, akademik takvimde belirtilen tarih ve saatlerde, kampüsümüzdeki belirlenmiş sınıf ve uygulama mutfaklarında, gözetmen eşliğinde ve yüz yüze gerçek zamanlı olarak yürütülmektedir.

İhtiyaç olması halinde Ankara Medipol Üniversitesi "Sınav Uygulamaları Yönergesi", "Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi", Ön Lisans, Lisans ve Sınav Yönetmeliği" çerçevesinde, UZEM tarafından gösterilen yöntemler çerçevesinde uygulanacak, bu sınavlar öğrenciler ve personel ile şeffaf olarak paylaşılacaktır (Ö.7.11.4. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Sınav Uygulamaları Yönergesi) (Ö.7.11.4. K.2. Ankara Medipol Üniversitesi Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi) (Ö.7.11.4. K.3. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans, Lisans ve Sınav Yönetmeliği).

7.11.5.Uzaktan eğitimde görevli teknik ve destek personelinin sayıca ve niteliksel olarak yeterliliğini açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz, eğitim faaliyetlerini tamamen yüz yüze ve uygulamalı olarak yürüttüğünden, bölüm bünyesinde uzaktan eğitime özgü teknik veya destek personeli istihdam edilmemektedir.

Bununla birlikte, bölümümüz öğrencilerinin uzaktan eğitim teknik ihtiyaçları, üniversitemize bağlı teknik birimler olan Bilgi Teknolojileri Daire Başkanlığı ve Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde karşılanmaktadır (Ö.7.11.5. K.1. Uzaktan Eğitim Bilgilendirme). Üniversitemizin ölçeği ve uzaktan eğitim birimlerinin ihtiyaçları dikkate alınarak, Bilgi Teknolojileri Daire Başkanlığında yeterli sayıda uzman, tekniker ve destek personeli istihdam edilmektedir (Ö.7.11.5.K.3. Bilgi Teknolojileri Dairesi Başkanlığı).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü uzaktan veya hibrit eğitim modellerini benimsememektedir. Bununla beraber pandemi gibi aşırı uç durumlarda eğitim, öğretim faaliyetlerinin devam etmesi için gerektiğinde yine Ankara Medipol Üniversitesi Bilgi Teknolojileri Daire Başkanlığından destek alınacaktır.

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1.Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

8.1.1. Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (fakülte, üniversite, mütevelli heyeti vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. (Varsa) Programın yürütülmesi için kurum dışı kaynaklardan sağlanan bütçeyi açıklayınız. Programı yürüten bölüm için Tablo 8.1.1'i doldurunuz.

Üniversitemiz, bölümümüzün eğitim-öğretim, araştırma ve uygulama faaliyetlerini sürdürülebilir bir kalite anlayışıyla yürütülebilmesi amacıyla gerekli idari ve mali desteği sağlamaktadır. Üniversitenin üst yönetimi ve ilgili idari birimleri, bölümün kuruluşundan itibaren yapıcı ve destekleyici bir şekilde bölümün kurumsal yapılanması, fiziki altyapısı ve akademik faaliyetlerine destek sağlamaktadır. Bölümümüze bütçe desteği üniversite merkezi bütçesinden gelmektedir. Bölüm özelinde kurum dışı kaynaktan gelen bütçe bulunmamaktadır.

Bölüm bütçesi, bölümün eğitim kalitesini artırmaya, uygulama ağırlıklı derslerin gerektirdiği altyapıyı güçlendirmeye ve öğrencilerin mesleki yetkinliklerini geliştirmeye odaklanılarak planlanmakta ve bütçe kullanımı taleplerimiz bölüm başkanlığı aracılığıyla Dekanlık makamına sunulmaktadır. Bütçe taleplerimizin içeriğinde; mutfak laboratuvarları, uygulama dersleri için gerekli sarf malzemeleri, ekipman temini ve bakım-onarım giderleri yer almaktadır.

Parasal kaynakların dağıtımında Dekanlık, üst yönetim ile görüşmeleri sağlamakta ve taleplerimizin sonuçlarını olumlu veya olumsuz olarak bölüm başkanlığına iletmektedir. Bölümün kendi içinde sağladığı parasal bir kaynağı bulunmadığı gibi bölümden talep edilen hizmet alımları, tüketim malları ve/veya malzeme alımlarının kaynakları da bölüm tarafından değil, üniversite merkezi bütçesinden karşılanmaktadır. Parasal desteğin kaynağı ile ilgili detaylı bilgiler İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı'ndan temin edilmiştir.

Ayrıca üniversite yönetimi, bölümün kalite geliştirme süreçlerine aktif destek vererek, akreditasyon çalışmaları için gerekli bilgilendirmeyi ve eğitim toplantılarını sağlamaktadır. Bu yaklaşım, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kurumsal kapasitesinin güçlendirilmesine ve program kalitesinin sürdürülebilirliğine önemli katkı sunmaktadır.

Tablo 8.1.1. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

[Ankara Medipol Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Harcama kalemi (Yapılan ödemeleri brüt rakamlar üzerinden raporlayınız)	Mali Yıl		
	Önceki yıl (Gerçekleşen)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen)	Sonraki yıl[6] (Bütçelenen)
Maaşlar[1] (TL)	660.000,00 (Dr. Öğr) 660.000,00 (Dr. Öğr.) 21.120,00 (Dr. Öğr. Üye) 599.100,00 (Öğr. Gör.) 599.100,00 (Öğr. Gör.) 599.100,00 (Öğr. Gör.) 608.490,00 (Ar. Gör.)	879.540,00 (Dr. Öğr.) 879.540,00 (Dr. Öğr.) 283.780,00 (Dr. Öğr. Üye) 784.980,00 (Öğr. Gör) 784.980,00 (Öğr. Gör) 784.980,00 (Öğr. Gör) 214.776,57 (Öğr. Gör) 788.100,00 (Ar. Gör) 188.427,00 (Ar. Gör) 152.336,00 (Ar. Gör)	-
Birinci öğretim ek ders ücretleri[2] (TL)	2.760,00 (Dr. Öğr.) 9.690,00 (Dr. Öğr.)	5.830,00 (Dr. Öğr)	-
(Varsa) İkinci öğretim ek ders ücretleri[2] (TL)	-	-	-
(Varsa) Uzaktan öğretim ek ders ücretleri[2] (TL)	380 (NET)	530 (NET)	-
Toplam Ücretler[3]			
Yolluklar (TL)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Hizmet alımları(TL)	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları (TL)	552.032,23	198.000	-
Bakım ve onarım giderleri (TL)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Yatırım harcamaları(TL)	1.736.023,94	58.617,17‘’-’’	
Döner sermaye gelirleri[4] (TL)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
Diğer[5] (TL)	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’

[1] Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz.
[2] Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz
[3] Maaşları ve yapılan birinci, ikinci ve uzaktan öğretim ek ders ücretlerini toplayınız
[4] Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.
[5] Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.
[5] Miktar ve kaynak belirtiniz (örneğin; ikinci veya uzaktan öğretimden ek ders ücretleri için ayrılanların dışında yapılan bir tahsis vb.).
[6] Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

8.2.Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

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

Bölümümüze tahsis edilen mali kaynaklar, bir önceki başlıkta (8.1.1.) açıklandığı üzere mutfak laboratuvarlarına, uygulama derslerinin sarf malzemelerine ve uygulama eğitimi için gerekli olan malzeme/ekipmanlara kullanılmaktadır. Nitelikli bir öğretim kadrosunun akademik gelişiminin desteklenmesi açısından kullanılan mali kaynaklar geliştirilmelidir. Üniversite, alanında uzman akademisyenlerin bölüme

kazandırılması ve var olan personelin daha iyi imkanlara sahip başka alanlara yönelmelerini engellemek amacıyla stratejik bir öncelik olarak teşvik edici bir insan kaynakları politikası izlemelidir.

Bölüm bütçesi kapsamında öğretim elemanlarının akademik faaliyetlerini destekleyici olanaklar sunulmamaktadır. Üniversite bünyesinde akademik ve bilimsel çalışmalara teşvik imkanları internet sayfasında yayınlanmakta; üniversitemiz BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ (BAP) KOMİSYONU VE LİSANSÜSTÜ TEŞVİK BURS PROGRAMI YÖNERGESİ uyarınca bilimsel araştırmaların proje bütçesi (projenin kabul edilmesi durumunda ve projede görev alacak olan öğrencilere verilecek burslar dahil) en fazla 30.000 TL olarak belirlenmiştir. Bugüne kadar bölümümüzde ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum ve çalıştaylara katılım için herhangi bir destek başvurusu yapılmamış ve bu kapsamda bir destek alımı gerçekleşmemiştir. Akademik performansın artırılmasına yönelik olarak, yayımlanan makaleler için teşvik uygulamaları hayata geçirilmiştir. Ayrıca, bölümümüzde bir adet patent başvurusu yapılmış olup, başvuruya ilişkin giderler üniversite tarafından karşılanmıştır. Bunun yanı sıra, bir öğretim elemanımız akademik performans desteğinden yararlanmıştır.

Bu bilgiler dışında, herhangi bir proje, etkinlik, seyahat, eğitim, vb. faaliyet için uygun fon desteğinin varlığının araştırılması ve belirlenmesi için Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) birimine ulaşabileceği bilgisi üniversitemiz TTO internet sayfasında duyurulmuştur.

Uygulama ağırlıklı bir disiplin olan gastronomi alanının gerektirdiği sektörel deneyim ve güncel bilgi birikimini desteklemek amacıyla, öğretim kadrosunun sektörle etkileşimini güçlendiren faaliyetlere de bütçe kapsamında yer verilmelidir. Bu durum, öğretim elemanlarının ders içeriklerini güncel tutmasına, öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin artırılmasına ve program çıktılarının etkin şekilde sağlanmasına katkı sağlayacaktır.

Sonuç olarak, bölüme tahsis edilen mali kaynaklar; nitelikli öğretim kadrosunun sürekliliğini sağlamak, akademik gelişimi desteklemek ve eğitim-öğretim kalitesini artırmak amaçlı her açısından yeterli düzeye getirilip, programın uzun vadeli sürdürülebilirliğini destekleyen bir yapıya sahip olacak şekilde iyileştirilmelidir.

8.2.2. Değişim programlarından yararlanan (varsa) akademik personele ilişkin olarak Tablo 8.2.2'yi doldurunuz ve irdeleme yapınız. Yoksa aşağıdaki tabloyu doldurmayınız.

Değişim programlarından yararlanan akademik veya idari personelimiz bulunmamaktadır. Bu sebeple aşağıdaki tablo boş bırakılmıştır.

Tablo 8.2.2.Değişim Programlarından Yararlanan Akademik Personel Sayısı

Akademik yıl	[2025-2026][1]		[2024-2025]		[2023-2024]		[2022-2023]		Toplam
Tür	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Mevlâna (Yurt dışı)	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Farabi (Yurt içi)	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Toplam-1[2]	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"

[1]: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.

[2]: Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.

8.3.Altyapı ve Donanım Desteği

8.3.1.Altyapı ve donanımı temin etmek, bakımını yapmak ve işletmek için sağlanan parasal desteğin yeterliliğini irdeleyiniz.

Ankara Medipol Üniversitesi bütün birimleri ve bölümleri için Ankara Medipol Üniversitesi İdari ve Mali İşler Dairesi kontrolünde gerekli olan bütçe hesaplamalarını yapmakta ve bütün bölümlerin ihtiyacına yönelik bütçe toplam bütçeden pay ayırmaktadır (Ö.8.3.1.K.1. İdari ve Mali İşler Dairesi).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının uygulama ağırlıklı yapısı, ileri teknoloji mutfak ekipmanları ve özel laboratuvarlarla desteklenen fiziki bir altyapıyı zorunlu kılmaktadır. Bu altyapının temini, düzenli bakımı ve kesintisiz işletilmesi için ayrılan parasal kaynakların yeterliliği, eğitim kalitesinin ve öğrenci güvenliğinin sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahiptir.

Bölümümüz için sağlanan altyapı ve donanım temini iki şekilde gerçekleşmektedir. Bunlardan birincisi uygulama dersleri için gerekli olan malzeme tedarik sürecidir. Bu işlem öncelikle ilgili dersin öğretim elemanının gerekli olan malzemeleri EBYS sistemi üzerinden doldurduğu bir satın alma formuna girmesiyle başlamaktadır. Öğretim elemanı bu formda gerekli olan malzemeleri forma girdikten sonra. Yaklaşık bir tutar belirterek

Üniversitenin "Satın alma ve Tedarik Ofisine" form gönderilir ve satın alma işlemi gerçekleşir (Ö.8.3.1.K.2. Satın Alma Formu).

Bir diğeri akademik personel, idari personel, uygulama mutfakları ve uygulama restoranı için gerekli olan altyapısal ve donanımsal ihtiyaçların tedarik ve bakım sürecidir. Bu tarz ihtiyaçlar içinde BioPro sistemi kullanılmaktadır. Bu bağlamda bu sistemi kullanılabilmesi amacıyla bir el kitabı bulunmaktadır (Ö.8.3.1.K.3. BioPro Klıvauz). Biopro sistemine internet üzerinden giriş yapılmaktadır (Ö.8.3.1.K.4. BioPro Giriş Sayfası). Bu sistem içerisinde açılan bir formla geçerli ve ihtiyaç duyulan bakım ve onarım işleri veya altyapısal işler girilmekte ve formun onaylanması dahilinde gerekli çalışmalar başlamaktadır (Ö.8.3.1.K.5. BioPro Form).

8.4.Teknik ve İdari Personelin Sayıca ve Nitelik Olarak Yeterliliği

8.4.1.Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca yeterliği konusunda bilgi veriniz. Tablo 8.4.1'i doldurunuz ve nitelik açısından irdeleme yapınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının teorik ve uygulamalı eğitim hedeflerini etkin, güvenli ve yüksek kalitede gerçekleştirebilmesi, teknik ve idari personel desteğinin nicelik ve nitelik açısından yeterliliği ile doğrudan ilişkilidir (Ö.8.4.1.K.1. İdari Personel Listesi)

Bölümümüzde idari personel olarak bir adet fakülte sekreteri görev yapmaktadır. Aşağıdaki tabloda Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinde görev yapan ve dolayısıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün de idari işlerini yürüten fakülte sekreterimiz Gürkan Seymen'in eğitim düzeyi ve deneyim süresi görülmektedir.

Tablo 8.4.1. Fakülte/Yüksekokul İdari Personel Listesi

Adı ve Soyadı	Görevi	Eğitim Düzeyi	Deneyim süresi (yıl)		
			Özel sektör	Kamu	Bu kurumda
Gürkan Seymen	Fakülte Sekreteri	Ön Lisans/Otomotiv	"-"	T.S.K/ 12 yıl	9 Ay

Bu tabloya göre Bölüm Sekreterimiz, Türk Silahlı Kuvvetleri'nde 12 yıl boyunca çeşitli idari ve memuriyet görevlerinde bulunmuştur. Bu süreçte; arşivleme, resmi yazışma protokolleri, evrak takip sistemleri, disiplinli zaman yönetimi ve ekip koordinasyonu gibi idari personelin temel yetkinliklerinde derinlemesine deneyim kazanmıştır. Üniversitemizdeki 9 aylık görev süresi boyunca ise üniversite akademik ve idari prosedürlerine hızla uyum sağlamış, Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS) ve diğer dijital platformları etkin şekilde kullanmaya başlamıştır. Askeri idari geçmişinden gelen titizlik, düzen ve prosedürel bağlılık, bölüm sekreterliğinin hassas ve çok yönlü işlerinde önemli bir güç olarak ortaya çıkmaktadır.

Bunların haricinde Ankara Medipol Üniversitesi Destek Hizmetleri Birimi (Ö.8.4.1 K.2. Destek Hizmetleri). Bölümün ihtiyacı olan teknik destek personellerini sağlamaktadır. Bu bağlamda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık fakültesinde ve dolayısıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanlarına destek olan bir adet destek personeli bulunmaktadır. Destek hizmetleri birimi bu hizmetleri dış kaynaklarından biri olan "Tepe Destek" ile sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ihtiyaç duyduğu diğer destek hizmetleri örneğin fakülte binası, dijital altyapı, mutfak temizliği, elektrik altyapısı, inşası, malzeme hizmetleri, Ankara Medipol Üniversitesi Yapı İşleri ve Teknik Dairesi, Bilgi Teknolojileri Dairesi, Satın Alma ve Tedarik Yönetim Ofisi ile yürütülmektedir. Bu hizmetler ayrıca bölüm öğretim elemanlarının da ihtiyaçlarını gidermektedir. Bunlarla ilgili aşağıda bazı örnekler verilebilir.

- Bölüm öğretim elemanları büro malzemeleri için Destek Hizmetleri alt birimi olan Depoya talepte bulunmuş ve bu talep mail olarak iletilmiştir. Daha sonrasında bu malzemeler öğretim elemanlarına sağlanmıştır (Ö.8.4.1.K.3. Malzeme Talep Formu).
- İnternet hizmetlerindeki sorunlar için Bilgi Teknolojileri Dairesine talepte bulunulmuş ve sorunlar giderilmiştir (Ö.8.4.1 K.4. Bilgi İşlem Destek Talebi).

- Yapı İşleriyle yapılan konuşmalar neticesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün ihtiyacı olan Uygulama Mutfakları ve Uygulama Restoranı hayata geçirilmiştir (Ö.8.4.1.K.5. Yapı İşleri Destek)
- Bölümün uygulamalı eğitim ihtiyacı olan malzemeler için ilgili derslerin öğretim elemanları tarafından satın alma belgeleri doldurulur. Daha sonra bu belgeler "Satın Alma ve Tedarik Yönetim Ofisi" tarafından onaylanarak malzemeler depolara gelir. Malzemeler yine "Destek Hizmetleri" biriminin sağladığı Tepe Destek tarafından depolara taşınmaktadır (Ö.8.4.1.K.6 GSMS Satın Alma Talep Formu).

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

Ankara Medipol Üniversitesi, çalışanlarının sürekli gelişimini kurumsal başarının temel taşı olarak görmekte ve bu doğrultuda idari personelin mesleki yeterliliklerini artırmaya yönelik çeşitli imkanlar sunmaktadır. Bu kapsamda, bütçesel olanaklar doğrudan nakdi ödeneklerden ziyade, kurum içi eğitim ve gelişim platformlarına erişim, seminer katılım desteği ve izin kolaylıkları şeklinde sağlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü idari personelimizin kişisel gelişimi için en temel ve sürekli araç, üniversitemizin kurumsal öğrenme yönetim sistemi olan "Medipol Akademi" platformudur. Bu platform; ofis programları, dijital okuryazarlık, etkili iletişim, zaman yönetimi, stres yönetimi, üniversitemizin kullandığı öğrenci/yazışma otomasyon sistemleri (OBS, ERP), kişisel verilerin korunması (KVKK) ve yeni çıkan idari mevzuatlar gibi konularda zorunlu ve isteğe bağlı çok sayıda çevrimiçi ders ve seminer içermektedir. Personelimiz, bu platform üzerinden düzenli olarak kendini geliştirmekte, alması gereken zorunlu eğitimleri tamamlamakta ve ilgi duyduğu alanlardaki seçmeli eğitimlere katılmaktadır. Bu sistemin en büyük avantajı, personele esnek zamanlı, maliyetsiz ve sertifikalı bir gelişim olanağı tanımasıdır (Ö.8.4.2 K.1. Medipol Akademi) (Ö.8.4.2. K.2. Gürkan Bey Medipol Akademi).

Tablo 8.4.2.Değişim Programlarından Yararlanan İdari Personel Sayısı

Akademik yıl / Tür	[2025-2026][1]		[2024-2025]		[2023-2024]		[2022-2023]		Toplam
	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	Giden	Gelen	
Erasmus	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Mevlâna (Yurt dışı)	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Farabi (Yurt içi)	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Toplam-1[2]	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"

[1]: Örneğin, 2025-2026 gibi yazılmalıdır.
[2]:Değişim programları yoluyla giden ve gelenlerin toplamıdır.

ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

9.1.Sürekli İyileştirme Faaliyetleri ve Sistematiği

9.1.1.İlk kez değerlendirilen programlarda son üç (3) yıl içinde, daha önce değerlendirilmiş ve akreditasyonun sürekliliği için başvuran bir programda ise bir önceki TURAK genel veya ara değerlendirmesinden bu yana; somut verilere dayalı olarak belirlenen gelişmeye açık yönleri ve yetersizlikleri gidermek için programla ilgili yaptığınız sürekli iyileştirme çalışmalarını kanıtlarıyla açıklayınız. Yapılan sürekli iyileştirme çalışmalarının, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili olanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olması gerektiğini dikkate alınız. Bu kanıtlar, sürekli iyileştirme için oluşturulan çözüm önerilerinin, bu önerileri uygulamaya alan sorumluların, bu uygulamaların gerçekleştirilme zamanlarının, gerçekleştirilenlerin izlenmesinin ve yapılan iyileştirmelere dönük yeterlilik değerlendirmelerinin kayıtları veya kanıtlarıdır.

9.2.Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı

İyileştirme Alanı	Mevcut Durum / Tespit Edilen Eksiklik	Planlanan Eylem / Faaliyet	Sorumlu Birim	Hedef Tarih	İzleme ve Değerlendirme (Kanıt)
Müfredat Güncelliği	Bölüm kuruluşunda hazırlanan 4 yıllık mevcut müfredatın güncelliğini yitirmesi	Mevcut sektör gereksinimleri, yeni trendler ve akademik çıktılar çerçevesinde 4 yıllık eğitim müfredatının güncellenmesi	Müfredat Komisyonu	2026-2027 Güz Dönemi	Senato Kararı ve Ders Katalogları
Uygulamalı Eğitim	Mevcut staj süresinin yetersizliği ve öğrenci sektör tecrübesinin arttırılmaya çalışılması	Müfredata 14 hafta (1 yarıyıl) süreli iş başında eğitim çerçevesinde yeni bir uygulamalı staj süresinin eklenmesi	Bölüm Bşk. / Bologna Komisyonu	2026-2027 Bahar Dönemi	Senato Kararı ve Ders Katalogları
Dış Paydaş Katılımı	Sektörle olan iş birlikleri sadece fakülte ve öğrenci topluluğu etkinlikleri ile sınırlanıyor	Bölüm ve sektör iş birliğinin arttırılması amacı ile en az 2 yeni işbirliği protokolünün imzalanması	Bölüm Başkanlığı / Rektörlük	2026-2027 Güz Dönemi	İmzalanan Protokoller
	Sektörle olan iş birlikleri sadece staj düzeyinde kalıyor, müfredata katkı az.	Bölüm bünyesinde "Sektör Danışma Kurulu" oluşturulması ve yılda 2 kez danışma toplantısı yapılması.	Bölüm Başkanlığı	2026-2027 Güz Dönemi	Toplantı Tutanakları ve Kurul Üye Listesi
Öğrenci Memnuniyeti	Aktif öğrenci memnuniyet takibi için dönem sonu ders değerlendirmelerinin yapılmaması.	Ders değerlendirme anketlerinin online bir şekilde düzenlenip dönem sonunda öğrencilere doldurtulması. Sonuçların kalite komisyonunca değerlendirilmesi.	Bilişim Teknolojileri Daire Başkanlığı	2026-2027 Güz Dönemi	Anket Sonuç Verileri ve İlgili Komisyon Değerlendirme Raporu
	Mezunların iş bulma süreçleri ve kariyer takibi düzenli yapılamıyor.	"Mezun Takip Sisteminin kurulması ve mezun-öğrenci buluşması etkinliklerinin başlatılması.	Mezunlar Ofisi Temsilcisi	2026-2027 Güz Dönemi	Mezun Portalı Verileri ve Etkinlik Raporu
İş Sağlığı ve Güvenliği	Uygulama mutfaklarında İSG işaretlemeleri ve ilk yardım kitleri yetersiz.	Mutfakların İSG denetiminden geçirilmesi, eksik levhaların tamamlanması ve öğrencilere "Mutfak İSG Eğitimi" verilmesi.	İSG Uzmanı / Bölüm Bşk.	2026-2027 Güz Dönemi	İSG Denetim Raporu ve Eğitim Katılım Listesi
Kütüphane ve Kaynak Ulaşılabilirliği	Üniversite kütüphanesi ve dijital veri tabanlarında gastronomi ve mutfak sanatları içerikli kaynak eksikliği	Yerli ve yabancı Gastronomi kitaplarının ve dijital veri tabanı aboneliklerinin artırılması.	Kütüphane Daire Bşk.	2026-2027 Güz Dönemi	Erişim sağlanan kaynak sayısı
İç Paydaş Katılımı	Çok disiplinli bir alan olan gastronomi bölümünün kurum içi diğer	Gastronomi içerisinde ilgili alanlardan kurum içi bölümlerden ders içeriğine	Bölüm Başkanlığı	2026-2027 Güz Dönemi	Ders Katalogları

	bölümlerden yeterince faydalanamıyoruz.	uygun olacak şekilde destek alınması.			
İlk Yardım	Mutfak odaklı ilk yardım eğitimi gerekli.	Misafir ağırlama içerisinde çalışanlar ve misafirlerin karşılaşabileceği durumlara uygun olarak profesyonel bir ilk yardım eğitimi verilmesi.	İSG Uzmanı / Bölüm Bşk.	2026-2027 Güz Dönemi	Eğitim Katılım Listesi ve İlk Yardım Sertifikası

9.2.1.Daha önce değerlendirilmiş bir programda; bir önceki TURAK genel veya ara değerlendirmesinden bu yana programın gelişmeye açık tüm alanlarıyla ilgili uygulamaya koyduğunuz eylem planını ve eylem planlarındaki faaliyetlerin gerçekleştirilme durumlarını irdeleyiniz. Ek I.6'yı hazırlayınız.

B- EKLER

(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir. Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)

Ek I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1: Ders İzlenceleri

Ölçüt 4.1.4'te belirtildiği şekilde, ders izlencelerini burada veriniz. Ders izlenceleri başvuru yapan üniversitenin Bilgi paketinde tanımlı ve güncel olmalı ve bu sistemden alınan belge, pdf dosyası şeklinde düzenlenmelidir. Ders izlenceleri; elektronik ortamda, her yarıyıl ayrı bir klasör olacak ve ders planındaki dersleri eksiksiz kapsayacak şekilde düzenlenmelidir.

Ders izlenceleri Bologna bilgi paketinde tanımlıdır ve 2025-2026 eğitim döneminde günceldir. Bu sistemden alınan pdf şeklindeki ders izlenceleri her yarıyıl ayrı bir klasör olmak üzere hazırlanmıştır. Müfredatta yer alan derslerin hepsinin ders izlenceleri mevcuttur.

GMS1111015- TURİZME GİRİŞ (Ö.I.1. K.1. Turizme Giriş)
GMS1111019- GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ (Ö.I.1. K.2. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi)
GMS1111020- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ (Ö.I.1. K.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş).
ATA1111178- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I (Türk+ Yabancı Öğrenci) (Ö.I.1. K.4. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I (Türk+ Yabancı Öğrenci)
ATA1110008- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I (Türk Öğrenci) (Ö.I.1. K.5. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I)
GMS1111080- AKADEMİK İNGİLİZCE-I (Ö.I.1. K.6. Akademik İngilizce)
TDL1110139- TÜRK DİLİ-I (Türk Öğrenci) (Ö.I.1. K.7. Türk Dili-I)
DRS1112861- TÜRK DİLİ-I (Yabancı Öğrenci) (Ö.I.1.K.8. Türk Dili-I (Yabancı Öğrenci)
GMS1110072 ALMANCA-I (Ö.I.1. K.9. Almanca_I)
GMS1111021- GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM (Ö.I.1. K.10. GSBİY)
GMS1111022- RESİM SANATINDA GASTRONOMİ (Ö.I.1. K.11. Resim Sanatında Gastronomi)
GMS1111024- GIDA KİMYASI (Ö.I.1. K.12. Gıda Kimyası)
GMS1111025- PROTOKOL VE SOSYAL DAVRANIŞ KURALLARI (Ö.I.1. K.13. Protokol ve Sosyal Davranış Kuralları)
GMS1111026- ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA (Ö.I.1. K.14. Etkili ve Güzel Konuşma)
GMS1112537- BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ (Ö.I.1. K.15. Baharat ve Kahve Kültürü)
GMS1111027- GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ (Ö.I.1. K.16. Gıda Muhafaza Teknikleri)
GMS1211544- GENEL İŞLETME (Ö.I.1. K.17. Genel İşletme)
GMS1211546- TEMEL MUTFAK KULLANIMI (Ö.I.1. K.18. Temel Mutfak Kullanımı)
GMS1211548- BESLENME İLKELERİ (Ö.I.1. K.19. Beslenme İlkeleri)
GMS1221103- AKADEMİK İNGİLİZCE-II (Ö.I.1. K.20. Akademik İngilizce-II)
TDL1210179- TÜRK DİLİ-II (Türk Öğrenciler) (Ö.I.1. K.21. Türk Dili-II)

TDL1211190- TÜRK DİLİ-II (Yabancı Öğrenciler) (Ö.I.1. K.22. Türk Dili-II)
ATA1211557- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II (Türk+Yabancı Öğrenci) (Ö.I.1. K.23. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (Türk+Yabancı Öğrenci)
ATA1210184- ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II (Türk Öğrenci) (Ö.I.1. K.24. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II (Türk Öğrenci)
GMS1280077- ALMANCA-II (Ö.I.1. K.25. Almanca-II)
GMS1211552- GIDA TEKNOLOJİSİ (Ö.I.1. K.26. Gıda Teknolojisi)
GMS1211553- GASTRONOMİ VE MEDYA (Ö.I.1. K.27. Gastronomi ve Medya)
GMS1211554- MESLEKİ ETİK (Ö.I.1. K.28. Mesleki Etik)
GMS1221223- GASTRONOMİ ALANINDA PROFESYONELLİK (Ö.I.1. K.29. Gastronomi Alanında Profesyonellik)
GMS1280032- İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (**Ö.I.1. K.30. İş Sağlığı ve Güvenliği**)
GMS1211555- İŞ HUKUKU (Ö.I.1. K.31. İş Hukuku)
GMS1211556- MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.32. Mutfak Hizmetleri Yönetimi)
GMS2111560- MUTFAK EKİPMANLARI (Ö.I.1. K.33. Mutfak Ekipmanları)
GMS2111562- GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENİ (Ö.I.1. K.34. Gıda Güvenliği ve Hijyeni)
GMS2111563- MUTFAK UYGULAMALARI – I (Ö.I.1. K.35. Mutfak Uygulamaları-I)
GMS2111565- MENÜ PLANLAMASI VE YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.36. Menü Planlaması ve Yönetimi)
GMS2110368- ALMANCA-III (Ö.I.1. K.37. Almanca-III)
GMS2112511- RESTORAN YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.38. Restoran Yönetimi)
GMS2111622- KONGRE VE FUAR ORGANİZASYONU (Ö.I.1. K.39 Kongre ve Fuar Organizasyonu)
GMS2111640- GIDA MEVZUATI (Ö.I.1. K.40. Gıda Mevzuatı)
GMS2111571- AYURVEDAYA GİRİŞ (Ö.I.1. K.41. Ayurvedaya Giriş)
GMS2111572- YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK (Ö.I.1. K.42. Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık)
GMS2111573- TEMEL SANAT EĞİTİMİ VE ESTETİK (Ö.I.1. K.43. Temel sanat Eğitimi ve Estetik)
GMS2111570- İLERİ GIDA TEKNOLOJİSİ (Ö.I.1. K.44. İleri Gıda Teknolojisi)
GMS2211576- YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA (Ö.I.1. K.45. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama)
GMS2211578- MUTFAK UYGULAMALARI – II (Ö.I. K.46. Mutfak Uygulamaları-II)
GMS2211579- TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ (Ö.I.1. K.47. Türk Mutfak Kültürü)
GMS2211610- GASTRONOMİ TURİZMİ (Ö.I.1. K.48. Gastronomi Turizmi)
GMS2210617ALMANCA-IV (Ö.I.1. K.49. Almanca-IV)
GMS2211584- YEMEK SOSYOLOJİSİ (Ö.I.1. K.50. Yemek Sosyolojisi)
GMS2211611- GASTRONOMİ YAZARLIĞI (Ö.I.1. K.51. Gastronomi Yazarlığı)
GMS2211612- İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.52. İnsan Kaynakları Yönetimi)
GMS2211613- GİRİŞİMCİLİK (Ö.I.1. K.53. Girişimcilik)
GMS2221224- SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ (Ö.I.1. K.54. Sürdürülebilir Gastronomi)
GMS3111614- MALİYET ANALİZİ VE SATIN ALMA (Ö.I.1. K.55. Maliyet Analizi ve Satın Alma)
GMS3111642- TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI – I (Ö.I.1. K.56. Türk Mutfağı Uygulamaları-I)
GMS3111581- SERVİS TEKNİKLERİ VE UYGULAMALARI (Ö.I.1. K.57. Servis Teknikliklerı ve Uygulamaları)
GMS3111618- MOLEKÜLER GASTRONOMİNİN TEMELLERİ (Ö.I.1. K.58. Moleküler Gastronominin Temelleri)
GMS3111616- SOĞUK MUTFAK (Ö.I.1. K.59. Soğuk Mutfak)
GMS3112925- TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ (Ö.I.1. K.60. Temel Hamur Yapım Tekniklikleri)
GMS3111624-GIDA FORMÜLASYONU VE DUYUSAL ANALİZ (Ö.I.1. K.61. Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz)
GMS3111621- OSMANLI MUTFAĞI (Ö.I.1. K.62. Osmanlı Mutfağı)
GMS3112926- HASTANE MUTFAĞI YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.63. Hastane Mutfağı Yönetimi)
GMS3110649-ALMANCA V (Ö.I.1. K.64. Almanca V)
GMS3120548- FRANSIZCA I (Ö.I.1. K.65. Fransızca)
GMS3220055- ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI – I (Ö.I.1. K.66. Uluslararası Mutfak Uygulamaları-I)
GMS3211617- YİYECEK VE İÇECEK SERVİSİ (Ö.I.1. K.67. Yiyecek ve İçecek Servisi)
GMS3211626- İSTATİSTİK (Ö.I.1. K.68. İstatistik)
GMS3211631- DENEYSEL PİŞİRME YÖNTEMLERİ (Ö.I.1. K.69. Deneysel Pişirme Yöntemleri)
GMS3211628- DİYET MUTFAĞI (Ö.I.1. K.70. Diyet Mutfağı)
GMS3211629- AKDENİZ MUTFAĞI VE UYGULAMALARI (Ö.I.1. K.71. Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları)
GMS3211630- UZAK DOĞU MUTFAĞI VE UYGULAMALARI (Ö.I.1. K.72. Uzak Doğu Mutfağı ve Uygulamaları)
GMS3211627- YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU (Ö.I.1. K.73. Yiyecek İçecek Otomasyonu)

GMS3211633- İÇECEK TEKNOLOJİSİ VE BAR YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.74. İçecek Teknolojisi ve Bar Yönetimi)
GMS3211632- COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER (Ö.I.1. K.75. Coğrafi İşaretli Ürünler)
GMS3221225- TEMEL PASTACILIK UYGULAMALARI (TEMEL HAMUR YAPIM TEKNİKLERİ DERSİNİN İSMİ DEĞİŞTİRİLMİŞTİR) (Ö.I.1. K.76. Temel Pastacılık Uygulamaları)
GMS3210661- ALMANCA VI (Ö.I.1. K.77. Almanca VI)
GMS3220549- FRANSIZCA II (Ö.I.1. K.78. Fransızca II)
GMS4111635- YAZ STAJI (Ö.I.1. K.79. Yaz Stajı)
GMS4111643- TÜRK MUTFAK UYGULAMALARI II (Ö.I.1. K.79. Türk Mutfağı Uygulamaları II)
GMS4111639- ZİYAFET MUTFAĞI VE ORGANİZASYONU (Ö.I.1. K.80. Ziyafet Mutfağı ve Organizasyonu)
GMS4111634- TATLI, PASTA VE FIRINCILIK ÜRÜNLERİ (Ö.I.1. K.81. Tatlı, Pasta ve Fırıncılık Ürünleri)
GMS4111637- ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ (Ö.I.1. K.82. Çikolata Yapım Teknikleri)
GMS4111638- ÇORBALAR, SOSLAR VE STOKLAR (Ö.I.1. K.83. Çorbalar, Soslar ve Stoklar)
GMS4111641- YÖRESEL MUTFAKLAR (Ö.I.1. K.84. Yöresel Mutfaklar)
GMS4111569- TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER (Ö.I.1. K.85. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler)
GMS4110672- ALMANCA VII (Ö.I.1. K.86. Almanca VII)
GMS4120544- ÇİZİM İLE TABAK TASARIMI (Ö.I.1. K.87. Çizim ile Tabak Tasarımı)
GMS4120550- FRANSIZCA III (Ö.I.1. K.88. Fransızca III)
GMS4120545- İSPANYOLCA I (Ö.I.1. K.89. İspanyolca I)
GMS4211648- ULUSLARARASI MUTFAK UYGULAMALARI II (Ö.I.1. K.90. Uluslararası Mutfak Uygulamaları II)
GMS4212515- MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ (Ö.I.1. K.91. Müşteri İlişkileri Yönetimi)
GMS4212516- BİTİRME PROJESİ (Ö.I.1. K.92. Bitirme Projesi)
GMS4211644- SÜTLÜ TATLILAR VE DONDURMA (Ö.I.1. K.93. Sütlü Tatlılar ve Dondurma)
GMS4211645- FÜZYON MUTFAK (Ö.I.1. K.94. Füzyon Mutfak)
GMS4211646- ET ÜRÜNLERİ VE İŞLEME UYGULAMALARI (Ö.I.1. K.95. Et ürünleri ve İşleme Uygulamaları)
GMS4211647- ÜRÜN GELİŞTİRME (Ö.I.1. K.96. Ürün Geliştirme)
GMS4211619- DENİZ ÜRÜNLERİ (Ö.I.1. K.97. Deniz Ürünleri)
GMS4212927- GIDA KATKI MADDELERİ (Ö.I.1. K.98. Gıda Katkı Maddeleri)
GMS4221226- GIDALARDA AROMALAR VE KOKULAR (Ö.I.1. K.99. Gıdalarda Aromalar ve Kokular)
GMS4221227- FONKSİYONEL GIDALAR (Ö.I.1. K.100. Fonksiyonel Gıdalar)
GMS4221228- FERMENTE GIDALAR (Ö.I.1. K.101. Fermente Gıdalar)
GMS4210682- ALMANCA VII (Ö.I.1. K.102. Almanca VII)
GMS4220546- AFET MUTFAĞI (Ö.I.1. K.103. Afet Mutfağı)
GMS4220551- FRANSIZCA IV (Ö.I.1. K.104. Fransızca IV)
GMS4220547- İSPANYOLCA II (Ö.I.1. K.105. İspanyolca II)

I.2: Öğretim Elemanlarının Özgeçmişleri

Ölçüt 5'te belirtildiği şekilde, programı yürüten bölümdeki tüm öğretim üyelerinin, öğretim görevlilerinin ve DSÜ öğretim elemanlarının özgeçmişlerini veriniz. Özgeçmişler YÖKSİS'ten pdf formatında indirilmelidir.

Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU (Ö.I.2. K.1. Gözde Kutlu)
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR (Ö.I.2. K.2. Betül Çilek Tatar)
Dr. Öğr Üyesi Alev Emine İNCE (Ö.I.2. K.3. Alev Emine İnce)
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK (Ö.I.2. K.4. Büşra Açıkalın Göktürk)
Öğr. Gör Dr. Barış Vaiz DİNLER (Ö.I.2. K.5. Barış Vaiz Dinler)
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ (Ö.I.2. K.6. Sadık Can Gazelci)
Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER (Ö.I.2. K.7. Zeynep Bengisu Ejder)
Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN (Ö.I.2. K.8. Şule Duru Öğün)
Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU (Ö.I.2. K.9. Yaşar Bülent Karaoğlu)
Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU (Ö.I.2. K.10. İbrahim Evrin Yakupoğlu)
Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU (Ö.I.2. K.11. Hatice Merve Engiz Korucu)
Arş. Gör. Melike SOY (Ö.I.2. K.12. Melike Soy)
Arş. Gör. Aslı Deniz PEHLİVAN BOZDEMİR (Ö.I.2. K.13. Aslı Deniz Pehlivan Bozdemir)
Öğr. Gör. Ahmet TURALI (Ö.I.2. K.14. Ahmet Turalı)

I.3. Ders İçerik Dosyaları

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

Bir ders dosyasında aşağıdaki bilgi ve belgeler bulunmalıdır. Programlar isterlerse ilave bilgi ve belgeler de ekleyebilirler.

1) Dersi yürüten öğretim elemanının özgeçmişi,
2) Dersin güncel Bologna Bilgi Paketindeki içeriğine ilişkin çıktısı,
3) Dersin çıktıları ile programın kendine özgü çıktılarının çaprazlama ilişkisinin gösterildiği çapraz tablo,
4) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş sorular ve cevap anahtarları,

Ders kapsamında bir önceki yılda ara sınav, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş sorular ile cevap anahtarları, 2025–2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi itibarıyla dersi yürüten ilgili öğretim elemanları tarafından toplanmaya başlanmıştır.

5) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sorulmuş soruların dersin öğrenim çıktısıyla ilişkisini gösteren çapraz tablolar,
6) Ders kapsamında bir önceki yılda ara, final ve bütünleme sınavlarında sınıf ortalamasına göre düşük, orta ve yüksek almış en az 3 öğrencinin sınav kağıdının fotokopisi,

Ders kapsamında bir önceki yılda ara sınav, final ve bütünleme sınavlarında sınıf ortalamasına göre düşük, orta ve yüksek not alan en az üç öğrenciye ait sınav kâğıtlarının fotokopileri, 2025–2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi itibarıyla dersi yürüten ilgili öğretim elemanları tarafından toplanmaya başlanmıştır.

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

Ders kapsamında verilen ödevlere ait örnekler ile ödevlerin puanlama kriterleri ve ilgili dokümanlar, 2025–2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi itibarıyla dersi yürüten ilgili öğretim elemanları tarafından toplanmaya başlanmıştır.

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

Uygulama dersi kapsamında, uygulamaya ilişkin örnekler (fotoğraf, video kaydı vb.), 2025–2026 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi itibarıyla dersi yürüten ilgili öğretim elemanları tarafından toplanmaya başlanmıştır.

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

Müfredatta yer alan zorunlu derslerin ve programa bağlı ve program dışı seçmeli derslerden geçen yıl açılmış olan seçmelilerin istenilen belgeleri arşiv birimimizde olup gerekli görülmesi halinde belgelere ulaşılabilinmektedir.

I.4. Alan Uygulama Deneyimi Dosyası

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

1) Yönerge,
2) Yapılan protokol veya anlaşma örnekleri,
3) Dönemlik sektör uygulamaları dersi değerlendirme formu,
4) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin tematik rapor,
5) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin öğrenci görüşlerine ilişkin rapor,
6) Varsa dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin sektör görüşlerine ilişkin rapor,
7) Dönemlik sektör uygulamalarından başarılı olmuş 3 öğrenci dosyası,
8) Dönemlik sektör uygulamalarından başarısız olmuş öğrenci varsa buna ilişkin rapor veya dosya,
9) Dönemlik sektör uygulamalarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

1)Fakültemizde uygulamalı derslere ilişkin yönerge mevcut olup, söz konusu belgeye aşağıdaki bağlantı üzerinden erişim sağlanabilmektedir.

Kanıt:

2) Yapılan protokol veya anlaşma örnekleri mevcut değildir.
3) Dönemlik sektör uygulamaları dersi değerlendirme formu mevcut değildir.

4) Dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin tematik rapor mevcut değildir.
5) Dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin öğrenci görüşlerine dair rapor mevcut değildir.
6) Dönemlik sektör uygulamalarına ilişkin sektör görüşlerine dair rapor mevcut değildir.
7) Dönemlik sektör uygulamalarından başarılı olmuş öğrenci dosyaları mevcut değildir.
8) Dönemlik sektör uygulamalarından başarısız olmuş öğrenciye ilişkin rapor veya dosya mevcut değildir.
9) Dönemlik sektör uygulamalarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar mevcut değildir.

I.5. Staj Dosyası

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

1) Staj komisyonu atama yazısı (YK kararı),

Staj komisyonu atamasına ait bilgilendirme maili ve komisyon üyeleri aşağıdaki görsellerde mevcuttur.

Komisyon Başkanı: İşi takvime göre takip ve kontrol eder.	**Sorumlular:** İşin gerekli formatta hazırlanmasından sorumludur.	**İmza:** Belgenin/belgelerin imzalanmasında sorumlu doktor öğretim üyeleridir.	
STAJ KURULU	2. ve 3. sınıf staj bilgilendirmelerinin yapılması, gelen staj belgelerinin incelenmesi ve sisteme notların girilmesi	**Sadık Can Gazelci (komisyon başkanı)** **Y. Bülent Karaoğlu** **İ. Evrin Yakupoğlu**	***Aslı Deniz Pehlivan Bozdemir*** ***Merve Engiz Korucu*** ***Melike Soy***

(Ö.I.5. K.1. GSMS bölüm komisyonları)

2) Staj yönergesi,

Staj yönergesi, Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin, eğitim ve öğretim yoluyla kazanmış oldukları bilgi ve becerilerini, işletmelerde uygulayarak güçlendirmelerinin yanı sıra, doğru karar verme becerilerini geliştirmeyi amaçlayan stajda uyulması gerekli esasları düzenlemektir. Staj yönergesine online olarak ulaşmak mümkündür. Aşağıda staj yönergesi erişim linki bulunmaktadır.

(Ö.I.5. K.2. Staj Yönergesi)

3) Staj dosyası veya staj değerlendirme formu

Staj dosyası ve değerlendirme formları, öğrencinin staj süresi boyunca yaptığı çalışmaları, edindiği bilgi ve deneyimleri detaylı bir şekilde belgelediği resmi bir rapordur. Öğrenciler teorik bilgilerini pratikle pekiştirmesi amacıyla yaptıkları stajlarda dosya ve gerekli belgeleri doldurmakla yükümlüdürler. Bu belgeler, zorunlu tutulan stajın belgelendirilmesi için kullanılır. Stajın başarılı sayılması için genellikle bu dosyanın eksiksiz ve usulüne

uygun olarak doldurulup onaylanması gerekir. Staj dosyasında ve değerlendirmede kullanılan belgelerin listesi aşağıdaki gibidir:

a) Form-1: Staj Yeri Bildirim Formu (Ö.I.5. K.3. Staj yeri bildirim formu)
b) Form-2: Staj Yeri Kabul Formu (Ö.I.5. K.4. Kabul formu İng.) (Ö.I.5. K.5. Kabul formu TR)
c) Form-3: Resmi Mektup ve Sigorta (Ö.I.5. K.6. Resmi mektup ve sigorta)
d) Form-4: Taahhütname (Ö.I.5. K.7. Taahhütname)
e) Form-5: Staj Yeri Değerlendirme Formu (Ö.I.5. K.8. Staj yeri değerlendirme formu)
f) Form-6: Staj Yapılan Kurumun Öğrenciyi Değerlendirme Formu (Ö.I.5. K.9. Öğrenci Değerlendirme Ing) (Ö.I. K.10. Öğrenci Değerlendirme TR)
g) Form-7: Staj Komisyonu Değerlendirme Formu (Ö.I.5. K.11. Komisyon değerlendirme)
h) Form-8: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Staj Defteri (Ö.I.5. K.12. Staj defteri)

Gerekli staj belgelerine online olarak ulaşmak mümkündür. Aşağıda ilgili erişim linki bulunmaktadır. (Ö.I.5. K.13. Staj belgeleri)

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

Öğrencilerin gerçekleştirdikleri stajların değerlendirilmesi Staj Komisyonu tarafından yapılmaktadır. Staj Komisyonu, değerlendirme sürecinde öğrencilerin staj dosyalarını ve staj defterlerini incelemektedir. Bunun yanı sıra, staj yapılan kurum yetkilileri tarafından doldurulan Staj Yapılan Kurumun Öğrenciyi Değerlendirme Formu (Form-6) da değerlendirmeye dâhil edilmektedir. Öğrencinin staj notu, kurum değerlendirme puanının %50 ağırlıkta ve Staj Komisyonu tarafından yapılan staj dosyası değerlendirme puanının %50 ağırlıkta olacak şekilde hesaplanmaktadır. Bu kapsamda toplam puanı 60 ve üzeri olan öğrenciler stajlarını başarılı, 59 ve altında olan öğrenciler ise başarısız olarak tamamlamış kabul edilmektedir. Aşağıda, Staj Komisyonu tarafından kullanılan örnek bir değerlendirme formu sunulmaktadır (Ö.I. K.14. Staj Değerlendirmeleri).

INTERNSHIP COMMISSION EVALUATION FORM (FORM-7)

Student's

Name Surname :Elif Leblebeci KILIÇLAR
ID Number :88210034
Internship Department :Banquet Kitchen
Internship Start / End Date :07-07-2025 - 11-09-2025

Evaluation Criteria	
1. Student evaluation score of the institution where the internship was performed (50%)	96
2. Internship file evaluation score (50%)	95
3. Total score (100%)	95,5
4. Success Status * (Pass / Fail)	Pass

* In this column, if the total score is 60 or above it is written as Successful, and if it is 59 or lower it is written as Unsuccessful.

Internship Commission Chairman / Signature	Internship Commission Member / Signature	Internship Commission Member / Signature
Öğr. Gör. Sadık Can GÜZELCİ	Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU	Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER

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

Staj görüşmesi yapılması durumunda, stajdan başarılı olan üç öğrenciye ait dosya, değerlendirme sürecinde kullanılan rubrik ile birlikte eklenmiştir.

(Ö.I.4. K.1. Staj Değerlendirmeleri).

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

Staj değerlendirme süreci sonucunda başarısız olarak değerlendirilen herhangi bir öğrenci bulunmamaktadır. Bu nedenle, staj değerlendirmesinden başarısız olan öğrencilere ilişkin dosya veya rapor mevcut değildir.

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

Staj Komisyonu ve/veya sektör temsilcilerinin görüşleri doğrultusunda, staj süreci sonunda elde edilen tematik değerlendirme raporu eklenmiştir.

(Ö.I.4. K.2. Staj Değerlendirme Raporu)

8) Varsa, stajlardan duyulan memnuniyete ilişkin araştırma sonuçları,

Stajlara ilişkin öğrenci ve/veya sektör memnuniyet düzeyinin belirlenmesine yönelik gerçekleştirilen değerlendirme çalışmalarına ait araştırma sonuçları ve buna ilişkin kanıtlar eklenmiştir.

(Ö.I.4. K.3. Staj Memnuniyet Araştırması)

9) Öğrencilerin stajlarının denetlenmesine ilişkin kanıtlar.

Öğrencilerin stajlarının denetlenmesi ve değerlendirilmesi, bölümümüzde yürürlükte olan Staj Yönergesi çerçevesinde gerçekleştirilmektedir (Ö.I.4. K.4. Staj Yönergesi) Söz konusu yönerge doğrultusunda, staj sürecine ilişkin usul ve esaslar açıkça tanımlanmış olup, öğrencilerin staj faaliyetleri Staj Komisyonu tarafından sistematik olarak izlenmekte ve denetlenmektedir. Değerlendirme sürecinde öğrencilerin staj dosyaları ve staj defterleri incelenmekte; ayrıca staj yapılan kurum yetkilileri tarafından doldurulan değerlendirme formları dikkate alınarak staj başarı durumu belirlenmektedir. Bu kapsamda, stajların denetlenmesine ve değerlendirilmesine ilişkin süreçler yazılı mevzuat ve belgelerle güvence altına alınmış olup, ilgili kanıtlar Staj Yönergesi ve değerlendirme dokümanları aracılığıyla sunulmaktadır.

I.6. Sürekli İyileştirme İçin Eylem Planı

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

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

Gelişime açık alan(lar) (Boyut/madde)	**İyileştirmeye Yönelik Planlanan Faaliyetler (Ne yapılacak)**	**Uygulama Aşamaları ve Sorumluları (Ne yapıldı)**	**Kontrol Mekanizmaları ve Periyotları**	**Plandan Sapma Durumunda Alınan Önlemler**	**Plan İyileşme Sağlandı mı? (Evet/Hayır)**
PÖÇ Ölçme ve Değerlendirme Sistemi	Program öğrenim çıktılarının ölçülebilir hale getirilmesi	PÖÇ–Ders–Ölçme matrisi oluşturuldu; rubrikler ders bazında tanımlandı (Program Kurulu, Ders Sorumluları)	Dönem sonu PÖÇ değerlendirme toplantıları (Her dönem)	Ölçme araçları revize edildi, rubrikler güncellendi	Evet
Ders Öğrenme Çıktıları – PÖÇ Uyumu	Ders öğrenme çıktılarının PÖÇ ile uyumunun güçlendirilmesi	Ders bilgi paketleri gözden geçirilerek güncellendi (Ders Sorumluları)	Yıllık	Uyum zayıf dersler için çıktı revizyonu	Evet
Mezun İzleme Sistemi	Mezun geri bildirimlerinin sistematik toplanması	Mezun anketi hazırlanması ve uygulanmaya başlanması (Bölüm Başkanlığı)	Yıllık mezun izleme raporu (Yılda 1)	Katılım düşükse iletişim bilgileri güncellenmesi	-
Paydaş Katılımı	İç ve dış paydaş katılımının artırılması	Danışma Kurulu oluşturulması, toplantı yapılması	Toplantı tutanaklarının değerlendirilmesi (Yılda 1)	Yeni paydaşların kurula davet edilmesi	-

		(Bölüm Başkanlığı)			

EK II: KURUM PROFİLİ

(Hazırlanacak ekler, konu başlığı ve madde numarasına göre düzenlenmeli ve listelenmelidir. Bu grup ekler, ayrı bir klasörde sunulmalıdır.)

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

II.1: KURUMA İLİŞKİN BİLGİLER

2.1.1.Üniversitenin adı ve iletişim bilgileri

Üniversite Adı: Ankara Medipol Üniversitesi

Merkez Kampüs: Hacı Bayram Mah. Talatpaşa Bulvarı No: 4/1, Altındağ, Ankara

Anafartalar Kampüs: Eti, Celal Bayar Blv. No:88, 06570 Çankaya/Ankara

Telefon: 444 20 10

Fax: 0312 920 10 06

2.1.2.Kurumun Türü

Üniversitenin yönetim biçimini belirtiniz (devlet ya da vakıf).

Vakıf Üniversitesi: Türkiye Eğitim, Sağlık, Bilim ve Araştırma Vakfı

2.1.3.Üniversite Üst Yönetim Kadrosu

Rektörün, rektör yardımcılarının ve varsa rektör danışmanlarının adları ile görev dağılımlarını yazınız.
Rektör: Prof. Dr. Tolga TOLUNAY

Üniversitenin akademik ve idari tüm faaliyetlerinin yürütülmesinden sorumlu olup, stratejik planlama, kurumsal temsil ve üst yönetim koordinasyonunu sağlamaktadır.

Rektör Danışmanı: Doç. Dr. Bülent GÜNGÖRER

Rektöre, akademik ve kurumsal konularda danışmanlık yapmakta; üniversite politikaları, projeler ve ilgili süreçlere ilişkin görüş ve öneriler sunmaktadır.

Rektörlük Özel Kalem Müdürü: Yaşar ODABAŞ

Rektörlük makamının yazışma, randevu, organizasyon ve protokol işlemlerini yürütmekte; rektörlük ile birimler arasındaki koordinasyonu sağlamaktadır.

(Ö.II.2.1.3. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Yönetim)

2.1.4.Akreditasyon ve Değerlendirme Bilgisi

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

Ankara Medipol Üniversitesi Akredite Olmuş Programlar			
Bölüm Adı	***Değerlendirici Kurum***	***Akreditasyon Başlangıç Tarihi***	***Akreditasyon Bitiş Tarihi***
Psikoloji	Türk Psikologlar Derneği Akreditasyon Üst Kurulu	17 Şubat 2025	17 Şubat 2030

(Ö.II.2.1.4. K.1. Psikoloji [Türkçe])

2.1.5. Özgörev

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

Ankara Medipol Üniversitesinin misyonu, nitelikli eğitim ve araştırmayla sağladığı kazanımlarla, kalıcı üstünlükler kazanmış, bilim ve teknoloji üretimine odaklı, toplumun değişen ihtiyaçlarına cevap verebilen bireyler yetiştirmek, paydaşlarla istikrarlı şekilde iş birliklerini sürdürmek, sürekli gelişmeyi sağlamak, topluma ve evrensel bilime katkıda bulunmaktır.
(Ö.II.2.1.4. K.1. Ankara Medipol Üniversitesi Kurumsal Değerler)

II.2: FAKÜLTE/YÜKSEKOKULA İLİŞKİN BİLGİLER

2.2.1.Genel Bilgi

Programları değerlendirilen fakülte/yüksekokulun adını ve iletişim adresi veriniz.

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

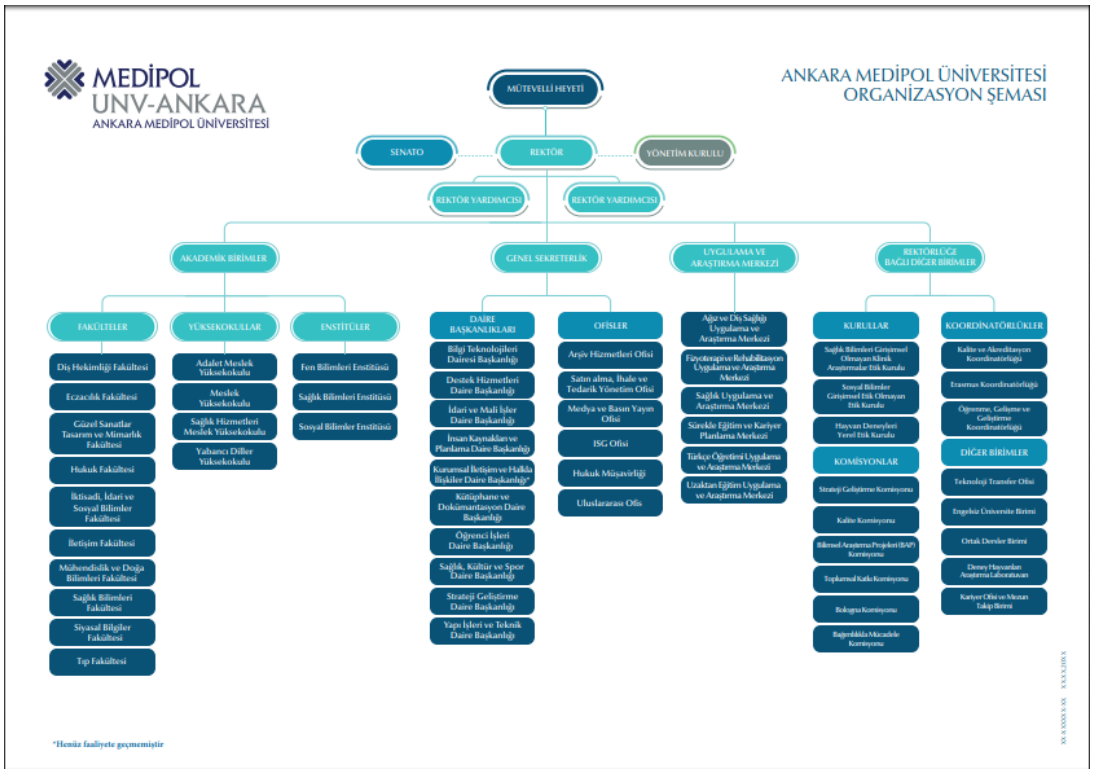
Bu belgenin Ek-II bölümünü hazırlayan kişinin adını ve görevini yazınız.

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

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

- Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- Dekan V.: Prof. Dr. Tolga TOLUNAY
- Öğr. Gör. Dr. Barış Vaiz DİNLER: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Elemanı
- İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü
  - Doç. Dr. Dilara Gökçen PAÇ
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
  - Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU

Tablo II-1. Organizasyon Şeması



2.2.2. Fakülte/Yüksekokuldaki Programlar ve Verilen Dereceler

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

Tablo II.2. Fakülte/Yüksekokuldaki Programlar[1]

Programın Adı[1]	Türü[2]	Süresi	Program yöneticisi, bölüm başkanı veya anabilim dalı başkanının adı ve soyadı	Akreditasyonu var mı? (E/H)	Akreditasyona başvurma niyeti var mı?(E/H)
1.Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Örgün	4+1 (Hazırlık)	Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU	H	E
2.İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı	Örgün	4	Doç. Dr. Dilara GÖKÇEN PAÇ	H	H

[1] Fakülte/YO'da yürütülen tüm programları için doldurunuz. Program adını üniversite katalogunda geçtiği biçimde yazınız.
*[2] Programın farklı türleri için (Birinci Öğretim, İkinci Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız. **BÖ:** Birinci örgün öğretim; **İÖ:** İkinci örgün öğretim*

Tablo II.3. Fakülte/Yüksekokulda Verilen Dereceler[1]

Programın Adı[2]	Türü[3]		Diplomada Yazılan Derecenin Adı	Not Belgesinde Yazılan Programın Adı
	Birinci Örgün Öğretim	İkinci Örgün Öğretim		
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	X	-	Lisans Derecesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı	X	-	Lisans Derecesi	İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı

[1] Tabloyu aşağıdaki esaslara göre, fakülte/yüksekokulda yürütülen tüm programlar için doldurunuz.
[2] Program adını üniversite kataloğunda geçtiği biçimde yazınız.
[3] Programın farklı türleri için (Birinci Örgün Öğretim, İkinci Örgün Öğretim, vb.) ayrı satırlar kullanınız.

2.2.3.Yöneticilere İlişkin Bilgiler

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

Dekan: Ankara Medipol Üniversitesi Rektör V.: Prof.Dr. Tolga TOLUNAY (Ö.II.2.3. Prof. Dr. Tolga TOLUNAY Özgeçmiş)

2.2.4.Akademik Destek Verilen Bölümlere İlişkin Bilgiler

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

Tablo II.4a.- Programın Destek Verdiği Birimler

[2025-2026[1]]

Bölümün Adı[2]	TZ Öğretim Elemanı		YZ Öğretim Elemanı		DSÜ Öğretim Elemanı		Toplam		Araştırma Görevlileri		Diğer[5]	
	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]
Sağlık Bilimleri Fakültesi (Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Fizyoterapi ve Rehabilitasyon)	2	5	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Sağlık Hizmetleri MYO (Fizyoterapi Bölümü	2	4	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"

[1] Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

[2] Destek verilen bölümler, değerlendirilen programlardaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.

[3] Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız.

[4] Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saatidir.

[5] ÖYP, TÜBİTAK, üniversite burslu lisansüstü, vb.

Tablo II.4b. - Programa Destek Veren Birimler

[2025-2026[1]]

Bölümün Adı[2]	TZ Öğretim Elemanı		YZ Öğretim Elemanı		DSÜ Öğretim Elemanı		Toplam		Araştırma Görevlileri		Diğer[5]	
	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]	Adet[3]	HY[4]
YDYO	1	4	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Ortak Dersler Birimi	3	6	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi	1	2	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Eczacılık Fakültesi	1	2	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"

[1] Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır. Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır

[2] Programa destek veren Bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.

[3] Bu sütuna, tam zamanlı öğretim üyeleri ve öğretim görevlilerinin toplam sayısını yazınız

[4] Haftalık yük (HY): Öğretim Üye/Görevlileri için verdikleri toplam ders saati, Araştırma Görevlileri için toplam laboratuar veya uygulama saati, diğer görevliler için haftalık toplam çalışma saatidir.

[5] ÖYP, TÜBİTAK, üniversite burslu lisansüstü, vb.

2.2.5.Fakülte/Yüksekokul Bütçesi

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

Tablo Ek 2.6. Parasal Kaynaklar ve Harcamalar[10]

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

[2025] Harcama Kalemi	[2025]		
	Önceki yıl (Gerçekleşen-TL)	Başvurunun yapıldığı yıl (Bütçelenen-TL)	Sonraki yıl[5] (Bütçelenen-TL)
Personel giderleri[1]	660.000,00 (Dr. Öğr) 660.000,00 (Dr. Öğr.) 21.120,00 (Dr. Öğr. Üye) 599.100,00 (Öğr. Gör.) 599.100,00 (Öğr. Gör.) 599.100,00 (Öğr. Gör.) 608.490,00 (Ar. Gör.)	879.540,00 (Dr. Öğr.) 879.540,00 (Dr. Öğr.) 283.780,00 (Dr. Öğr. Üye) 784.980,00 (Öğr. Gör) 784.980,00 (Öğr. Gör) 784.980,00 (Öğr. Gör) 214.776,57 (Öğr. Gör) 788.100,00 (Ar. Gör) 188.427,00 (Ar. Gör) 152.336,00 (Ar. Gör)	-
Ek ders ücretleri[2] (TL)	2.760,00 (Dr. Öğr.) 9.690,00 (Dr. Öğr.)	5.830,00 (Dr. Öğr)	-
Döner sermaye ödemeleri[3] (TL)	-	-	-
Çeşitli araştırma yayın destekleri[4]	-	-	-
Öğretim elemanlarına yapılan toplam ödeme[5]	3.759.360,00	5.741.439,57	-
Seyahat (yolluk) giderleri	-	-	-
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	552.032,23	198.000	-
Demirbaş alımları[6]	1.736.023,94	58.617,17	-
Yapı ve tesisler[7]	-	-	-
Küçük bakım/onarım	-	-	-
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri[8] (TL)	-	-	-
Diğer[9]	-	-	-

[1] Öğretim elemanlarına ödenen maaşları belirtiniz.
[2] Öğretim elemanlarına ödenen ek ders ücretlerini belirtiniz
[3] Öğretim elemanlarına yapılan döner sermaye ödemelerini belirtiniz
[4] Öğretim elemanlarına farklı kaynaklardan yayın teşvik bağlamında yapılan ödemeleri belirtiniz.
[5] İlk dört kalemi toplayınız.
[6] Büro ve bina donatımı, eğitim araç gereçleri, kitap ve dergi alımları, emniyet ve yangın giderleri bu kalemdedir.
[7] Bina ve büyük tesis onarım giderleri, çevre düzenlemesi bu kalemdedir.
[8] Döner sermaye gelirlerinden meslek yüksekokulu kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.
[9] Üyelikler, mahkeme masrafları, vergi, rüsum ve harçlar bu kalemdedir.
[10] Kurum ziyareti başlangıcında bu tablonun güncellenmiş bir sürümü takım üyelerine sunulmalıdır.

II.3: PERSONEL VE PERSONEL POLİTİKALARI

2.3.1.Personel ve Öğrenci Sayıları

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

Tablo II.6a. Personel ve Öğrenci Sayıları
[Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi]
[2025-2026[1]]

Unvan	Adet[2]		Adet[2]	TOPLAM	Haftalık toplamsaat[3]
	TZ	YZ	DSÜ		
Yönetici[5]	3	-	-	3	
Öğretim Üyeleri	10	"-"			
Öğretim Görevlileri	6	4			
TOPLAM					
Araştırma Görevlileri	6	"-"	"-"	6	40
Teknisyenler/Uzmanlar	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"
Diğer İdari Görevliler	1	"-"	"-"	1	40
Diğer[4]					

Kayıtlı önlisans/lisans öğrenci sayısı[5]	501
Önlisans/lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı[6]	1084+1962
Kayıtlı yüksek lisans öğrenci sayısı[5]	"-"
Yüksek lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı[6]	"-"
Kayıtlı doktora öğrenci sayısı[5]	"-"
Doktora düzeyinde verilen not sayısı[6]	"-"

Tablo II.6b. Personel ve Öğrenci Sayıları
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]
[2025-2026[1]]

Unvan	Adet[2]		Adet[2]	TOPLAM	Haftalık toplamsaati[3]
	TZ	YZ	DSÜ		
Yönetici[5]	1	-	-	1	8+9+7+11+11+12+24+20+2 +4 (Güz) 8+14+6+9+10+11+16+14+20+10 (Bahar)
Öğretim Üyeleri	3	-	-	3	
Öğretim Görevlileri	4	3	-	7	
TOPLAM				11	
Araştırma Görevlileri	3	-	-	3	40
Teknisyenler/Uzmanlar	-	-	-	-	-
Diğer İdari Görevliler	1	-	-	1	40
Diğer[4]	"-"	"-"	"-"	"-"	"-"

Kayıtlı önlisans/lisans öğrenci sayısı[5]	162 (1 kişi kayıt dondurma)
Önlisans/lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı[6]	1084
Kayıtlı yüksek lisans öğrenci sayısı[5]	"-"
Yüksek lisans düzeyinde verilen toplam not sayısı[6]	"-"
Kayıtlı doktora öğrenci sayısı[5]	"-"
Doktora düzeyinde verilen not sayısı[6]	"-"

[1] Bu tabloya, başvurunun yapıldığı yılda sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.
*[2] **TZ**: Tam zamanlı, **YZ**: Yarı zamanlı, **DSÜ**: Ders saati ücretli*
[3] Ders veren öğretim elemanlarının toplam haftalık ders saati
[4] Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.
[5] Hazırlık Okulu hariç.
[6] İlgili akademik yılda açılan derslerin final sınavlarına giren toplam öğrenci sayısıdır.

II.4: ÖĞRETİM ÜYELERİNİN DERS YÜKLERİ

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

Fakülte/Yüksekokulumuzda öğretim elemanlarının ders yükleri, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve YÖK Öğretim Elemanlarının Ders Yükü ve Ek Ders Saatlerine İlişkin Esaslar doğrultusunda belirlenmektedir. Ders yükü planlamasında eğitim-öğretim kalitesinin sürdürülebilirliği ve programın uygulama ağırlıklı yapısı esas alınmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğretim faaliyetleri Doktor Öğretim Üyeleri ve Öğretim Görevlileri tarafından yürütülmektedir. Tam zamanlı Doktor Öğretim Üyelerinin haftalık zorunlu ders yükü en az 12 saat olarak uygulanmaktadır.

Öğretim Görevlilerinin haftalık ders yükü, ilgili mevzuata göre en az 12 saat, en fazla 20 saat olarak belirlenmekte; uygulamalı dersler ve mutfak çalışmalarının fiilî süresi ders yükü hesaplamalarına dâhil edilmektedir.

Ders yükü dağılımı; derslerin teorik ve uygulamalı yapısı, öğrenci sayıları ve öğretim elemanlarının uzmanlık alanları dikkate alınarak her akademik yıl başında bölüm kurulu tarafından planlanmakta ve gerekli durumlarda güncellenmektedir.

II.5: YARI ZAMANLI VE DERS SAAT ÜCRETLİ ÖĞRETİM ELEMANLARININ İZLENMESİ

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

Fakülte/Yüksekokulumuzda görevlendirilen yarı zamanlı ve ders saat ücretli öğretim elemanlarının izlenmesi ve değerlendirilmesi, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, YÖK ilgili mevzuatı ve Ankara Medipol Üniversitesi akademik uygulamaları doğrultusunda yürütülmektedir.

Bu kapsamda, yarı zamanlı ve ders saat ücretli öğretim elemanlarının görevlendirilmesi; dersin içeriğine uygun akademik ve/veya sektörel uzmanlık, mesleki deneyim ve eğitim-öğretim yeterlilikleri esas alınarak yapılmaktadır. Görevlendirilen öğretim elemanlarının ders yükleri ve sorumlulukları dönem başında kendilerine yazılı olarak bildirilmektedir.

İzleme ve değerlendirme süreci;

- Öğrenci ders değerlendirme anketleri,
- Bölüm başkanlığı ve ders sorumlusu öğretim elemanlarının geri bildirimleri,
- Ders içeriklerinin ve uygulamaların müfredat ile uyumu,
- Derse devam, zamanında ders yürütme ve ölçme-değerlendirme süreçlerine uyum kriterleri üzerinden gerçekleştirilmektedir.

Elde edilen geri bildirimler her dönem sonunda bölüm kurulu tarafından değerlendirilmekte; gerekli görülen durumlarda öğretim elemanlarına geri bildirim verilmekte, ders görevlendirmeleri iyileştirme odaklı olarak yeniden planlanmaktadır. Bu yaklaşım, programın uygulama ağırlıklı yapısına uygun şekilde eğitim-öğretim kalitesinin sürekliliğini sağlamayı amaçlamaktadır.

II.6: ÖĞRENCİ KAYIT VE MEZUNİYET BİLGİLERİ

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

Tablo II.8. - Öğrenci ve Mezun Sayıları
Tüm fakülte/yüksekokul için

Akademik Yıl[1]	Hazırlık türü[2]	Hazırlık[2]	Sınıf[3]				Toplam Öğrenci Sayıları[4]				Toplam Mezun Sayıları[4]			
			1.	2.	3.	4.	ÖL	L	YL	Dr.	ÖL	L	YL	Dr.
[2025-2026]	Z	76	116	122	106	157	‘’-’’	501	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
[2024-2025]	Z	123	133	113	107	126	‘’-’’	479	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	72	‘’-’’	‘’-’’
[2023-2024]	Z	101	120	117	98	54	‘’-’’	389	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	24	‘’-’’	‘’-’’
[2022-2023]	Z	123	124	98	57	‘’-’’	‘’-’’	279	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’
[2021-2022]	Z	76	107	62	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	169	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’	‘’-’’

[1]: İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz. 2025-2026 gibi yazınız.

*[2] **Y**: Hazırlık yok, **İ**: İsteğe bağlı hazırlık, **Z**: Zorunlu hazırlık. Hazırlık sınıfında okuyan öğrencileri toplama dâhil etmeyiniz.*

[3] Ön lisans programları için sadece 1. ve 2.sınıf sütunları doldurulur.

*[4] **ÖL**: Ön lisans, **L**: Lisans, **YL**: Yüksek Lisans, **Dr**: Doktora*