



PROGRAM AKRAN DEĞERLENDİRME RAPORU

2025

İSPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Doç. Dr. F..... D.... E..... (Başkan)
Dr. Öğr. Üyesi M... S.... B.... (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi M.... Ü.... (Üye)

Isparta, 2025

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM/PROGRAM HAKKINDA BİLGİLER	7
LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE.....	7
A.1. Liderlik ve Kalite	7
A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı	7
A.1.2. Liderlik	7
A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi	8
A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları	8
A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik.....	9
A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar	10
A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar.....	10
A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler	11
A.2.3. Performans Yönetimi.....	11
A.3. Yönetim Sistemleri	12
A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi	12
A.3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi	13
A.3.3. Finansal Yönetim	13
A.3.4. Süreç Yönetimi	13
A.4. Paydaş Katılımı	14
A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı	14
A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri	15
A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi	15
A.5. Uluslararasılaşma	16
A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi	16
A.5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları.....	17
A.5.3. Uluslararasılaşma Performansı	17
EĞİTİM VE ÖĞRETİM.....	18
B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi.....	18
B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı	18
B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi.....	19
B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu.....	20
B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı	21
B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi	22
B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi.....	23
B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme).....	24

B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri.....	24
B.2.2. Ölçme ve değerlendirme.....	25
B.2.3. Öğrenci Kabulü, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve Kredilendirilmesi	26
B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma	26
B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri.....	27
B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları.....	27
B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri	29
B.3.3. Tesis ve Altyapılar	30
B.3.4. Dezavantajlı Gruplar	30
B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler	31
B.4. Öğretim Kadrosu	32
B.4.1. Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri	32
B.4.2. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi	32
B.4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme	34
ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME.....	34
C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları.....	34
C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi.....	34
C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar	35
C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar.....	35
C.2. Araştırma Yetkinliği, İş Birlikleri ve Destekler	36
C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi	36
C.2.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri	37
C.3. Araştırma Performansı	37
C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi.....	37
C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi	38
TOPLUMSAL KATKI.....	39
D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları.....	39
D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi	39
D.1.2. Kaynaklar	39
D.1.3. Toplumsal Katkı Performansı	40
D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi.....	40
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	41

BÖLÜM/PROGRAM HAKKINDA BİLGİLER

ISUBÜ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci kabul etmiş olup, kuruluş aşamasında olan bir lisans programıdır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda (PÖDR) sunulan bilgiler doğrultusunda programın; yönetim, eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı süreçlerini tanımlamaya yönelik sistematik bir yaklaşım benimsediği görülmektedir. PÖDR'de yer alan bulgular incelendiğinde, programın güçlü yönleri ile gelişmeye açık yönlerinin program tarafından açık ve şeffaf biçimde ortaya konulduğu; bu yönlerin büyük ölçüde programın yeni kurulmuş olmasından kaynaklandığı anlaşılmaktadır

Programın güçlü yönleri:

Program Öz Değerlendirme Raporu'nda sunulan beyanlar ve kanıtlar esas alındığında programın güçlü yönleri aşağıda sıralanmaktadır:

- Programın yönetim modeli ve idari yapısının tanımlı olması; bölüm başkanlığı, komisyonlar ve iş akışlarının belirlenmiş olması.
- Kalite güvencesi yaklaşımının kuruluş aşamasından itibaren benimsenmiş olması ve öz değerlendirme sürecinin sistematik biçimde yürütülmesi.
- Eğitim-öğretim süreçlerinin planlama aşamasının güçlü olması; program tasarımı, ders planları, öğrenme çıktıları ve AKTS iş yüklerinin tanımlanmış olması.
- Ders kazanımlarının program çıktılarıyla ilişkilendirilmiş olması ve ölçme-değerlendirme yaklaşımlarının ders bilgi paketlerinde açıkça yer alması.
- Akademik danışmanlık ve akademik destek hizmetlerine ilişkin mekanizmaların tanımlı olması ve öğrencilerin izlenmesine yönelik süreçlerin planlanmış olması.
- Öğretim elemanlarının araştırma performansının akademik teşvik sistemi ve YÖKSİS üzerinden izlenmesi ve değerlendirilmesi.
- Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik kapsamında web sitesi, OBS ve EBYS gibi kurumsal sistemlerin etkin biçimde kullanılması.
- Uluslararasılaşma süreçlerine yönelik organizasyonel yapılanmanın oluşturulmuş olması ve ERASMUS başta olmak üzere hareketlilik programlarına yönelik planlamaların bulunması.

Programın gelişmeye açık yönleri:

Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan değerlendirmeler doğrultusunda, aşağıdaki alanlar gelişmeye açık olarak belirlenmiştir:

- Programa özgü stratejik amaç ve hedeflerin ölçülebilir göstergelerle daha somut hâle getirilmesi ve izlenebilirliğinin artırılması.
- Misyon, vizyon ve politikaların program düzeyinde uygulamalara yansıtılmasının güçlendirilmesi.
- Bilgi yönetim sisteminin, kalite güvencesi ve sürekli iyileştirme süreçleriyle daha bütüncül biçimde ilişkilendirilmesi.
- Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle öğrenci geri bildirimlerinin henüz sınırlı olması ve bu alanda uygulamaya dayalı verilerin artırılması gerekliliği.
- Mezun ilişkileri yönetimi ve mezun izleme sisteminin, mezun verilmesiyle birlikte aktif biçimde işletilmesi gerekliliği.

- Uluslararasılaşma performansının öğrenci hareketliliği ve çıktı temelli göstergelerle desteklenmesi.
- Toplumsal katkı süreçleri, kaynakları ve performansının izlenmesi alanlarında planlamadan uygulamaya geçişin güçlendirilmesi.
- Tesis ve altyapılar, dezavantajlı gruplara yönelik uygulamalar ile sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerin programın gelişim süreciyle birlikte çeşitlendirilmesi.

LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı

Bu değerlendirme, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı tarafından sunulan Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan yönetim modeli ve idari yapı, komisyon yapılanmaları, bölüm kurulları, görevlendirme süreçleri ve EBYS üzerinden yürütülen karar alma mekanizmalarına ilişkin beyanlar ve kanıtlar esas alınarak yapılmıştır.

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında yönetim modeli ve idari yapının, üniversitenin yasal düzenlemeleri ve fakülte yapılanması ile uyumlu şekilde oluşturulduğu görülmektedir. Programın yönetim süreçlerinin bölüm başkanlığı ve ilgili kurullar aracılığıyla yürütüldüğü, karar alma mekanizmalarının tanımlı bir çerçevede işlediği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, bölüm kurullarının oluşturulduğu ve bu kurullar aracılığıyla akademik ve idari süreçlerin ele alındığı ifade edilmektedir. Kurulların, programın ihtiyaçları doğrultusunda düzenli olarak bir araya geldiği ve karar alma süreçlerinde çok paydaşlı bir yaklaşımın benimsendiği görülmektedir. Yönetimsel kararlara öğretim elemanlarının katılımının bölüm toplantıları ve kurul yapıları üzerinden sağlandığı; iç paydaş görüşlerinin karar süreçlerine yansıtılmasına önem verildiği anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, yönetim modelinin büyük ölçüde fakülte ve üniversite düzeyindeki uygulamalarla desteklendiği, bu yapının zamanla daha da kurumsallaşacağı değerlendirilmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, programın yönetim modeli ve idari yapısının işleyişi destekleyen, şeffaf ve sürdürülebilir bir çerçevede kurgulandığı görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.1.2. Liderlik

Bu değerlendirme, Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan liderlik anlayışı, bölüm yönetimi-program ilişkisi, kalite güvencesi süreçleri, öz değerlendirme raporları, bölüm içi toplantılar ve üst yönetimle kurulan iletişim

başlıkları altında sunulan beyanlar ve kanıtlar esas alınarak yapılmıştır.

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında liderlik anlayışının bölüm ve fakülte yönetimiyle uyumlu şekilde yürütüldüğü görülmektedir. Program yönetimi ile öğretim elemanları arasında düzenli iletişimin sağlandığı, karar alma süreçlerinde bölüm içi koordinasyonun gözetildiği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, kalite güvencesi süreçlerine yönelik farkındalığın bulunduğu ve liderliğin bu süreçlerin işletilmesinde destekleyici bir rol üstlendiği ifade edilmektedir. Bölüm yönetiminin, eğitim-öğretim ve akademik faaliyetlerin yürütülmesinde rehberlik edici bir yaklaşım benimsediği görülmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, liderlik uygulamalarının büyük ölçüde üniversite ve fakülte düzeyindeki yönetsel yapı ve uygulamalarla desteklendiği değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, liderlik ve koordinasyon kültürünün zaman içerisinde daha da güçlenerek kalite güvencesi süreçlerine daha görünür biçimde yansıtılabileceği düşünülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, programda liderliğin işleyişi destekleyen ve uyumu gözeten bir çerçevede sürdürüldüğü, bu yaklaşımın ilerleyen dönemlerde kurumsallaşarak devam edebileceği görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi

Bu değerlendirme, Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan liderlik, kalite güvencesi, yönetim süreçleri ve kurumsal dönüşüme ilişkin beyanlar esas alınarak yapılmıştır.

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının kurumsal dönüşüm kapasitesinin, programın yeni kurulmuş olması nedeniyle gelişim aşamasında olduğu görülmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, çevresel değişimlere uyum ve dönüşüm süreçlerine ilişkin yaklaşımların ağırlıklı olarak üniversite ve fakülte düzeyindeki uygulamalar çerçevesinde ele alındığı anlaşılmaktadır. Programda, değişim ve yenilik yönetimine ilişkin farkındalığın bulunduğu, ancak bu alandaki uygulamaların henüz program düzeyinde sistematik ve belgelenmiş bir yapı kazanmadığı değerlendirilmektedir. Küresel ölçekte yaşanan pandemi, doğal afetler ve teknolojik gelişmeler gibi süreçlere yönelik olarak üniversite genelinde alınan karar ve uygulamaların program faaliyetlerine yön verdiği görülmektedir. Programın ilerleyen dönemlerde, kurumsal dönüşüm kapasitesini güçlendirecek çevik yönetim yaklaşımlarını ve yenilikçi uygulamaları program düzeyinde daha görünür hâle getirmesi, sürdürülebilir gelişim açısından katkı sağlayacaktır. Bu durum, program için doğal bir gelişim alanı olarak değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☒ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☐ Var ☒ Yok

A.1.4. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları

Bu değerlendirme, Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan kalite güvencesi uygulamaları, öz değerlendirme çalışmaları, komisyon yapılanmaları ve bölüm içi izleme süreçlerine ilişkin beyanlar esas alınarak yapılmıştır.

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında iç kalite güvencesi mekanizmalarının oluşturulmuş olduğu ve kalite süreçlerine yönelik bir farkındalığın bulunduğu görülmektedir. Program kapsamında bölüm komisyonlarının ve öz değerlendirme çalışmalarının yürütüldüğü, kaliteye ilişkin görev ve sorumlulukların tanımlandığı anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, kalite süreçlerinin planlanması ve izlenmesine yönelik uygulamalara yer verildiği; bu süreçlerin ağırlıklı olarak bölüm yönetimi ve ilgili komisyonlar aracılığıyla yürütüldüğü ifade edilmektedir. Bu durum, programda kalite güvencesi kültürünün yerleşmesine yönelik bir çabanın bulunduğunu göstermektedir. PUKÖ döngüsüne ilişkin uygulamaların programda genel çerçevesiyle ele alındığı, ancak programın yeni kurulmuş olması nedeniyle bu döngülerin zaman içerisinde daha sistematik, izlenebilir ve bütüncül bir yapıya kavuşturulmasının mümkün olduğu değerlendirilmektedir. Öz değerlendirme ekibinin oluşturulmuş olması, kalite süreçlerinin kurumsallaşması açısından olumlu bir unsur olarak görülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, programda iç kalite güvencesi mekanizmalarının mevcut olduğu, bu mekanizmaların uygulama deneyimi arttıkça daha da güçlenerek sürdürülebileceği anlaşılmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

Bu değerlendirme, Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan kamuoyunu bilgilendirme, web sayfası kullanımı, duyuru ve raporlama süreçleri ile şeffaflık ve hesap verebilirliğe ilişkin beyanlar esas alınarak yapılmıştır.

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik anlayışının benimsendiği görülmektedir. Programla ilgili duyuru, haber ve bilgilendirmelerin fakülte ve bölüm web sayfaları aracılığıyla paylaşıldığı; ayrıca sosyal medya hesaplarının bilgilendirme amacıyla kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu durum, programın şeffaflık ilkesine önem verdiğini göstermektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, kamuoyunu bilgilendirme süreçlerinin üniversite genelinde belirlenen ilke ve mekanizmalar doğrultusunda yürütüldüğü ifade edilmektedir. Bilgilerin güncelliğinin görevli kişiler ve üst yönetim tarafından takip edildiği, kamuoyuna yönelik bilgilendirmelerin belirli kanallar üzerinden düzenli olarak yapıldığı anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, kamuoyunu bilgilendirmeye yönelik süreçlerin büyük ölçüde üniversite ve fakülte düzeyindeki uygulamalarla desteklendiği; program düzeyinde ise bu süreçlerin zamanla daha sistematik ve görünür hâle gelebileceği değerlendirilmektedir. Yabancı uyruklu ve engelli öğrencilerin erişimine yönelik uygulamaların üniversite genel mekanizmaları üzerinden sağlandığı anlaşılmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, programda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik konusunda temel uygulamaların mevcut olduğu, bu uygulamaların ilerleyen dönemlerde çeşitlendirilerek ve güçlendirilerek sürdürülebileceği görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

Bu değerlendirme, Program Öz Değerlendirme Raporu'nda yer alan misyon, vizyon, amaç ve hedeflere ilişkin beyanlar ile üniversite ve fakülte düzeyindeki stratejik plan dokümanları esas alınarak yapılmıştır.

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının misyon ve vizyon ifadelerinin tanımlandığı ve fakülte web sayfası aracılığıyla paylaşıldığı görülmektedir. Bu ifadelerin, programın genel eğitim-öğretim anlayışına yön verdiği ve programın temel hedeflerini yansıttığı anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, misyon ve vizyonun ağırlıklı olarak üniversite ve fakülte düzeyinde belirlenen stratejik çerçeve ile uyumlu şekilde ele alındığı görülmektedir. Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerinin, üniversitenin belirlediği stratejik yönelimler doğrultusunda planlandığı değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, programın ilerleyen dönemlerde misyon ve vizyon ifadelerini

program düzeyinde daha görünür hâle getirmesi ve stratejik amaç ve hedeflerle daha güçlü biçimde ilişkilendirmesi, sürdürülebilirlik ve kurumsal gelişim açısından katkı sağlayacaktır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının faaliyetlerinin, üniversitenin misyon, vizyon, kalite politikaları ve temel değerleri ile uyumlu bir çerçevede yürütüldüğü görülmektedir. Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerinin, üniversitenin belirlediği kurumsal hedefler doğrultusunda planlandığı anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, programın misyon ve vizyonunun üniversite ve fakülte düzeyinde belirlenen politika ve stratejilerle ilişkilendirildiği ifade edilmektedir. Bu durum, programın kurumsal bütünlük içerisinde hareket ettiğini göstermektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, misyon, vizyon ve politikaların program düzeyinde uygulanmasına ilişkin süreçlerin büyük ölçüde üniversite ve fakülte uygulamalarıyla desteklendiği; bu uyumun ilerleyen dönemlerde program özelinde daha görünür ve sistematik hâle getirilebileceği değerlendirilmektedir. Genel olarak, program faaliyetlerinin üniversitenin misyon, vizyon ve kalite politikalarıyla uyumlu olduğu ve bu uyumun sürdürülebilir biçimde devam ettirildiği görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının stratejik amaç ve hedeflerinin, üniversitenin stratejik planında yer alan amaç ve öncelikler doğrultusunda ele alındığı görülmektedir. Programın eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerinin, üniversitenin belirlediği stratejik yönelimlerle uyumlu şekilde yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, stratejik amaç ve hedeflerin ağırlıklı olarak üniversite ve fakülte düzeyindeki stratejik plan çerçevesinde şekillendiği değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, programın üniversitenin stratejik hedeflerinin farkında olduğu ve bu hedefleri faaliyetlerine yansıtma yönünde bir yaklaşım benimsediği görülmektedir. Bununla birlikte, program düzeyinde kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerin; bu hedeflere bağlı eylemler, sorumluluklar, zamanlama ve kaynak planlaması ile daha ayrıntılı ve sistematik biçimde yapılandırılmasının, stratejik yönetim anlayışını güçlendireceği değerlendirilmektedir. Bu sürecin, paydaş görüşlerinin daha kapsamlı şekilde alınmasıyla birlikte ilerleyen dönemlerde olgunlaşacağı öngörülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, programın stratejik amaç ve hedefler konusunda üniversite stratejik planı ile uyumlu bir çerçeveye sahip olduğu, program özelinde stratejik planlama çalışmalarının ise gelişime açık bir alan olarak ele alınabileceği sonucuna varılmıştır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.2.3. Performans Yönetimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında performans yönetimi uygulamalarının, ağırlıklı olarak üniversitenin stratejik planı ve bu plan kapsamında belirlenen performans göstergeleri doğrultusunda ele alındığı görülmektedir. Programın, üniversite düzeyinde belirlenen performans ölçütlerinin farkında olduğu ve bu göstergeleri faaliyetlerine yansıtma yönünde bir yaklaşım benimsediği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, akademik performansın izlenmesine yönelik olarak akademik teşvik uygulamaları ve atama-yükseltme süreçlerinin önemli bir araç olarak kullanıldığı ifade edilmektedir. Bu süreçlerin, performansın izlenmesi ve değerlendirilmesi açısından program için temel bir çerçeve sunduğu görülmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, program düzeyinde tanımlanmış ve düzenli olarak izlenen özgün performans göstergelerinin henüz sınırlı olduğu değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, üniversite stratejik planındaki göstergelerin programa uyarlanması ve elde edilen dönemsel sonuçların karar alma süreçlerine daha görünür biçimde yansıtılmasının, performans yönetimini güçlendireceği düşünülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, programda performans yönetimine ilişkin temel mekanizmaların mevcut olduğu, bu mekanizmaların programın gelişim süreciyle birlikte daha sistematik ve izlenebilir hâle getirilebileceği görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.3. Yönetim Sistemleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında yönetim sistemlerinin, üniversitenin kurumsal yapılanması ve yasal düzenlemeleri çerçevesinde oluşturulduğu görülmektedir. Programın eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerine yönelik süreçlerinin, mali, beşerî ve bilgi kaynakları dikkate alınarak planlandığı anlaşılmaktadır.

A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi**Değerlendirme:**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında bilgi yönetim süreçlerinin, üniversite genelinde kullanılan bilgi sistemleri aracılığıyla yürütüldüğü görülmektedir. Eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin verilerin Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden toplandığı, ders tanımlamaları, öğrenci kayıtları, notlandırma ve akademik izleme süreçlerinin bu sistem aracılığıyla gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, bilgi yönetim sisteminin eğitim-öğretim süreçlerini destekleyici bir araç olarak aktif biçimde kullanıldığı ifade edilmektedir. Akademik ve idari süreçlerde kullanılan sistemlerin üniversite genelinde entegre bir yapı içerisinde çalıştığı ve kalite yönetim süreçlerine veri sağladığı değerlendirilmektedir. Bilgi güvenliği, gizlilik ve erişim yetkilendirmelerine ilişkin uygulamaların da üniversite düzeyinde tanımlı mekanizmalar çerçevesinde yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, toplanan verilerin analiz edilmesi, raporlanması ve stratejik karar alma süreçlerinde sistematik biçimde kullanılması yönündeki uygulamaların gelişim aşamasında olduğu görülmektedir. Bununla birlikte, mevcut bilgi yönetim altyapısının programın ilerleyen dönemlerde kalite güvencesi ve stratejik yönetim süreçlerini daha güçlü biçimde destekleyebilecek bir potansiyele sahip olduğu değerlendirilmektedir. Programda bilgi yönetim sistemine ilişkin temel yapı ve uygulamaların mevcut olduğu, bu sistemlerin kullanımının zaman içerisinde daha bütüncül ve analitik bir boyut kazanabileceği sonucuna varılmıştır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi**Değerlendirme:**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında insan kaynakları yönetimine ilişkin süreçlerin, üniversitenin tanımlı mevzuat ve yönergeleri çerçevesinde yürütüldüğü görülmektedir. Akademik ve idari personelin atanması, görevlendirilmesi ve yükseltilmesine yönelik süreçlerin şeffaf bir yapıda işletildiği ve ilgili paydaşlar tarafından bilindiği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, insan kaynakları yönetiminde eğitim, liyakat ve yetkinlik esaslı bir yaklaşımın benimsendiği ifade edilmektedir. Öğretim elemanlarının akademik gelişimlerini desteklemeye yönelik üniversite genelinde sunulan imkânların program tarafından da etkin biçimde kullanıldığı değerlendirilmektedir. Çalışan memnuniyeti, öneri ve geri bildirimlerin alınmasına yönelik uygulamaların ağırlıklı olarak üniversite ve fakülte düzeyinde yürütüldüğü; program düzeyinde ise bu süreçlerin zaman içerisinde daha sistematik ve izlenebilir hâle getirilebileceği görülmektedir. Bu durum, programın gelişim süreciyle birlikte ele alınabilecek doğal bir iyileştirme alanı olarak değerlendirilmektedir. Programda insan kaynakları yönetimine ilişkin temel süreçlerin mevcut olduğu, bu süreçlerin şeffaflık ve liyakat ilkeleri doğrultusunda yürütüldüğü ve ilerleyen dönemlerde daha bütüncül bir yapıya kavuşturulabileceği sonucuna varılmıştır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.3.3. Finansal Yönetim

Bu ölçüt kullanılmamaktadır.

A.3.4. Süreç Yönetimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında süreç yönetimine ilişkin uygulamaların, üniversite ve fakülte düzeyinde tanımlı iş akışları ve yönergeler çerçevesinde yürütüldüğü görülmektedir. Eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, toplumsal katkı ve idari faaliyetlere ilişkin süreçlerin genel hatlarıyla tanımlandığı ve ilgili komisyonlar aracılığıyla işletildiği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, süreçlere ilişkin sorumlulukların bölüm yönetimi ve komisyonlar arasında paylaştırıldığı; iş akışlarının aksamadan yürütülmesine yönelik düzenlemelerin yapıldığı ifade edilmektedir. Bu durum, süreçlerin sahiplenildiğini ve yönetsel farkındalığın bulunduğunu göstermektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, süreçlerin program düzeyinde izlenmesi, ölçülmesi ve sistematik olarak iyileştirilmesine yönelik uygulamaların gelişim aşamasında olduğu değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, mevcut kurumsal yapı ve raporlama mekanizmalarının, ilerleyen dönemlerde sürekli süreç iyileştirme döngüsünün daha görünür biçimde kurulmasına olanak sağlayacağı düşünülmektedir. Programda süreç yönetimine ilişkin temel yapı ve uygulamaların mevcut olduğu, bu yapıların zaman içerisinde daha sistematik ve bütüncül bir süreç yönetimi anlayışına evrilebileceği görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.4. Paydaş Katılımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında paydaş katılımına yönelik bir farkındalığın bulunduğu ve iç paydaşların karar alma süreçlerine katılımının bölüm kurulları ve toplantılar aracılığıyla sağlandığı görülmektedir. Programın akademik ve idari süreçlerinde öğretim elemanlarının görüşlerinin alınmasına önem verildiği anlaşılmaktadır.

A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında iç ve dış paydaş katılımına yönelik bir yaklaşımın benimsendiği görülmektedir. İç paydaşların, özellikle öğretim elemanlarının, bölüm kurulları ve toplantılar aracılığıyla karar alma süreçlerine katkı sunduğu anlaşılmaktadır. Eğitim-öğretim süreçleri ve müfredat çalışmalarında iç paydaş görüşlerinin dikkate alındığı değerlendirilmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, dış paydaşlarla iletişimin sektör temsilcileri, kamu kurumları ve çeşitli etkinlikler aracılığıyla sağlandığı ifade edilmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen söyleşi, toplantı ve etkinliklerin, paydaş görüşlerinin alınmasına imkân sunduğu görülmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, mezunlara ilişkin istihdam, memnuniyet ve kariyer izleme verilerinin henüz oluşmadığı; bu alandaki çalışmaların fakülte ve üniversite düzeyinde yürütülen mezun takip sistemleri aracılığıyla ilerleyen

dönemlerde geliştirilebileceği değerlendirilmektedir. Benzer şekilde, paydaş geri bildirimlerinin düzenli, periyodik ve belgelenmiş mekanizmalarla izlenmesine yönelik uygulamaların gelişim aşamasında olduğu anlaşılmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına yönelik bir farkındalığın bulunduğu görülmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, öğrenci görüşlerinin üniversite genelinde kullanılan mekanizmalar aracılığıyla alınmasının öngörüldüğü ifade edilmektedir. Programın 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci almış olması nedeniyle, öğrenci geri bildirimlerine ilişkin uygulamaların henüz sınırlı düzeyde olduğu anlaşılmaktadır. Ders, öğretim elemanı, program ve hizmetlere yönelik geri bildirimlerin, öğrencilerin akademik süreçleri ilerledikçe daha kapsamlı ve sistematik biçimde toplanmasının mümkün olacağı değerlendirilmektedir. Öğrenci görüş, öneri ve şikâyetlerinin alınmasına yönelik olarak üniversite düzeyinde tanınmış kanalların bulunduğu; bu kanalların program öğrencileri tarafından tanınmasının ve etkin kullanımının zaman içerisinde artacağı anlaşılmaktadır. Kullanılan yöntemlerin geçerliliği ve güvenilirliğinin üniversite genel sistemleri çerçevesinde sağlandığı görülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, programda öğrenci geri bildirimlerine yönelik temel mekanizmaların mevcut olduğu, bu mekanizmaların uygulama deneyimi arttıkça daha etkin ve iyileştirici bir rol üstleneceği görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci almış olması nedeniyle, programdan mezun olan öğrenci bulunmadığı görülmektedir. Bu nedenle mezunlara ilişkin istihdam, kariyer gelişimi ve mezun memnuniyeti gibi verilerin henüz oluşmadığı anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, mezuniyet koşullarının üniversitenin ilgili mevzuat ve yönetmelikleri doğrultusunda açık ve güvenilir biçimde tanımlandığı ifade edilmektedir. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilmesinde, ders başarıları, kredi yükleri ve genel not ortalamasına ilişkin ölçütlerin üniversite genelinde kullanılan sistemler aracılığıyla izlendiği anlaşılmaktadır. Mezun ilişkileri yönetimine yönelik olarak fakülte ve üniversite düzeyinde oluşturulmuş mezun takip sistemlerinin bulunduğu; program mezunlarının bu sistemlere dâhil edilmesinin planlandığı görülmektedir. Ayrıca, öğrencilerin mesleklerini tanımlarına ve kariyer olanakları hakkında bilgi edinmelerine yönelik etkinliklerin fakülte ve üniversite genelinde düzenlendiği ifade edilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.5. Uluslararasılaşma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında uluslararasılaşma faaliyetlerinin, üniversite ve fakülte düzeyinde oluşturulmuş kurumsal yapı ve politikalar çerçevesinde yürütüldüğü görülmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, uluslararasılaşmaya ilişkin süreçlerin Erasmus ve benzeri değişim programları aracılığıyla desteklendiği ifade edilmektedir. Programın 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci almış olması nedeniyle, öğrenci hareketliliği, yabancı uyruklu öğrenci sayıları, yurt dışı staj programlarından yararlanma oranları ve mezunlara yönelik uluslararası istihdam verilerinin henüz oluşmadığı anlaşılmaktadır. Bu durum, uluslararasılaşma performansının nicel göstergelerle değerlendirilmesini sınırlamaktadır. Bununla birlikte, program bünyesinde görevli öğretim elemanlarının uluslararası akademik etkinliklere katılım sağladığı, uluslararası iş birlikleri ve ikili anlaşmaların geliştirilmesine yönelik girişimlerin bulunduğu görülmektedir. Yabancı uyruklu doktoralı personelin birim içerisinde yer almasının, programın akademik çeşitliliğine ve uluslararası görünürlüğüne katkı sunduğu değerlendirilmektedir. Araştırma-geliştirme faaliyetleri kapsamında uluslararası iş birliği ağlarına katılım, ortak proje geliştirme ve uluslararası toplantı ve etkinliklere katılımın üniversite genel politikaları doğrultusunda teşvik edildiği anlaşılmaktadır. Programın bu kurumsal çerçeveden yararlanarak uluslararasılaşma faaliyetlerini ilerleyen yıllarda daha sistematik ve ölçülebilir hâle getirmesi beklenmektedir.

A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında uluslararasılaşmaya ilişkin süreçlerin, üniversite bünyesinde görev yapan ilgili idari birimler ve koordinatörlükler aracılığıyla yürütüldüğü görülmektedir. Öğrenci kabulü, eşdeğerlik işlemleri, uluslararası anlaşmalar ve değişim programlarına ilişkin süreçlerin, üniversitenin merkezi yapılanması içerisinde yer alan Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı ve Uluslararası İlişkiler birimleriyle koordinasyon halinde gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, bölüm düzeyinde bir Erasmus/uluslararasılaşma koordinatörünün belirlendiği ve bu koordinatörün ilgili üniversite birimleriyle iletişim halinde çalıştığı ifade edilmektedir. Bu durum, uluslararasılaşma süreçlerinin program düzeyinde sahiplenildiğini göstermektedir. Uluslararasılaşma süreçlerinin ÖİDB dışındaki birimler tarafından yürütülen boyutlarının, üniversite genelinde tanımlı görev, yetki ve sorumluluklar çerçevesinde ele alındığı; bu birimlerin yönetim ve organizasyonel yapılarının kurumsal düzeyde tamamlanmış olduğu anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, bu süreçlerin program özelinde uygulama deneyiminin zamanla artacağı değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

A.5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları

Bu bölüm doldurulmayacaktır.

A.5.3. Uluslararasılaşma Performansı

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında uluslararasılaşma performansının izlenmesine ilişkin süreçlerin, üniversite genelinde belirlenen politika ve uygulamalar çerçevesinde ele alındığı görülmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, uluslararasılaşma faaliyetlerine yönelik performansın izlenmesinde ağırlıklı olarak üniversite düzeyinde kullanılan göstergelerden yararlanıldığı ifade edilmektedir. Programın 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci almış olması nedeniyle, uluslararasılaşma performansına ilişkin nicel verilerin ve dönemsel sonuçların henüz sınırlı olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum, performans ölçümlerinin program düzeyinde somut çıktılarla değerlendirilmesini doğal olarak kısıtlamaktadır. Bununla birlikte, öğretim elemanı hareketliliği, ikili anlaşma girişimleri ve uluslararası akademik etkinliklere katılım gibi göstergelerin, üniversite genel izleme mekanizmaları kapsamında takip edildiği görülmektedir. Programın bu kurumsal çerçeveden yararlanarak, ilerleyen dönemlerde uluslararasılaşma performansına ilişkin daha belirgin, izlenebilir ve program özelinde tanımlanmış göstergeler geliştirmesinin mümkün olduğu değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının tasarım ve onay süreçlerinin, üniversitenin eğitim politikaları, ilgili mevzuat ve tanımlı usul ve esaslar çerçevesinde yürütüldüğü görülmektedir. Programın öğretim planının oluşturulmasında Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumun gözetildiği; program amaçları, program çıktıları ve öğrenme çıktılarının bu çerçevede tanımlandığı anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, program amaçları ve öğrenme çıktılarının oluşturulduğu, program çıktıları ile TYYÇ arasındaki uyumun matrisler aracılığıyla gösterildiği ifade edilmektedir. Ders bilgi paketlerinin hazırlandığı ve öğrenme çıktılarının ders bazında tanımlandığı görülmektedir. Bu durum, programın eğitim amacına ulaşmasına yönelik yapısal bir çerçevenin oluşturulduğunu göstermektedir. Program tasarım sürecinde iç paydaş görüşlerinin bölüm kurulları ve toplantılar aracılığıyla dikkate alındığı; dış paydaş katkılarının ise sektör temsilcileriyle gerçekleştirilen görüşmeler ve etkinlikler yoluyla sağlandığı anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, paydaş katılımına ilişkin süreçlerin ve bu süreçlere ait kanıtların ilerleyen dönemlerde daha sistematik ve belgelenmiş hâle gelmesi beklenmektedir. Öğrencilerin derslere ilişkin öğrenme çıktıları konusunda bilgilendirilmesinin ders bilgi paketleri ve dönem başı ders tanıtımları aracılığıyla sağlanmasının öngörüldüğü görülmektedir. Derslere ait öğrenci iş yüklerinin öğrenme kazanımlarını destekleyecek şekilde planlandığı ifade edilmektedir. Program çıktılarının gerçekleşmesinin izlenmesine yönelik planlamaların bulunduğu, bu sürecin uygulama deneyimi arttıkça daha görünür ve ölçülebilir hâle geleceği değerlendirilmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, program tasarımı ve onayına ilişkin temel süreçlerin tanımlı olduğu, TYYÇ uyumunun sağlandığı ve programın kurumsal çerçeveye uygun biçimde yapılandırıldığı görülmektedir. Programın gelişim süreciyle birlikte tasarım, izleme ve güncelleme mekanizmalarının daha sistematik ve iyileştirme odaklı bir yapıya kavuşması beklenmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemlerin üniversitenin eğitim-öğretim mevzuatı ve fakülte uygulamaları çerçevesinde tanımlandığı görülmektedir. Program öğretim planının, zorunlu ve seçmeli dersler ile alan ve alan dışı dersler arasında denge gözetilerek yapılandırıldığı anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, ders dağılımının

belirlenmesinde öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ve akademik iş yüklerinin dikkate alındığı; bu sürecin bölüm kurulları ve toplantılar aracılığıyla katılımcı bir anlayışla yürütüldüğü ifade edilmektedir. Bu durum, ders dağılımının adil ve planlı biçimde gerçekleştirildiğini göstermektedir. Programın müfredat yapısının, mesleki alan derslerinin yanı sıra genel kültür ve farklı disiplinleri tanımaya yönelik dersleri de içerdiği; bu sayede öğrencilerin kültürel derinlik kazanmasına imkân sağladığı değerlendirilmektedir. Ders sayısı ve haftalık ders saatlerinin, öğrencilerin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabilecekleri bir denge gözetilerek planlandığı görülmektedir. Ders bilgi paketlerinin hazırlandığı ve öğrenme çıktıları ile ders içeriklerinin uyumunun sağlanmasının amaçlandığı anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, ders bilgi paketlerinin işlerliğinin izlenmesi ve bu doğrultuda yapılacak iyileştirme çalışmalarının ilerleyen dönemlerde daha sistematik hâle geleceği değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında derslerin öğrenme kazanımlarının tanımlandığı ve bu kazanımların program çıktıları ile eşleştirildiği görülmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, ders kazanımları ile program çıktıları ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) arasındaki uyumun matrisler aracılığıyla gösterildiği ifade edilmektedir. Bu eşleştirmelerin bilgi paketleri üzerinden ilan edildiği anlaşılmaktadır. Ders öğrenme kazanımlarının ifade edilmesinde bilişsel, duyuşsal ve devinimsel alanların dikkate alındığı; özellikle uygulamalı derslerde devinimsel kazanımların vurgulandığı görülmektedir. Kazanımların, dersin niteliğine uygun seviyeleri yansıtacak şekilde yapılandırıldığı değerlendirilmektedir. Ders kazanımlarının sağlanıp sağlanmadığının izlenmesine yönelik olarak sınav, ödev, proje, uygulama ve benzeri ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Program düzeyinde, öğrenme çıktılarının ölçülmesine yönelik olarak birden fazla ölçme ve değerlendirme yönteminin kullanılmasının benimsendiği görülmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, ders ve program çıktılarının gerçekleşme düzeylerinin izlenmesi, değerlendirilmesi ve bu sonuçların sistematik olarak PUKÖ döngüleri çerçevesinde kayıt altına alınmasına yönelik uygulamaların gelişim aşamasında olduğu değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, ölçme ve değerlendirme sonuçlarının öğrencilere duyurulması ve geri bildirim sağlanmasına yönelik uygulamaların üniversite genel sistemleri üzerinden yürütüldüğü anlaşılmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı**Değerlendirme:**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında derslere ait AKTS kredilerinin tanımlandığı ve programın öğretim planında dönemlik 30 AKTS ve yıllık 60 AKTS iş yükü esasının gözetildiği görülmektedir. Derslerin AKTS değerlerinin ders bilgi paketleri aracılığıyla ilan edildiği ve programın resmi internet sayfası üzerinden erişilebilir olduğu anlaşılmaktadır. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, AKTS değerlerinin belirlenmesinde öğrenci iş yükü esas alınarak ders faaliyetlerinin (ödev, proje, uygulama, sınav, teknik gezi vb.) dikkate alındığı ifade edilmektedir. Öğrenci iş yükünün belirlenmesine yönelik yaklaşımın tanımlı olduğu, bu sürecin üniversite genelinde benimsenen yöntemlerle uyumlu biçimde yürütüldüğü değerlendirilmektedir. Programın yapısı itibarıyla staj ve mesleğe yönelik uygulamalı öğrenme faaliyetlerine yer verildiği, bu faaliyetlerin öğrenci iş yükü ve kredi çerçevesinde değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Uygulamalı öğrenme süreçlerinin niteliğinin izlenmesine yönelik mekanizmaların üniversite ve fakülte düzeyinde tanımlı olduğu görülmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, öğrenci iş yükünün öğrenci geri bildirimleri yoluyla düzenli olarak izlenmesi ve AKTS değerlerinin bu geri bildirimler doğrultusunda güncellenmesine ilişkin uygulamaların gelişim aşamasında olduğu değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, ders değerlendirme anketleri ve benzeri araçlar aracılığıyla öğrenci katkısının alınmasının öngörüldüğü anlaşılmaktadır. Uzaktan eğitim uygulamalarıyla ortaya çıkan farklılıkların öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımında dikkate alındığı; bu sürecin üniversite genelinde belirlenen ilke ve uygulamalar doğrultusunda ele alındığı görülmektedir. Programda öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımına ilişkin temel yapı ve ilkelerin mevcut olduğu, AKTS belirleme ve izleme süreçlerinin tanımlı olduğu ve veri temelli hâle geleceği sonucuna varılmıştır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında program çıktılarının ve derslerin öğrenme çıktılarının izlenmesine yönelik süreçlerin tanımlı olduğu ve bu süreçlerin üniversite genelinde kullanılan ölçme ve değerlendirme araçlarıyla uyumlu biçimde yürütülmesinin planlandığı görülmektedir. Program Öz Değerlendirme Raporu'nda, ders öğrenme çıktılarının gerçekleşme düzeyinin öğretim elemanı ve ders değerlendirme anketleri aracılığıyla izlenmesinin öngörüldüğü ifade edilmektedir. Programların izlenmesi ve güncellenmesine ilişkin olarak yıllık değerlendirmeler ile program süresi sonunda yapılacak kapsamlı değerlendirmelerin esas alındığı; bu süreçlerde öğrenci geri bildirimlerinin önemli bir veri kaynağı olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Öğrenci görüşlerinin, ders değerlendirme anketleri ve benzeri geri bildirim mekanizmaları yoluyla alınmasının planlandığı ve elde edilen sonuçların program geliştirme süreçlerine yansıtılmasının hedeflendiği değerlendirilmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, izleme ve güncelleme süreçlerine ilişkin uygulamaların henüz erken aşamada olduğu; buna karşın programların izlenmesi ve güncellenmesine yönelik ilke ve yaklaşımların üniversite ve fakülte düzeyinde tanımlı olduğu görülmektedir. Program güncellemelerine ilişkin usul ve esasların üniversite mevzuatı ve ilgili yönergeler çerçevesinde yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Öğrenme çıktılarında yapılabilecek güncellemelerin, ölçme ve değerlendirme sonuçlarına dayalı olarak ve gerekçelendirilerek ele alınmasının planlandığı; bu tür değişikliklerin program çıktıları ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyum gözetilerek değerlendirilmesinin öngörüldüğü anlaşılmaktadır. Program çıktıları, eğitim amaçları ve öğretim planı arasındaki bütünlüğün korunmasına yönelik farkındalığın mevcut olduğu değerlendirilmektedir. Eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin istatistiki göstergelerin (ders açılma durumları, öğrenci sayıları, başarı düzeyleri ve geri bildirim sonuçları vb.) sistematik biçimde izlenmesi ve değerlendirilmesine yönelik yaklaşımın benimsendiği; bu verilerin ilerleyen dönemlerde programın sürekli iyileştirilmesine katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanmanın, üniversite ve fakülte düzeyinde tanımlı mekanizmalar üzerinden yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Eğitim ve öğretim süreçlerinin planlanması, uygulanması ve izlenmesi kapsamında üniversite genelinde görev yapan ilgili komisyonlar ile bölümün koordinasyon içinde hareket ettiği; bilgi yönetim sistemi olarak Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS)'nin etkin biçimde kullanıldığı değerlendirilmektedir.

Programda eğitim ve öğretim süreçlerine ilişkin öğretim elemanlarının görev ve sorumluluklarının, üniversite mevzuatı, fakülte uygulamaları ve bölüm içi görevlendirmeler çerçevesinde tanımlandığı görülmektedir. Derslerin yürütülmesi, ölçme-değerlendirme süreçlerinin uygulanması, ders içeriklerinin ve öğrenme kazanımlarının OBS üzerinden ilan edilmesi öğretim elemanlarının temel sorumluluk alanları arasında yer almaktadır. Eğitim ve öğretim süreçlerinin üst yönetimin koordinasyonunda yürütüldüğü; bu kapsamda ders planlamaları, akademik takvim, ders açma ve görevlendirme süreçlerinin üniversite ve fakülte yönetimi tarafından belirlenen ilke, esas ve takvim doğrultusunda gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, süreçlerin büyük ölçüde merkezi yapı ve fakülte koordinasyonu ile desteklendiği değerlendirilmektedir. Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesine ilişkin olarak kurum genelinde belirlenmiş ilke ve esasların bulunduğu; bu süreçlerin akademik takvim doğrultusunda planlandığı görülmektedir. Program tasarımına ilişkin faaliyetlerin üniversitenin eğitim politikaları ve kalite güvencesi yaklaşımıyla uyumlu biçimde ele alındığı anlaşılmaktadır. Programda öğrenme kazanımları, öğretim programı (müfredat), eğitim hizmetinin sunum biçimi (örgün öğretim), öğretim yöntemleri ve ölçme-değerlendirme süreçleri arasında uyumun sağlanmasına yönelik bir yaklaşımın benimsendiği değerlendirilmektedir. Bu süreçlerin takibinin OBS, ders bilgi paketleri ve dönem sonu değerlendirme araçları aracılığıyla yapıldığı; öğretim elemanları ve bölüm yönetimi tarafından izlenerek gerekli durumlarda iyileştirmelere konu edilmesinin planlandığı görülmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme Öğretme ve Değerlendirme)

B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğretim yöntem ve tekniklerinin, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)’nde yer alan bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılmasını destekleyecek biçimde planlandığı anlaşılmaktadır. Programda, öğrenci merkezli ve etkileşime dayalı öğretim yaklaşımlarının benimsendiği; özellikle uygulama ağırlıklı dersler, atölye çalışmaları ve vaka temelli öğrenme süreçleri aracılığıyla öğrencilerin aktif katılımının teşvik edildiği değerlendirilmektedir. Örgün eğitim kapsamında yürütülen derslerde, alanın doğasına uygun olarak uygulamalı öğretim yöntemlerine ağırlık verildiği; bilgi aktarımının yanı sıra beceri ve yetkinlik kazandırmaya yönelik süreç ve performans odaklı yaklaşımların kullanıldığı görülmektedir. Bu kapsamda, öğrencilerin yalnızca teorik bilgiyle değil, uygulama, analiz ve değerlendirme becerileriyle de donatılmasının hedeflendiği anlaşılmaktadır. Programda öğretim yöntemleri belirlenirken disiplinlerarası yaklaşımlara ve vaka/uygulama temelli öğrenmeye yer verildiği; gastronomi alanının çok boyutlu yapısı doğrultusunda öğrencilerin farklı

disiplinlerle ilişki kurmalarına imkân tanındığı değerlendirilmektedir. Derslerde kullanılan yöntemlerin, öğrencilerin ilgi ve motivasyonunu artırmayı hedeflediği; öğrenme sürecinde aktif rol almalarını destekleyen bir anlayışın benimsendiği görülmektedir. Teknolojinin sunduğu olanaklardan yararlanılarak öğretim süreçlerinin zenginleştirildiği; gerektiğinde dijital materyaller, görsel-işitsel içerikler ve proje temelli çalışmaların öğretim yöntemleri arasında yer aldığı anlaşılmaktadır. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle, ters yüz öğrenme ve benzeri yenilikçi öğretim yaklaşımlarının ilerleyen dönemlerde daha sistematik biçimde yaygınlaştırılmasının mümkün olduğu değerlendirilmektedir. Öğrencilerin araştırma süreçlerine katılımını desteklemeye yönelik olarak, ders içerikleri ve uygulamalar aracılığıyla araştırma, sorgulama ve problem çözme becerilerinin geliştirilmesinin hedeflendiği görülmektedir. Bu yönüyle programın, öğrencilerin derin öğrenme düzeyine ulaşmalarını destekleyen bir öğretim yaklaşımı benimsediği değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında ölçme ve değerlendirme süreçlerinin, öğrenci merkezli bir anlayış doğrultusunda ve yetkinlik ile performans temelli olarak planlandığı değerlendirilmektedir. Derslerde yalnızca sonuç odaklı sınavlara değil; öğrencilerin öğrenme sürecini yansıtan ödev, proje, uygulama çalışmaları ve süreç odaklı (formatif) değerlendirme yöntemlerine de yer verildiği anlaşılmaktadır. Bu durum, öğrencilerin farklı öğrenme stillerini ve kendilerini ifade etme biçimlerini destekleyen bir ölçme-değerlendirme yaklaşımının benimsendiğini göstermektedir. Aktif ve etkileşimli öğretim yöntemleriyle uyumlu olarak, ölçme ve değerlendirme uygulamalarının da çeşitlendirildiği; uygulamalı derslerde performansa dayalı değerlendirmelerin, teorik derslerde ise yazılı sınavlar ve proje temelli ölçme araçlarının kullanıldığı görülmektedir. Ölçme araçlarının ders kazanımlarıyla uyumlu olacak şekilde planlandığı ve eğitim türlerinin (örgün, karma ya da uzaktan) doğasına uygun sınav ve değerlendirme yöntemlerinin tercih edildiği değerlendirilmektedir. Ölçme ve değerlendirme süreçlerinde sürekliliğin sağlanmasına önem verildiği; ara sınav, final sınavı, kısa sınavlar, ödev ve projeler gibi çoklu değerlendirme araçlarının kullanıldığı anlaşılmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliğine ilişkin olarak üniversite genelinde belirlenen usul ve esasların geçerli olduğu; çevrimiçi ve yüz yüze sınavlarda sınav güvenliğini sağlamaya yönelik mekanizmaların bulunduğu değerlendirilmektedir. Dezavantajlı gruplara yönelik düzenlemelerin ise üniversite mevzuatı ve ilgili birimler aracılığıyla yürütüldüğü görülmektedir. Ölçme ve değerlendirme uygulamalarında zaman ve kişiler arasında tutarlılığın sağlanmasına yönelik olarak ders bilgi paketleri, sınav yönergeleri ve ortak ölçütlerin esas alındığı anlaşılmaktadır. Öğretim elemanlarının değerlendirme süreçlerinde akademik etik ve şeffaflık ilkelerini gözettiği; ölçme sonuçlarının öğrencilere zamanında ve açık biçimde bildirildiği değerlendirilmektedir. Programın yeni kurulmuş olması

nedeniyle ölçme ve değerlendirme uygulamalarına ilişkin geri bildirim mekanizmalarının gelişim sürecinde olduğu; ancak öğrenci ve öğretim elemanı geri bildirimlerinin alınarak bu süreçlerin ilerleyen dönemlerde daha sistematik biçimde iyileştirilmesinin mümkün olduğu değerlendirilmektedir. Genel olarak, ölçme ve değerlendirme yaklaşımının program öğrenme çıktılarıyla uyumlu olduğu ve kalite güvencesi anlayışı çerçevesinde geliştirmeye açık bir yapıya sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

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

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında kurum içi ve kurum dışı öğrenci kabulüne ilişkin ilke, kural ve süreçlerin üniversite genelinde tanımlanmış yönetmelik ve yönergeler çerçevesinde yürütüldüğü değerlendirilmektedir. Yatay ve dikey geçiş, çift ana dal ve yan dal uygulamaları ile öğrenci değişim programlarına ilişkin esasların açık biçimde belirlendiği; bu süreçlerde talep edilen belgeler, ders içerikleri, kredi ve AKTS eşdeğerliklerinin değerlendirilmesine yönelik ölçütlerin tanımlı olduğu görülmektedir. Yatay ve dikey geçiş başvurularının, ilgili mevzuat doğrultusunda oluşturulan komisyonlar tarafından değerlendirildiği; bu komisyonlarda görev alan akademik personelin alan uzmanlığına ve akademik yetkinliğine sahip olduğu anlaşılmaktadır. Ders eşdeğerlikleri ve kredi/AKTS uyumunun, ders bilgi paketleri ve program çıktıları esas alınarak incelendiği; değerlendirmelerin kurumsal yönetmeliklere uygun biçimde gerçekleştirildiği değerlendirilmektedir. Programlar arası anlaşmalar ve öğrenci hareketliliği kapsamında, üniversitenin ERASMUS, Farabi ve Mevlana gibi değişim programları aracılığıyla yurt içi ve yurt dışı öğrenci hareketliliğini desteklediği görülmektedir. Bu kapsamda, öğrencilerin başka kurumlarda veya programlarda aldıkları derslerin tanınması ve kredilendirilmesinde, program çıktıları ve AKTS yükünün korunmasına özen gösterildiği değerlendirilmektedir. Öğrenci hareketliliği sürecinde kredi kaybının önlenmesine yönelik uygulamaların bulunduğu ve ders eşdeğerliklerinin önceden belirlenmiş esaslar doğrultusunda yapıldığı anlaşılmaktadır. Öğrenci kabulüne ilişkin ilke ve kuralların, merkezi yerleştirme dışındaki öğrenci gruplarını da kapsayacak şekilde tanımlandığı ve üniversitenin resmî internet sayfaları aracılığıyla kamuoyuna ilan edildiği görülmektedir. Diploma ve sertifika taleplerinin ise Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı koordinasyonunda, tanımlı süreçler çerçevesinde titizlikle takip edildiği değerlendirilmektedir. Önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin olarak, örgün, yaygın, uzaktan veya karma öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin değerlendirilmesine imkân tanıyan ilke ve kuralların mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Bu sürecin, ilgili yönergeler ve komisyon kararları doğrultusunda yürütüldüğü; karar alma süreçlerinde şeffaflık ve tutarlılığın gözetildiği değerlendirilmektedir. Programın yeni öğrenci almaya başlamış olması nedeniyle uygulamaların henüz sınırlı sayıda örnekle yürütüldüğü; ancak mevcut kurumsal yapı, yönetmelikler ve organizasyonel düzenlemeler sayesinde öğrenci kabulü, hareketlilik ve önceki öğrenmenin tanınması süreçlerinin sağlıklı

ve sürdürülebilir biçimde yürütülebileceği değerlendirilmektedir. Bu yönüyle programın, uluslararasılaşma politikalarıyla uyumlu ve kalite güvencesi yaklaşımını destekleyen bir öğrenci kabul ve hareketlilik sistemine sahip olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları ve mezuniyet karar süreçlerinin üniversite genelinde yürürlükte olan eğitim-öğretim ve sınav yönetmelikleri ile ilgili yönergeler çerçevesinde açık, anlaşılır ve tutarlı biçimde tanımlandığı değerlendirilmektedir. Mezuniyet için gerekli ders yükü, AKTS koşulları, zorunlu ve seçmeli derslerin tamamlanması, staj ve uygulamalı eğitim gereklilikleri gibi ölçütlerin program ve üniversite düzeyinde ilan edildiği ve kamuoyuyla paylaşıldığı görülmektedir. Sertifikalandırma ve diploma işlemlerinin, tanımlı mevzuat ve iş akışlarına uygun olarak Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı koordinasyonunda yürütüldüğü; süreçlerin şeffaf ve izlenebilir nitelikte olduğu değerlendirilmektedir. Diploma ve geçici mezuniyet belgelerinin düzenlenmesi, kontrolü ve teslimine ilişkin süreçlerde, programdan bağımsız olarak üniversite genelinde standart bir uygulamanın benimsenmiş olması, uygulamada tutarlılık ve güvenilirlik sağlamaktadır. Bu işlemlerin, tanımlı süreçlere uygunluğunun idari birimler ve üst yönetim tarafından izlenmesi, gerekli görülen durumlarda düzeltici önlemlerin alınmasına imkân tanımaktadır. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verilirken, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirilip getirilmediğinin güvenilir yöntemlerle kontrol edildiği değerlendirilmektedir. Ders bazında öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve program çıktılarıyla ilişkilendirilmesi; ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin bilgi, beceri ve yetkinlik kazanımlarını kapsayacak şekilde tasarlanmış olması bu süreci desteklemektedir. Beceri ve yetenek kazandırmayı hedefleyen uygulamalı derslerde, uygulama sınavları, performans değerlendirmeleri ve proje temelli ölçme araçlarının kullanılması, kazanımların doğrulanmasına katkı sağlamaktadır. Programın 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci kabul etmiş olması nedeniyle henüz mezun verilmemiştir. Bu nedenle yeni mezun anketleri, mezun sohbetleri veya mezuniyet kazanım sınavları gibi uygulamaların hayata geçirilmemiş olduğu görülmektedir. Bununla birlikte, üniversite ve fakülte düzeyinde mevcut olan mezun izleme ve geri bildirim mekanizmalarının, ilerleyen yıllarda program mezunları için de kullanılabilecek altyapıyı sunduğu değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var Yok	☒ Var Yok	☒ Var Yok	☒ Var Yok	☒ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☐ Var ☒ Yok

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının öğrenme ortamı ve kaynakları, programın hedeflediği mezun yeterliliklerine ulaşmayı destekleyecek şekilde üniversite ve fakülte genel altyapısı içerisinde planlanmış ve yapılandırılmıştır. Derslikler, ortak kullanım alanları, kütüphane olanakları ve çevrim içi öğrenme kaynaklarının, programın eğitim-öğretim faaliyetlerini yürütmeye elverişli bir temel sunduğu değerlendirilmektedir. Üniversite kütüphanesinin basılı ve elektronik kaynakları ile çevrim içi veri tabanlarının, öğrencilerin ders ve araştırma gereksinimlerini karşılamaya yönelik erişilebilir olduğu görülmektedir. Öğrenme ortamlarının ve öğretim materyallerinin erişilebilirliği konusunda, öğrencilerin fiziki mekânlara ve dijital kaynaklara üniversitenin bilgi sistemleri aracılığıyla ulaşabildiği; bu kaynakların öğrenci kullanımına açık biçimde sunulduğu değerlendirilmektedir. Ayrıca, eğitim-öğretim süreçlerinde kullanılan öğrenme yönetim sisteminin (LMS), eş zamanlı ve eş zamansız öğrenmeyi destekleyen, ölçme-değerlendirme süreçlerini kapsayan ve kullanıcı dostu bir altyapı sunduğu görülmektedir. Bu sistemin, özellikle ilk yıl öğrencilerinin akademik uyum sürecini destekleyici bir rol üstlendiği söylenebilir. Öğrenme ortamı ve kaynaklarının öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim elemanı ve öğrenci-materyal etkileşimini artırmaya yönelik olarak kullanılmasına önem verildiği; yüz yüze derslerin yanı sıra dijital içerikler, çevrim içi materyaller ve ders destek kaynaklarıyla etkileşimli bir öğrenme sürecinin hedeflendiği değerlendirilmektedir. Programın henüz 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci kabul etmiş olması nedeniyle, öğrenme ortamları ve kaynaklarının kullanımına ilişkin izleme ve iyileştirme faaliyetlerinin büyük ölçüde planlama aşamasında olduğu görülmektedir. Bu durum, yeni kurulan programlar için doğal ve beklenen bir gelişim süreci olarak değerlendirilmektedir. Genel olarak, öğrenme ortamı ve kaynaklarının program hedefleri, öğrenme çıktıları ve TYYÇ kapsamında öngörülen bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılmasını destekleyecek yeterli bir altyapı sunduğu; izleme ve iyileştirme süreçlerinin ise öğrencilerden ve öğretim elemanlarından alınacak geri bildirimler doğrultusunda önümüzdeki dönemlerde daha sistematik bir yapıya kavuşturulabileceği sonucuna varılmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri**Değerlendirme:**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında, öğrencilerin akademik gelişimlerini izlemek, yönlendirmek ve desteklemek amacıyla akademik danışmanlık sistemi tanımlı olup üniversitenin ilgili yönetmelik ve yönergeleri çerçevesinde yürütülmektedir. Öğrencilere kayıtlı oldukları ilk yıldan itibaren bir danışman öğretim üyesi atanmakta; bu danışmanlar aracılığıyla ders seçimleri, akademik ilerleme, olası akademik sorunlar ve genel uyum süreçleri takip edilmektedir. Bu yönüyle programda akademik danışmanlık sisteminin temel unsurlarının mevcut olduğu değerlendirilmektedir. Danışmanlara erişim açısından, öğrencilerin hem yüz yüze hem de çevrim içi yollarla öğretim elemanlarına ulaşabilmesine imkân tanındığı görülmektedir. Danışmanlık saatlerinin ilan edilmesi ve elektronik iletişim kanallarının kullanılması, özellikle ilk yıl öğrencilerinin akademik sisteme uyumunu kolaylaştırıcı bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, danışmanlık süreçlerinin sistematik biçimde izlenmesi ve belgelenmesine yönelik uygulamaların (öğrenci portfolyosu, düzenli danışman-öğrenci kayıtları vb.) henüz geliştirilme aşamasında olduğu, programın yeni açılmış olmasıyla ilişkili doğal bir durum olarak görülmektedir. Üniversite bünyesinde öğrencilerin yararlanabileceği psikolojik danışmanlık ve kariyer merkezi hizmetlerinin bulunduğu; bu hizmetlerin yüz yüze ve çevrim içi biçimde erişilebilir olduğu ve öğrencilere duyurulduğu değerlendirilmektedir. Bu merkezlerin sunduğu hizmetlerin, program öğrencilerinin akademik ve kişisel gelişimini destekleyici nitelikte olduğu; ancak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına özgü kariyer planlama faaliyetlerinin henüz başlangıç aşamasında olduğu anlaşılmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.3.3. Tesis ve Altyapılar

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının yürütüldüğü fakülte bünyesinde, öğrencilerin temel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik tesis ve altyapı olanaklarının üniversite genel imkânları kapsamında mevcut olduğu değerlendirilmektedir. Yemekhane, yurt, ulaşım, sağlık, bilişim hizmetleri ve uzaktan eğitim altyapısı gibi temel hizmetlerin, üniversite ölçeğinde planlandığı ve öğrencilerin kullanımına açık olduğu görülmektedir. Bu altyapılar, özellikle programın ilk yılında öğrenim gören öğrencilerin eğitim-öğretim süreçlerini destekleyecek asgari koşulları sağlamaktadır. Bununla birlikte, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programının uygulama ağırlıklı yapısı dikkate alındığında, programa özgü mutfak uygulama alanları, teknik donanım, atölye ve benzeri altyapı unsurlarının geliştirilmesinin önemli olduğu değerlendirilmektedir. Programın 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci kabul etmiş olması nedeniyle, bu alanlara ilişkin kullanım yoğunluğu, yeterlilik ve öğrenci ihtiyaçlarına dair kapsamlı bir izleme ve değerlendirme sürecinin henüz oluşmadığı anlaşılmaktadır. Bu durum, yeni kurulan programlar için doğal ve beklenen bir geçiş süreci olarak görülmektedir. Tesis ve altyapıların kullanımına ilişkin sistematik geri bildirim, izleme ve iyileştirme mekanizmalarının program düzeyinde henüz yapılandırılmadığı; ancak fakülte ve üniversite üst yönetimiyle yapılan planlama ve görüşmeler doğrultusunda bu sürecin ilerleyen dönemlerde geliştirilmesinin hedeflendiği anlaşılmaktadır. Özellikle uygulamalı derslerin artacağı ilerleyen sınıf düzeylerinde, altyapı kullanımının daha düzenli biçimde izlenmesi ve öğrenci geri bildirimleri doğrultusunda iyileştirmeler yapılması önem arz etmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.3.4. Dezavantajlı Gruplar

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında, dezavantajlı, kırılgan ve az temsil edilen grupların eğitim olanaklarına erişiminin sağlanmasına yönelik uygulamaların üniversite genel politika ve düzenlemeleri çerçevesinde ele alındığı değerlendirilmektedir. Engelli, ekonomik olarak dezavantajlı, göçmen veya benzeri gruplara mensup öğrencilerin eğitim süreçlerine katılımında eşitlik, hakkaniyet ve kapsayıcılık ilkelerinin benimsendiği; bu doğrultuda üniversite bünyesinde yürütülen engelsiz üniversite uygulamalarının program öğrencileri için de geçerli olduğu görülmektedir. Üniversite yerleşkelerinde fiziksel erişilebilirliğe yönelik düzenlemelerin (engelli rampaları, asansörler, erişilebilir ortak alanlar vb.) bulunduğu; ayrıca uzaktan eğitim altyapısının, farklı öğrenci ihtiyaçlarını dikkate alacak şekilde yapılandırıldığı değerlendirilmektedir. Özellikle çevrim içi ders içerikleri ve dijital öğrenme materyallerinin erişilebilirliği, dezavantajlı grupların eğitim sürecine katılımını destekleyen önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Programın 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci kabul etmiş olması

nedeniyle, dezavantajlı gruplara yönelik program özelinde yapılmış izleme, geri bildirim ve iyileştirme çalışmalarının henüz sınırlı olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, üniversite genelinde yürütülen izleme ve destek mekanizmalarının program öğrencilerini de kapsadığı; ihtiyaçların tespiti ve çözümüne yönelik ilgili birimlerle iş birliği içinde hareket edildiği değerlendirilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğrenim gören öğrencilerin sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlere katılımını destekleyen olanakların, ağırlıklı olarak üniversite ve fakülte genel yapılanmaları üzerinden sağlandığı değerlendirilmektedir. Üniversite bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci topluluklarının kullanabileceği fiziksel mekânların bulunduğu; bu toplulukların sosyal, kültürel ve sportif etkinliklerini yürütebilmeleri için gerekli idari yapılanmanın ve koordinasyon mekanizmalarının mevcut olduğu görülmektedir. Bu yapı, program öğrencilerinin üniversite yaşamına uyum sağlamasına ve aidiyet duygusunun gelişmesine katkı sunmaktadır. Öğrenci topluluklarının faaliyetlerine yönelik bütçe ve rehberlik desteğinin, üniversitenin ilgili birimleri aracılığıyla sağlandığı; akademik ve idari personelin danışmanlık rolü üstlenerek öğrenci etkinliklerini yönlendirdiği değerlendirilmektedir. Bu durum, öğrencilerin sosyal ve kültürel etkinlikler aracılığıyla kişisel gelişimlerini desteklemelerine ve ekip çalışması, iletişim ve organizasyon becerilerini geliştirmelerine imkân tanımaktadır. Öğrencilerin üniversite genelindeki topluluk ve etkinliklere katılımı teşvik edilmekte; bu katılımın ilerleyen dönemlerde program kimliğini destekleyecek özgün etkinliklerle zenginleştirilmesi planlanmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında öğretim elemanlarının atama, yükseltme ve görevlendirme süreçlerinin üniversitenin yürürlükteki mevzuat, yönerge ve senato kararları doğrultusunda açık, şeffaf ve nesnel ölçütlere dayalı olarak yürütüldüğü değerlendirilmektedir. Öğretim elemanı atama ve yükseltme kriterlerinin kamuoyuna açık olması, akademik liyakati ve fırsat eşitliğini esas alması, kurumsal kalite güvencesi açısından olumlu bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Ders görevlendirmelerinin, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ve akademik yetkinlikleri dikkate alınarak yapıldığı; ders yükü ve dağılımına ilişkin kararların bölüm ve fakülte kurulları aracılığıyla alındığı görülmektedir. Bu süreçlerin şeffaf biçimde yürütülmesi ve öğretim elemanlarının sorumluluklarının önceden bilinir olması, eğitim-öğretim faaliyetlerinin sağlıklı şekilde sürdürülmesine katkı sağlamaktadır. Birim dışından ders vermek üzere görevlendirilen öğretim elemanlarının seçiminde de akademik yeterlilik ve alan uyumunun gözetildiği değerlendirilmektedir. Programın yeni kurulmuş olması nedeniyle öğretim kadrosunun sayısal olarak sınırlı olduğu, ancak mevcut kadronun programın temel eğitim-öğretim ihtiyaçlarını karşılayabilecek nitelikte olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, ilerleyen yıllarda öğrenci sayısının ve uygulamalı derslerin artmasına paralel olarak, öğretim üyesi ihtiyacının yeniden değerlendirilmesi ve bu doğrultuda planlama yapılmasının gerekli olabileceği öngörülmektedir. Programdan ayrılma potansiyeli olan öğretim elemanları veya programın gelişmesi beklenen yeni alanlar için öğretim üyesi ihtiyacını öngörebilecek sistematik bir ihtiyaç analizi mekanizmasının geliştirilmesi, sürecin kurumsallığını güçlendirecektir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.4.2. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında görev yapan öğretim elemanlarının öğretim yetkinliklerinin geliştirilmesine yönelik uygulamaların, ağırlıklı olarak üniversite genelinde sunulan olanaklar üzerinden yürütüldüğü değerlendirilmektedir. Üniversite bünyesinde düzenlenen hizmet içi eğitimler, seminerler, çalıştaylar ve çevrim içi eğitimler aracılığıyla öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik yeterliliklerini geliştirmelerine imkân tanındığı görülmektedir. Bu kapsamda, etkileşimli ve aktif öğrenme yöntemleri ile uzaktan eğitim süreçlerine ilişkin farkındalığın artırılmasına yönelik kurumsal bir çerçevenin mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Üniversite bünyesinde öğretme-öğrenme merkezi benzeri yapılanmaların bulunması, öğretim elemanlarının aktif öğrenme, ölçme-değerlendirme ve teknoloji destekli öğretim konularında desteklenmesine katkı sağlamaktadır. Ancak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına özgü olarak, öğretim yetkinliği geliştirme ihtiyaçlarının düzenli ihtiyaç analizleriyle belirlenmesi ve bu

doğrultuda hedefe yönelik eğitim programlarının planlanması henüz gelişmeye açık bir alan olarak görülmektedir. Öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirme performansının değerlendirilmesi, büyük ölçüde akademik teşvik, atanma ve yükseltme süreçleri üzerinden dolayı olarak yapılmaktadır. Buna karşın, ders verme yeterliliği, öğretim yöntemlerinin etkinliği ve öğrenci geri bildirimlerine dayalı öğretim performansının program düzeyinde daha sistematik biçimde izlenmesi, öğretim kalitesinin sürdürülebilirliği açısından faydalı olacaktır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

B.4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme uygulamalarının, ağırlıklı olarak üniversite genelinde tanımlanmış akademik teşvik ve atama-yükseltme sistemleri üzerinden yürütüldüğü değerlendirilmektedir. Akademik teşvik ödeneği uygulaması, öğretim elemanlarının akademik üretkenliğini ve mesleki gelişimini destekleyen önemli bir mekanizma olarak işlev görmektedir; dolaylı olarak eğitim-öğretim faaliyetlerine katkı sağlayan akademik çalışmaları da teşvik etmektedir. Atama ve yükseltme kriterlerinde eğitim-öğretim faaliyetlerinin yer alması, öğretim elemanlarının ders verme sorumluluklarını ve akademik katkılarını dikkate alan bir yaklaşımın benimsendiğini göstermektedir. Bu durum, eğitim-öğretimin kurumsal düzeyde önemsendiğine işaret etmekte ve öğretim elemanlarının bu alandaki sorumluluklarını yerine getirmelerini desteklemektedir. Ancak yaratıcı, yenilikçi veya iyi uygulama niteliği taşıyan eğitim faaliyetlerini doğrudan hedefleyen, programa ya da birime özgü teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının henüz sınırlı olduğu görülmektedir. Programın yeni kurulmuş olması ve ilk öğrencilerini 2025–2026 Güz yarıyılında kabul etmiş olması, eğitim faaliyetlerine özgü ödüllendirme ve teşvik uygulamalarının henüz başlangıç aşamasında olmasını açıklayan bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, “iyi eğitim uygulamaları”, yenilikçi öğretim yöntemleri, aktif öğrenme tasarımları veya öğrenci merkezli uygulamaları görünür kılacak birim düzeyinde ödül ya da teşvik modellerinin geliştirilmesi, öğretim kalitesinin artırılmasına katkı sağlayabilir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında araştırma süreçlerinin yönetimi, üniversitenin genel araştırma politikaları ve stratejik öncelikleri ile uyumlu bir çerçevede ele alınmaktadır. Program bünyesinde görev yapan öğretim elemanlarının araştırma ve geliştirme faaliyetlerini yürütmelerine yönelik olarak birim yönetiminin destekleyici ve yönlendirici bir yaklaşım benimsediği; akademik özgürlüğü korurken kurumsal hedeflerle uyumlu araştırmaları teşvik ettiği değerlendirilmektedir. Programda yürütülen tezli yüksek lisans eğitimi, araştırma kültürünün kurumsallaşması açısından önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Tez çalışmalarının konu seçiminde; öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel bilimsel tartışmalar, yerel ve bölgesel kalkınma öncelikleri ile sürdürülebilirlik, kültürel miras ve gıda çalışmaları gibi temaların dikkate alındığı anlaşılmaktadır. Bu yaklaşım, tez çalışmalarının hem akademik derinlik hem de toplumsal fayda üretme potansiyeline sahip olmasını desteklemektedir. Ulusal ve uluslararası araştırma öncelikleri doğrultusunda dış kaynaklı proje ve fonlara (TÜBİTAK, BAP, AB projeleri vb.) yönelimi teşvik eden bir anlayışın bulunduğu; öğretim elemanlarının proje geliştirme, yayın yapma ve bilimsel etkinliklere katılımının kurumsal mekanizmalar aracılığıyla desteklendiği görülmektedir. Bununla birlikte, program düzeyinde araştırma hedeflerinin kısa, orta ve uzun vadeli olarak daha açık biçimde tanımlanması ve bu hedeflere yönelik performans göstergelerinin belirlenmesi, araştırma süreçlerinin yönetimini daha sistematik hale getirebilecek bir gelişim alanı olarak değerlendirilmektedir. Programda gerçekleştirilen proje, yayın ve tez çalışmalarının çıktılarının izlenmesi; faaliyet raporları, YÖKSİS kayıtları ve akademik teşvik süreçleri aracılığıyla yapılmaktadır. Bu mekanizmalar araştırma performansının genel düzeyde izlenmesine imkân tanımakla birlikte, araştırma çıktılarının program bazında analiz edilmesi ve bu analizler doğrultusunda iyileştirme kararlarının alınmasına yönelik yapılandırılmış bir izleme-gözden geçirme sürecinin geliştirilmesi programın araştırma kapasitesini güçlendirecektir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Bu ölçüt değerlendirilmeyecektir.

C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında lisansüstü eğitim faaliyetleri kapsamında tezli yüksek lisans programının aktif olarak yürütüldüğü, buna karşın doktora programının henüz açılmadığı değerlendirilmektedir. Bu durum, programın görece yeni olması ve akademik yapılanmanın kademeli olarak geliştirilmesiyle uyumlu bir gelişim süreci olarak görülmektedir. Tezli yüksek lisans programı aracılığıyla araştırma kültürünün güçlendirilmesi ve nitelikli araştırmacı yetiştirilmesine yönelik önemli bir zemin oluşturulduğu anlaşılmaktadır. Mevcut durumda, doktora programları, 100/2000 YÖK Doktora Programları veya programa özgü doktora öğrenci sayıları ve mezuniyet verilerine ilişkin doğrudan bir uygulama bulunmamaktadır. Bu nedenle doktora öğrencilerinin kabul süreçleri, mezuniyet sonrası istihdam durumları, yerli ve yabancı doktora öğrenci profilleri ya da doktora mezunlarının istihdam alanlarına ilişkin izleme ve değerlendirme mekanizmalarının program düzeyinde henüz oluşturulmadığı değerlendirilmektedir. Benzer şekilde, doktora sonrası (post-doc) araştırmacı istihdamına yönelik yapılandırılmış bir uygulamanın da mevcut olmadığı görülmektedir. Bununla birlikte, programda görev yapan doktoralı öğretim elemanlarının farklı üniversitelerden ve çeşitli akademik arka planlardan gelmiş olması, akademik çeşitlilik ve dışa açıklık açısından olumlu bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu durum, olası bir doktora programının açılması halinde “kurum içi yetiştirme” (inbreeding) riskinin sınırlı tutulabileceğine ve daha dengeli bir akademik yapı kurulabileceğine işaret etmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☒ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☐ Var ☒ Yok

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş Birlikleri ve Destekler

Bölüm, öğretim elemanları ve araştırmacıların bilimsel araştırma ve sanat yetkinliğini sürdürmek ve iyileştirmek için olanaklar (eğitim, iş birlikleri, destekler vb.) sunmalıdır.

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Değerlendirme:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında görev yapan öğretim elemanlarının büyük çoğunluğunun doktora derecesine sahip olduğu ve araştırma faaliyetlerinin ağırlıklı olarak bu akademik kadro tarafından yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Programda yalnızca araştırma faaliyetlerine odaklanmış, eğitim yükü olmayan bir personel yapısı bulunmamakla birlikte, bu durum mevcut öğretim elemanlarının araştırma ve eğitim faaliyetlerini birlikte ve dengeli biçimde yürüttüğünü göstermektedir. Doktora derecelerinin alındığı kurumlar incelendiğinde, farklı üniversitelerden mezuniyetlerin bulunması akademik çeşitlilik açısından olumlu değerlendirilmektedir. Belirli bir merkezde yoğunlaşmadan ziyade farklı akademik geleneklerden

gelen öğretim elemanlarının varlığı, programın araştırma perspektifini zenginleştirmektedir. Doktora alanlarının dağılımının ise gastronomi, turizm, yiyecek-içecek işletmeciliği ve ilişkili disiplinlerde yoğunlaştığı; bu alanların programın kabul edilen ve gelişmesi hedeflenen araştırma odaklarıyla genel olarak uyumlu olduğu görülmektedir. Araştırma konuları ile öğretim elemanlarının doktora uzmanlık alanları arasında yüksek düzeyde örtüşme bulunması, araştırma faaliyetlerinin nitelikli biçimde yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, doktora sonrası gelişim (post-doc), alan derinleşmesi veya yeni araştırma yönelimlerine yönelik yapılandırılmış eğitim ve destek mekanizmalarının henüz sınırlı olduğu değerlendirilmektedir. Bu durum, üniversite genelinde sunulan olanaklarla kısmen telafi edilmekte olsa da program düzeyinde daha sistematik bir yaklaşım geliştirilebilir. Öğrencilerin araştırma ve proje süreçlerine katılımı, tezli yüksek lisans programı, bitirme projeleri ve öğretim elemanlarıyla yürütülen bireysel çalışmalar aracılığıyla desteklenmektedir. Ancak bu katılımın program genelinde daha görünür ve sistematik hale getirilmesine yönelik mekanizmaların (örneğin düzenli proje çağrıları, öğrenci araştırma grupları veya proje pazarları) geliştirilmesi, araştırma kültürünün tabana yayılması açısından faydalı olacaktır. TTMER veya benzeri birimlerce düzenlenen proje pazarlarına ilişkin doğrudan ve düzenli katılım verilerinin ise sınırlı olduğu anlaşılmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde, programın araştırma yetkinliği güçlü bir akademik kadro üzerine inşa edilmiştir ve araştırma alanları ile insan kaynağı arasında anlamlı bir uyum bulunmaktadır. Araştırma yetkinliklerinin daha da geliştirilmesi için doktora sonrası gelişim olanaklarının artırılması, proje pazarları ve öğrenciyi araştırmaya dahil eden yapıların daha sistematik hale getirilmesi önerilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

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

Bu ölçüt değerlendirilmeyecektir.

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Değerlendirme:

Birim/Bölüm/Program bünyesinde yürütülen araştırma faaliyetlerinin yıllık bazda izlenmesi ve değerlendirilmesi, üniversite genelinde uygulanan performans izleme ve stratejik planlama mekanizmaları üzerinden gerçekleştirilmektedir. Öğretim elemanlarının yayın, proje, atıf ve bilimsel etkinlik katılımları gibi araştırma çıktıları; faaliyet raporları, akademik teşvik başvuruları ve performans değerlendirme süreçleri aracılığıyla düzenli olarak kayıt altına alınmakta ve izlenmektedir. Bu yönüyle araştırma performansının izlenmesine ilişkin veriye dayalı bir altyapının mevcut olduğu görülmektedir. Araştırma

performansına ilişkin öz değerlendirme süreçleri, ağırlıklı olarak üniversite ve birim düzeyinde hazırlanan faaliyet ve değerlendirme raporları üzerinden yürütülmekte; bu raporlar aracılığıyla mevcut durum analizi yapılmakta ve genel eğilimler izlenmektedir. Program özelinde doğrudan ve ayrıntılı bir öz değerlendirme mekanizmasının sınırlı olduğu, ancak üniversite genel çerçevesinin program tarafından referans alındığı değerlendirilmektedir. Bu durum, araştırma performansının bütüncül biçimde ele alınmasını sağlamakla birlikte, program düzeyinde daha hedef odaklı analizlerin geliştirilmesine de açık bir alan oluşturmaktadır. Üniversitenin ve birimin stratejik planlarında yer alan AR-GE hedefleri doğrultusunda, bölümden beklenen temel katkılar; nitelikli bilimsel yayın sayısının artırılması, ulusal ve uluslararası proje başvurularının teşvik edilmesi, disiplinlerarası çalışmaların geliştirilmesi ve araştırma çıktılarının toplumsal faydaya dönüştürülmesidir. Bu beklentilerin öğretim elemanları tarafından genel hatlarıyla bilindiği ve özellikle yayın ve proje performansı açısından dikkate alındığı görülmektedir. Ancak bu hedeflerin program düzeyinde daha görünür, ölçülebilir ve izlenebilir göstergelerle desteklenmesi, farkındalığı ve sahiplenmeyi artıracaktır. Stratejik plan kapsamında AR-GE hedeflerinde ortaya çıkan sapmalara yönelik olarak, üniversite genelinde alınan iyileştirici tedbirler (teşvik mekanizmaları, proje destekleri, akademik performans kriterleri vb.) program tarafından da kullanılmaktadır. Bu tedbirlerin sonucunda özellikle yayın ve proje başvurularında kademeli bir artış sağlandığı, ancak uluslararası görünürlük ve yüksek bütçeli dış kaynaklı projeler açısından gelişim potansiyelinin devam ettiği değerlendirilmektedir. Önceki iyileştirme tedbirlerinin sonuçlarının izlenmesi üniversite raporları aracılığıyla yapılmakta, program bu sonuçlardan dolaylı olarak yararlanmaktadır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi

Değerlendirme:

Bölümde görev yapan kadrolu öğretim elemanlarının eğitim ve araştırma faaliyetlerine ayırdıkları zaman, üniversitenin genel akademik iş yükü ve görev tanımları çerçevesinde dengelenmektedir. Eğitim-öğretim yükü, ders dağılımları ve danışmanlık görevleri ile belirlenirken; araştırma faaliyetleri öğretim elemanlarının bireysel akademik yönelimleri ve uzmanlık alanları doğrultusunda yürütülmektedir. Bu kapsamda eğitim ve araştırma yoğunluklarının genel olarak dengeli bir şekilde sürdürüldüğü, ancak bireysel farklılıklar gösterebildiği değerlendirilmektedir. Öğretim elemanlarının araştırma performansları; yayın, proje, atıf ve bilimsel etkinlik katılımı gibi göstergeler üzerinden YÖKSİS, akademik teşvik ve faaliyet raporları aracılığıyla izlenmektedir. Bu veriler, üniversite genelinde uygulanan akademik teşvik sistemi kapsamında değerlendirilmekte ve araştırma performansının ödüllendirilmesinde temel bir referans oluşturmaktadır. Akademik teşvik ödeneği, teşekkür belgeleri ve benzeri kurumsal uygulamalar, öğretim elemanlarının araştırma faaliyetlerini destekleyen başlıca motivasyon araçlarıdır. Birimden beklenen

araştırma performansına öğretim elemanlarının katkıları, ağırlıklı olarak bireysel performans göstergeleri üzerinden takip edilmekte; bu katkılar üniversitenin araştırma hedefleriyle dolaylı biçimde ilişkilendirilmektedir. Ancak program düzeyinde, eğitim ve araştırma zaman dengesinin sistematik olarak izlenmesine ve performans sonuçlarının toplu analizine yönelik daha yapılandırılmış bir mekanizmanın geliştirilmesi, süreklilik ve iyileştirme açısından fayda sağlayacaktır. Araştırma performansının paylaşılmasına ilişkin süreçler üniversite genel politikaları çerçevesinde tanımlı olup, öğretim elemanları tarafından bilinir durumdadır. Performans değerlendirmeleri yıllık bazda yapılmakta ve kurumsal politika ve teşvik mekanizmalarında kullanılmaktadır. Bununla birlikte, program veya bölüm düzeyinde ortalama performans değerlerinin ve dağılımların daha görünür ve karşılaştırılabilir biçimde paylaşılması, şeffaflık ve ortak hedef bilincini güçlendirebilir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

TOPLUMSAL KATKI

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

D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Değerlendirme:

Bölümün toplumsal katkı faaliyetleri, üniversitenin toplumsal katkı politikası ve stratejik hedefleriyle uyumlu olacak şekilde planlanmakta ve yürütülmektedir. Yıllık planlar içerisinde toplumsal katkıya yönelik hedeflere yer verildiği, bu hedeflerin eğitim, danışmanlık, bilgilendirme faaliyetleri, kamu kurumları ve yerel paydaşlarla yürütülen iş birlikleri çerçevesinde şekillendirildiği görülmektedir. Bu durum, toplumsal katkı süreçlerinin kurumsal farkındalık düzeyinde ele alındığını göstermektedir. Toplumsal katkı faaliyetlerinin uygulanmasında, öğretim elemanlarının bireysel uzmanlık alanları ve gönüllülük esasına dayalı katkılar ön plandadır. Gerçekleştirilen etkinlikler, sertifika programları, eğitimler ve iş birliği faaliyetleri aracılığıyla toplumla etkileşim kurulmakta; bu faaliyetler bölümün akademik birikiminin topluma aktarılmasına katkı sağlamaktadır. Ancak bu faaliyetlerin sayısal hedefler, performans göstergeleri ve düzenli raporlama mekanizmaları ile daha sistematik biçimde izlenmesine yönelik uygulamaların sınırlı olduğu değerlendirilmektedir. Toplumsal katkı hedeflerinin izlenmesine yönelik kontrol mekanizmaları bulunmakla birlikte, gerçekleştirmelerin düzenli aralıklarla analiz edilmesi ve hedeflere ulaşamayan alanlar için planlı iyileştirici ve düzeltici faaliyetlerin açık biçimde tanımlanması gelişime açık bir alan olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca toplumda ortaya çıkabilecek yeni ihtiyaçların izlenmesine yönelik paydaş geri bildirimlerini esas alan daha yapılandırılmış mekanizmaların oluşturulması, toplumsal katkı faaliyetlerinin etkililiğini artıracaktır

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☒ Var ☐ Yok	☐ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☒ Var ☐ Yok

D.1.2. Kaynaklar

Değerlendirme:

Bölümün toplumsal katkı faaliyetlerine yönelik olarak mali, fiziksel ve insan kaynağı tahsisine ilişkin kurumsal düzeyde tanımlanmış, açık ve sistematik bir yapı henüz oluşturulmamıştır. Toplumsal katkı kapsamındaki etkinliklerin büyük ölçüde öğretim elemanlarının bireysel çabaları, gönüllülük esaslı katkıları ve mevcut akademik/kurumsal imkânlar çerçevesinde yürütüldüğü anlaşılmaktadır. Bu durum, toplumsal katkı faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini ve kurumsal hafızaya aktarılmasını sınırlayan bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Toplumsal katkı etkinlikleri için ayrılan kaynakların planlama aşamasında açık biçimde tanımlanmadığı; uygulama, izleme ve değerlendirme süreçlerinin ise kurumsal bir sistematik içinde yürütülmediği görülmektedir. Faaliyetler gerçekleştirilmekle birlikte, bu faaliyetlerin hangi

kaynaklarla, hangi ölçekte ve hangi hedeflere yönelik olarak yürütüldüğüne dair izlenebilir ve ölçülebilir verilerin bulunmaması, kaynak yönetimi açısından gelişime açık bir alan oluşturmaktadır. Ayrıca toplumsal katkı faaliyetlerine ilişkin kaynak kullanımının düzenli olarak değerlendirilmesine ve elde edilen sonuçlara göre önlem alma veya iyileştirme yapılmasına yönelik mekanizmaların henüz işletilmediği anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, toplumsal katkı faaliyetlerinin daha etkili ve sürdürülebilir hale gelmesi için kaynakların tanımlanması, paydaşlarla paylaşılması ve periyodik olarak izlenmesini sağlayacak kurumsal bir çerçevenin oluşturulması önerilmektedir.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☒ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☐ Var ☒ Yok

D.2 Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Değerlendirme:

Bölümün toplumsal katkı faaliyetleri, üniversitenin genel toplumsal katkı anlayışı ve akademik birikimiyle uyumlu biçimde eğitim, danışmanlık, farkındalık oluşturma ve kamu yararına bilgi üretimi çerçevesinde yürütülmektedir. Özellikle gastronomi alanının yerel kültür, sürdürülebilirlik, sağlıklı beslenme ve toplumsal farkındalık gibi temalarla doğal bir ilişki içinde olması, bölümün toplumsal katkı potansiyelini artıran önemli bir unsurdur. Bu kapsamda gerçekleştirilen faaliyetlerin, dolaylı olarak Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (özellikle sürdürülebilir üretim-tüketim, nitelikli eğitim ve toplumsal farkındalık) ile örtüştüğü söylenebilir. Faaliyetler büyük ölçüde tekil etkinlikler şeklinde yürütülmekte; bu etkinliklerin etki düzeyi, eriştiği paydaş grupları, sürdürülebilirliği ve çıktıları düzenli olarak ölçülmemektedir. İzleme ve değerlendirme süreçlerinin yazılı, ölçülebilir ve karşılaştırılabilir göstergelerle desteklenmemesi, sürekli iyileştirme döngüsünün sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Ulusal ve yerel düzeyde kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve sektör paydaşlarıyla gerçekleştirilen iş birlikleri toplumsal katkı açısından önemli bir zemin oluşturmaktadır. Ancak bu iş birliklerinin kapsamı, sürekliliği ve çıktılarına ilişkin verilerin düzenli biçimde izlenmesi ve raporlanması konusunda gelişime ihtiyaç olduğu görülmektedir. Benzer şekilde, dezavantajlı gruplara yönelik faaliyetlerin planlama ve değerlendirme boyutunda daha görünür ve ölçülebilir hale getirilmesi faydalı olacaktır.

Kontrol Tablosu:

Planlama Faaliyeti	Uygulama Faaliyeti	Kontrol Etme Faaliyeti	Önlem alma Faaliyeti	Örnek Gösterilebilir uygulamalar	Olgunluk Düzeyi	Kanıtlar
☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☐ Var ☒ Yok	☒ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5	☐ Var ☒ Yok

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu akran değerlendirme raporu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün öz değerlendirme raporunda sunulan bilgi, bulgu ve kanıtlar esas alınarak hazırlanmıştır. Değerlendirme; Liderlik, Yönetişim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme ile Toplumsal Katkı başlıkları altında bütüncül bir yaklaşımla gerçekleştirilmiştir.

Liderlik, Yönetişim ve Kalite alanında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün yönetim modeli ve idari yapısının yürürlükteki mevzuatla uyumlu olduğu, bölüm kurullarının düzenli ve işlevsel biçimde çalıştığı ve yönetsel sorumlulukların açık şekilde tanımlandığı görülmektedir. Bölüm yönetimi ile fakülte ve üniversite üst yönetimi arasında etkin bir iletişim ve koordinasyon bulunmaktadır. İç kalite güvencesi süreçleri tanımlı olmakla birlikte, PUKÖ döngülerinin bölüm özelinde daha görünür ve izlenebilir hale getirilmesi kurumsal olgunluğu artıracak bir gelişim alanı olarak değerlendirilmektedir. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmaları ağırlıklı olarak fakülte ve üniversite düzeyinde işletilmekte, bölüm düzeyinde görünürlüğü zamanla güçlenmesi beklenmektedir.

Eğitim ve Öğretim boyutunda; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü programının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumlu olarak tasarlandığı, ders dağılım dengesinin alan yeterliliklerini destekleyecek şekilde yapılandırıldığı ve ders kazanımlarının program çıktılarıyla ilişkilendirildiği görülmektedir. AKTS temelli öğrenci iş yükü yaklaşımının benimsenmiş olması ve ders bilgi paketlerinin hazırlanmış olması güçlü yönler arasında yer almaktadır. Bölümün 2025–2026 Güz yarıyılında ilk kez öğrenci kabul etmiş olması nedeniyle öğrenci geri bildirimleri, program izleme ve güncelleme süreçlerinin henüz sınırlı düzeyde olduğu; bu alanların doğal gelişim süreci içinde ilerleyen yıllarda güçleneceği değerlendirilmektedir.

Araştırma ve Geliştirme başlığı altında; öğretim elemanlarının akademik yetkinliği ve tezli yüksek lisans programının varlığı bölüm için önemli bir araştırma potansiyeli oluşturmaktadır. Üniversite genelinde kullanılan araştırma performans izleme mekanizmalarından yararlanıldığı görülmektedir. Bununla birlikte, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü özelinde araştırma önceliklerinin ve odak alanlarının daha belirgin hale getirilmesi, araştırma çıktılarının bölüm stratejisiyle ilişkilendirilmesi gelişmeye açık bir alan olarak değerlendirilmektedir. Doktora ve doktora sonrası araştırma imkânlarının bulunmaması yapısal bir sınırlılık olarak öne çıkmaktadır.

Toplumsal Katkı alanında; gastronomi alanının doğası gereği yerel mutfak kültürü, sürdürülebilirlik ve toplumsal farkındalıkla ilişkili önemli bir potansiyel bulunduğu görülmektedir. Ancak toplumsal katkı faaliyetlerinin daha sistematik biçimde planlanması, izlenmesi ve performans göstergeleriyle değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu alan, bölümün gelişim süreci içerisinde güçlendirilmesi beklenen başlıklardan biri olarak değerlendirilmektedir.

Özetlemek gerekirse Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yeni kurulmuş ve ilk kez öğrenci kabul etmiş olmasına rağmen; yönetim yapısı, eğitim-öğretim tasarımı ve akademik insan kaynağı açısından sağlam bir temel oluşturmuştur. Güçlü yönler ağırlıklı olarak kurumsal yapı, eğitim-öğretim planlaması ve mevzuata uyum alanlarında toplanırken; öğrenci geri bildirimleri, mezun ilişkileri, araştırma odaklanması ve toplumsal katkı performansının izlenmesi başlıkları gelişmeye açık alanlar olarak öne çıkmaktadır. Bu alanlarda zaman içinde veri temelli, sistematik ve sürdürülebilir mekanizmaların kurulmasıyla bölümün kalite güvencesi düzeyinin daha da güçleneceği öngörülmektedir.