



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 44



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM
DALI (TEZLİ)
PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU*

26/08/2025

** Akademik birimlerimiz, Program Öz Değerlendirme Raporu şablonu olarak kendi alanlarında Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından tanınmış herhangi bir akreditasyon kuruluşunun yazım kılavuzunu da kullanabi*

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	2 / 44

İçindekiler

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler	3
B. Değerlendirme Ölçütleri	4
ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER	4
ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI	7
ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI	9
ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI	14
ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU	23
ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI	26
ÖLÇÜT 7: ALTYAPI	27
ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR	29
ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME	410
ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	30
EK İ: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER	30
I.1. Ders İzlençeleri	30
Ek Belgeler	31

A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

İletişim Kurulacak Kişi: Doç. Dr. Kübra AKTAŞ (Bölüm Başkanı)

Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yunus Emre Yerleşkesi, KARAMAN

İş Tel : 90 (338) 226 20 00 (5443)

Faks : -

E-Posta: kubraaktas@kmu.edu.tr

2. Program Bilgileri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans programının amacı; Yüksek lisans düzeyinde edinilen bilgi ve becerileri derinleştirerek öğrencilerin gastronomiye bilimsel, kültürel ve sanatsal bir bakış açısıyla yaklaşımlarını sağlamak, alanla ilgili akademik çalışmalar yapabilecek, özgün projeler geliştirebilecek ve sektöre yön verebilecek bilim uzmanları yetiştirmektir. Bu program, öğrencilerin araştırma, analiz, eleştirel düşünme ve disiplinlerarası yaklaşımlar geliştirme yetilerini artırmayı hedeflerken aynı zamanda sürdürülebilirlik, yerel mutfakların korunması, inovasyon ve gastronomi turizmi gibi güncel konulara katkı sunabilecek lider bireyler yetiştirmeyi amaçlar.

3. Programın Türü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Örgün eğitim veren Yüksek Lisans programıdır.



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	3 / 44

4. Üniversite Hakkında

Türkiye'nin en genç ve dinamik yükseköğretim kurumlarından olan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, altyapısı, güçlü akademik kadrosu, bilimsel performansı, ar-ge çalışmaları, kaliteli eğitim-öğretim faaliyetleri ve sosyal-kültürel-sportif alanlardaki canlılığı ile kısa sürede bir dünya üniversitesi haline gelmiştir. Uluslararası kuruluşlar tarafından birçok akademisyeni 'Dünyanın En Etkili Bilim İnsanları' arasında gösterilen Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, mazisinden aldığı güçle kurulduğu 2007 yılından bu yana bilim camiasına önemli katkılar vermektedir. Öğrencilerin hayallerini gerçeğe dönüştürdüğü Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, bilimsel araştırma ve yayın açısından ülkemizin önde gelen yükseköğretim kurumları arasında yer almayı başarmıştır. Uluslararası indeksli dergilerde 2 bine yakın yayın, yaklaşık 1.500 araştırma ve onlarca TÜBİTAK projesi, ulusal ve uluslararası binlerce bildiri ve makale ile Anadolu'da yıldızı her geçen gün daha da parlayan üniversite, son teknolojiye sahip laboratuvarları ile de ileri düzeyde analiz ve ar-ge çalışmalarına ev sahipliği yapmaktadır. Üniversite-sanayi iş birliğini doğrudan etkileyen projelerle bağrından doğduğu şehre ve ülkemize katma değer sağlayan KMÜ, sanayinin ihtiyaç duyduğu niteliklere sahip, uygulama ve beceri yetkinliği yüksek insan gücünü yetiştirmekte öncü bir rol üstlenmektedir. Alanında bölgesel kalkınma üniversitesi olarak kabul edilen Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi bu alanda tescillenen az sayıdaki üniversite arasında yer almıştır. Uluslararası deneyime sahip akademisyenleriyle bilgiyi üreten ve değere dönüştüren üniversite, ülkemizin her alanda gelişmesine güçlü bir katkı vermektedir. Modern ve konforlu KYK yurtlarıyla barınma sorununun yaşanmadığı Karaman, tarihi mekanları, doğal güzellikleri ve sosyal imkanları ile öğrenci şehri olma yolunda hızla ilerlemektedir. Ulaşımda kavşak konumunda olan kent, Yüksek Hızlı Trenin faaliyete geçmesiyle İstanbul, Eskişehir, Ankara ve Konya'ya daha hızlı ve güvenli seyahat imkanına kavuşmuştur. Antalya ve Kapadokya gibi ülkemizin gözde turizm merkezlerine yakın olması dolayısıyla da önemli bir cazibe merkezidir. Şehriyle içi içe olarak, bilim, kültür ve hoşgörü ikliminde öğrencilerini en iyi şekilde yetiştiren Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi uluslararası standartlardaki kütüphanesi, spor tesisleri, etkinlik alanları ve konferans salonlarıyla öğrencilerine geniş imkanlar sunmaktadır. Öğrenci topluluklarının çalışmalarına tam destek verilerek onların eğitim-öğretim dışında kalan zamanlarını iyi değerlendirerek sosyal, kültürel, sanatsal, sportif ve akademik gelişimlerine katkıda bulunmaktadır. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, dünya çapında ses getiren bilimsel çalışmaları, projeleri, donanımlı öğrencileri, şampiyon milli sporcuları ve güçlü akademik kadrosuyla geleceğe ışık tutmaktadır.

5. Fakülte/Yüksekokul Hakkında

Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu olarak 2017 yılında kurulmuştur. Fakültemiz bünyesinde, 2018 – 2019 eğitim öğretim yılı güz yarıyılında, Rekreasyon Yönetimi, Uluslararası Ticaret ve Lojistik Yönetimi ile Bankacılık ve Sigortacılık bölümleri; 2019-2020 güz yarıyılında ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Yeni Medya bölümleri; 2021-2022 eğitim öğretim yılı güz yarıyılında Turizm Rehberliği bölümü eğitim öğretime başlamıştır. Lisans eğitiminden lisansüstü eğitime, çeşitli akademik uzmanlık alanlarına kadar temelden zirveye aşama aşama öğrencilerimiz teorik altyapısının üzerine uygulamayla olgunlaşarak öğrenim görme imkânına sahiptir. Fakültemiz Rekreasyon Yönetimi ve Turizm Rehberliği Bölümlerinin dersleri Karaman'ın Ermenek ilçesinde yapılmaktadır. Rekreasyon Yönetimi Bölümü ve Turizm Rehberliği Bölümleri Ermenek

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	4 / 44

Meslek Yüksekokulu derslikleri ve laboratuvarlarında derslerini yürütmektedir. Yeni Medya Bölümümüz bünyesinde görsel ve işitsel kayıt stüdyosu kurulma aşamasındadır. Öğrencilerimiz burada teorik bilginin ötesinde bol bol pratik imkanına kavuşacaktır. Gastronomi Bölümümüzün uygulamalı dersleri için yöresel yemeklerin de hazırlandığı bir mutfak bulunmaktadır. Bu mutfağımızdan geleceğin ünlü şefleri yetişmektedirler.

6. Programın Kısa Tarihçesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, 2020 bahar yarıyılında eğitim öğretim hayatına başlamıştır. Bölümde 2023 yılı itibariyle 1 Profesör, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Doçent, 1 Öğretim Görevlisi, 1 Öğretim Görevlisi Doktor ve 1 Araştırma Görevlisi istihdam edilmektedir.

7. Önceki Yetersizliklerin Giderilmesi Yönünde Alınan Önlemler

Programımızda henüz akran değerlendirmesi yapılmamıştır. Üniversitemiz İç Değerlendirme Takımı tarafından Programımız değerlendirilmiş ve Takım'ın 06.12.2024 tarihli raporuna istinaden Program Eğitim Öğretim Faaliyetleri Geri Bildirim ve İyileştirme Raporu hazırlanarak 06.30.2024 tarihinde Dekanlık Makamına sunulmuştur. Ayrıca Program Öğrenci Komisyonu tarafından 01.11.2024 tarihli toplantı raporu Program Kalite Komisyonuna iletilmiş ve Program Komisyonlarında değerlendirilmiştir. Ayrıca Programımıza sunulan öğrenci dilekçeleri ve talep yazıları cevaplanmıştır. Tüm bunlar neticesinde, Program Eğitim Öğretim Faaliyetleri Geri Bildirim ve İyileştirme Raporu Rapor'unun 1-11. sayfalarında da belirtildiği üzere alınan önlemler ve yapılan iyileştirmeler aşağıda gösterilmiştir:

Önlemler ve İyileştirmeler:

- Programda oluşturulan amaçları ve öğrenme çıktıları (kazanımları) bu çıktıların TYYÇ (Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi) ile uyumu belirtilmiş, yeterlilik-ders-öğretim yöntemi matrisleri belirlenmesi konusunda mevcut durumun korunması ve daha iyiye ulaşılması için mevcut durumun desteklenmesi yönünde çalışmaları sürdürülmesi yönünde çalışmalar başlatılmıştır.
- Programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi konularında daha çok dış paydaş katılımının sağlanması ile ilgili çalışmalar başlatılmıştır.
- Program için yıllık öz değerlendirme raporlarının periyodik olarak düzenlenmesi yönünde çalışma başlatılmıştır.

B. Değerlendirme Ölçütleri

ÖLÇÜT 1: ÖĞRENCİLER

1.1 Öğrenci Kabulleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programına öğrenci kabulünde “Yüksek Öğretim Kurulu Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği”, “Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” hükümleri esas alınmaktadır. Bu yönetmeliklerin linkleri aşağıda verilmiştir. Yüksek Öğretim Kurulu Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	5 / 44

<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=21510&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği

<https://kmu.edu.tr/mevzuat/bilgi/1085/karamanoglu-mehmetbey-universitesi-lisansustu-egitimogretim-ve-sinav-yonetmeli>

Bu kapsamda Tezli Yüksek Lisans Programına öğrenci kabulü için öncelikle adayların lisans derecesine sahip olmaları alım ilanında belirtilen süreler içinde Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne başvurmaları gerekmektedir. Bu şartları taşıyan ve başvuruyu süreler içinde ve eksiksiz tamamlayan adaylar, yazılı bilim sınavına alınacaklardır.

Tablo 1.1 Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Tezli Yüksek Lisans		
	Bilimsel Hazırlık	Kayıt Olan	Ayrılan
2024-2025	0	5	0
2023-2024	0	10	0
2022-2023	0	9	1
2021-2022	0	17	3
2020-2021	0	19	2

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

Program Çıktıları

1. Gastronomi alanındaki ileri düzey teorik ve uygulamalı bilgileri analiz edebilme ve değerlendirebilme becerisi.
2. Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini kullanarak özgün akademik çalışmalar yürütebilme yeterliliği.
3. Kültürel, tarihsel ve sanatsal açıdan yerel ve küresel mutfak kültürlerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilme.
4. Yenilikçi, sürdürülebilir ve etik temelli projeler geliştirebilme becerisi.
5. Gıda güvenliği, hijyen, kalite kontrol ve sürdürülebilirlik konularında bilinçli ve sorumlu kararlar alabilme.
6. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında liderlik yapabilme ve etkili iletişim kurabilme yetkinliği.
7. Disiplinlerarası bakış açısıyla gastronomiyi farklı alanlarla ilişkilendirerek değerlendirebilme.
8. Akademik ve sektörel gelişmeleri takip ederek yaşam boyu öğrenme sürecini sürdürebilme becerisi.

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

05.08.2021 tarihli Resmî Gazete'de yayınlanan 31559 sayılı Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde yer alan maddelere göre yatay geçiş, öğrenci

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	6 / 44

değişimi, özel öğrenci alımı, programlar arası geçiş ve bu kurumlardan alınan derslerin intibak edilmesi ile ilgili yükümlülükler uygulanmaktadır.

Yatay Geçiş İmkânları

- Tezli yüksek lisans programları arasında yatay geçiş, **Yükseköğretim Kurulu'nun ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin** ilgili hükümleri çerçevesinde mümkündür.
- Öğrenciler, başka bir üniversitenin benzer tezli yüksek lisans programından veya KMÜ bünyesindeki diğer tezli yüksek lisans programlarından belirli şartları sağlamaları halinde yatay geçiş yapabilmektedir.
- Başvurular, öğrenci kontenjanı ve Enstitü Yönetim Kurulu kararları doğrultusunda değerlendirilir.

Dikey Geçiş Olanakları

- Dikey geçiş, lisans düzeyinden doğrudan tezli yüksek lisans programına geçiş anlamına gelmemektedir. Ancak mezuniyet sonrasında, lisans eğitimini tamamlayan adayların, programın ilan edilen koşullarını yerine getirmeleri halinde başvuru yapmaları mümkündür.
- Tezsiz yüksek lisans öğrencileri, gerekli şartları sağladıklarında başvuruda bulunarak **tezli yüksek lisans programlarına** geçiş yapabilmektedir. Bu durumda alınmış olan derslerin içerik ve kredileri, ilgili enstitü kurulları tarafından değerlendirilerek muafiyet kapsamına alınabilir.

Çift Anadal Uygulamaları

- Lisans düzeyinde uygulanan “Çift Anadal Programı (ÇAP)” tezli yüksek lisans düzeyinde bulunmamaktadır.
- Ancak öğrenciler, kendi programları dışında diğer anabilim dallarından ders seçebilmektedir. Bu durum, disiplinler arası yaklaşımı desteklemekte ve öğrencilerin farklı alanlarda bilgi birikimi kazanmalarına imkân sağlamaktadır.

Ders Sayma ve Muafiyet

- Öğrencilerin daha önce kayıtlı oldukları lisansüstü programlardan başarılı oldukları dersler, içerik ve kredi eşdeğerliği gözetilerek “ders sayma/muafiyet” kapsamında değerlendirilebilmektedir.
- Muafiyet işlemleri, öğrencinin resmi talebi üzerine ilgili anabilim dalı başkanlığının görüşü ve Enstitü Yönetim Kurulu kararı ile yürürlüğe girer.
- Böylelikle öğrencilerin akademik ilerlemesi hızlandırılmakta, tekrar eden ders yükü azaltılmakta ve öğrenme sürekliliği desteklenmektedir.

Tablo 1.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ¹	Tezli Yüksek Lisans			
	Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Bilimsel Hazırlık programından Alınan Öğrenci Sayısı	Ortak Diploma Öğrenci Sayısı	Değişim Öğrenci Sayısı
2024-2025	0	0	0	0

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	7 / 44

2023-2024	0	0	0	0
2022-2023	0	0	0	0
2021-2022	0	0	0	0
2020-2021	0	0	0	0

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

²Sayılar ilgili akademik yılda geçiş yapmış ya da çift anadala başlamış olan öğrenci sayılarıdır.

1.3 Öğrenci Değişimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı'nda öğrenci değişimi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nin ulusal ve uluslararası iş birlikleri çerçevesinde yürütülmektedir. Üniversite, başta Erasmus+ Öğrenci Öğrenim ve Staj Hareketliliği, Mevlâna Değişim Programı ve Farabi Değişim Programı olmak üzere farklı değişim imkânlarını öğrencilerine sunmaktadır. Bu kapsamda, program öğrencileri yurt içi ve yurt dışındaki yükseköğretim kurumlarında belirli sürelerle ders alabilmekte, proje geliştirebilmekte ve akademik etkileşimde bulunabilmektedir.

Tezli yüksek lisans programlarının süresinin görece kısa olması, öğrenci değişimine katılım oranlarını sınırlayabilmektedir. Bununla birlikte, program öğrencilerinin Erasmus+ kapsamında özellikle kısa dönemli öğrenim hareketlilikleri ve staj imkanlarından yararlanması mümkündür. Ayrıca ulusal düzeyde Farabi Programı ile Türkiye'deki diğer üniversitelerin benzer anabilim dallarında ders alma imkânı sağlanmaktadır.

Öğrenci değişim süreçleri, akademik tanınma ilkesine dayalıdır. Öğrencilerin başka bir yükseköğretim kurumunda başarılı oldukları dersler, içerik ve kredi eşdeğerliği dikkate alınarak Enstitü Yönetim Kurulu tarafından tanınmakta ve program müfredatına dahil edilmektedir. Böylelikle öğrencilerin eğitim sürekliliği güvence altına alınmaktadır.

Program, öğrenci değişimi aracılığıyla öğrencilerine yalnızca akademik deneyim kazandırmayı değil, aynı zamanda farklı kültürleri tanıma, dil becerilerini geliştirme, sosyal uyum ve mesleki ağ kurma fırsatlarını da sağlamayı amaçlamaktadır. Ana bilim dalı düzeyinde Erasmus+ Öğrenci Öğrenim ve Staj Hareketliliği, Mevlâna Değişim Programı ve Farabi Değişim Programı olmak üzere hali hazırda bir anlaşma bulunmamaktadır.

1.4. Danışmanlık ve İzleme

05.08.2021 tarihli Resmî Gazete'de yayınlanan 31559 sayılı Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde yer alan 21. madde göre danışman atanması ve danışmanlık görevinin yürütülmesi yapılmaktadır. Danışman, yüksek lisans programlarında en geç birinci yarıyılın sonuna, doktora/sanatta yeterlik programında ise en geç ikinci yarıyılın sonuna kadar atanır. Danışman; EYK tarafından atandığı tarihten itibaren her yarıyıl ve yaz döneminde, danışmanı olduğu öğrenciler için tüm diğer akademik ve idari yük ve görevlerine ek olarak uzmanlık alan dersi açar. Danışman, EABDK/EASDK'nin önerisi ve EYK'nin onayıyla Üniversite kadrosundaki öğretim üyeleri arasından atanır. Danışman atanıncaya kadar EABD/EASD başkanı danışmanlık görevini yürütür. Üniversitede belirlenen niteliklere sahip öğretim üyesi bulunmaması hâlinde EABDK/EASDK'nin önerisi ve EYK'nin onayıyla başka bir yükseköğretim kurumundan öğretim üyesi danışman olarak seçilebilir. Tez çalışmasının niteliğinin birden çok tez danışmanı gerektirdiği durumlarda atanacak ikinci tez danışmanı, Üniversite kadrosu dışından da en az doktora derecesine

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	8 / 44

sahip kişilerden olabilir. Lisansüstü program kontenjanları, YÖK tarafından belirlenen lisansüstü programlarda görev alabilecek öğretim üyesi sayısı ve mevcut öğretim üyesi başına düşen öğrenci sayısı dikkate alınarak tezli yüksek lisans ve doktora programları için öğretim üyesi başına düşen tez danışmanlığı en fazla 14, tezsiz yüksek lisans programları için ise tezli yüksek lisans ve doktora programları hariç en fazla 16 öğrenci düşecek şekilde belirlenir. Ancak YÖK ile yapılan protokol dâhilinde ve Üniversite-sanayi iş birliği çerçevesinde yürütülen lisansüstü programlar için bu kontenjan %50'ye kadar artırılabilir. Bir öğrenciye tez için birden çok danışman atanması durumunda, iki adet ortak danışmanlığı olan öğretim üyesi, bir adet danışmanlığa sahip sayılır. Danışman, öğrencisinin derslerini ve tezini denetlemek ve enstitüyle ilgili her türlü resmî işlemlerini zamanında yapmak zorundadır. Danışmanlık görevinin yürütülmediğinin tespit edildiği durumlarda, EABDK/EASDK'nin teklifi ve EYK'nin kararıyla danışman değişikliği yapılabilir. Danışmanlık hizmetleri kapsamında tez hazırlık sürecinde öğrenci için faydalı olabilecek Sosyal Bilimler Enstitüsü internet sayfasında (<https://kmu.edu.tr/sbe>) yer alan Tez Konusu Öneri Yazım Kılavuzu, Tez/Proje Yazım ve Basım Kılavuzu, Savunma ve Tez Teslimine ilişkin süreçler hakkında bilgi verilmektedir. Daha detaylı bilgi için 05.08.2021 tarih ve 31559 sayılı Resmî Gazetede yer alan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde yer alan kabul ve kayıt ile ilgili hususlara bakılabilir. <https://kmu.edu.tr/mevzuat/bilgi/1085/karamanoglu-mehmetbey-universitesi-lisansustu-egitimogretim-ve-sinav-yonetmeli>

Program öğretim üyelerinin ilgili yarıyıl için toplam danışmanlık yaptıkları öğrenci sayıları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Öğretim Üyesi	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
Prof. Dr. İsmet KAYA	6
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	1
Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY	2
Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN	11
Doç. Dr. Muhammet DOĞAN	1
Dr. Öğr. Üyesi Abdülkadir DİLBER	1
Doç. Dr. Hacer LEVENT	1
Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN	1
Dr. Öğr. Üyesi Serap İNCEDAL IGRA	1
Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM	1
Dr. Öğr. Üyesi Süleyman GÖKMEN	1

1.5 Başarı Değerlendirmesi

05.08.2021 tarihli Resmî Gazete'de yayınlanan 31559 sayılı Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde yer alan 16. ve 17. maddelerine göre sınavlar ve değerlendirme yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl sonu sınavı, gerekirse bütünleme sınavı yapılır. Ancak lisansüstü programlarda ders dönemlerinin bitiminde, devam koşulunu yerine getirmek şartıyla, tek dersi kalan öğrenciler için yazılı başvurmaları hâlinde her yarıyıl sonunda tek ders sınavı hakkı verilir. Sınav tarihi EYK tarafından belirlenir. Öğrencinin başarısı, dönem içi ara sınav notu ve yarıyıl sonu veya bütünleme sınavı notunun birlikte değerlendirilmesiyle tespit edilir. Başarı puanının hesaplanmasında ara sınav notunun %40'ı, yarıyıl sonu veya bütünleme sınav notunun %60'ı alınır. Dönem içi ara sınav notu, en az biri ara sınav notu olmak üzere ödevlere, uygulamalara, pratik çalışmalara verilen notlardan oluşur. Son değerlendirme,

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	9 / 44

o dersi alan tüm öğrencilerin genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak dersi veren öğretim elemanınca belirlenir.

Başarı Notu	A	B	C	D	E	FX	F
Katsayı	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	0,0
Yüzde Karşılığı	90-100	85-89	75-84	70-74	65-69	50-64	49 ve altı

Ayrıca katsayıyla bağlantısı olmayan ve not ortalamalarına katılmayan YT (yeterli), YZ (yetersiz) ve DZ (devamsız) kodlu değerlendirmeler de yapılabilir. YT ve YZ notları, not ortalamalarına katılmayan ders, uzmanlık alan dersi, seminer dersi, dönem projesi ve tez çalışmalarında başarı durumunun gösterilmesi için kullanılır. DZ notu devam koşulunu sağlamayan öğrencilere verilir ve katsayı değeri F ile aynıdır. Her yarıyıl sonunda öğrencinin başarı durumu, yarıyıl ağırlıklı not ortalaması (ANO) ve genel ağırlıklı not ortalamasıyla (GANO) belirlenir. Bu amaçla kaydolunan ve not ortalamalarına katılan her dersin AKTS değeriyle o dersten alınan notun katsayısı çarpılır. Bulunan değerler toplamının, bu derslerin toplam AKTS'sine bölünmesiyle bir not ortalaması elde edilir. Bu işlem bir yarıyıl içinde alınan dersler için yapılırsa ANO, öğrencinin kayıtlı olduğu programa devam ettiği süre içinde alınan tüm dersler için yapılırsa GANO bulunur. GANO hesaplanırken tekrar edilen ders bulunması hâlinde bu dersten alınan en son not, bir ders yerine başka bir dersin alınması durumunda ise en son alınan dersin notu geçerli olur. Not ortalamaları virgülden sonra iki basamaklı olarak gösterilir. Daha detaylı bilgi için 05.08.2021 tarih ve 31559 sayılı Resmi Gazetede yer alan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde yer alan kabul ve kayıt ile ilgili hususlara bakılabilir. <https://kmu.edu.tr/mevzuat/bilgi/1085/karamanoglu-mehmetbey-universitesi-lisansustu-egitimogretim-ve-sinav-yonetmeligi>

1.6 Öğrenci Memnuniyeti

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nde yılda bir kez öğrenci memnuniyeti anketi yapılarak, öğrencilerimizin genel olarak memnuniyeti ölçmektedir. Program öğrenci memnuniyeti henüz ölçülmemiştir. 2026 yılı içerisinde ölçülmesi planlanmaktadır.

1.7 Mezuniyet Koşulları

05.08.2021 tarihli Resmî Gazete'de yayınlanan 31559 sayılı Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde yer alan 23. maddeye göre belirlenmektedir.

MADDE

23

(1)

Tezli yüksek lisans programının süresi bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç, kaydolduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırap yaptırmadığına bakılmaksızın dört yarıyıl olup, program en çok altı yarıyıldan tamamlanır.

(2)

Dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini ve seminer dersini başarıyla tamamlayamayan veya bu süre içerisinde Üniversitenin öngördüğü başarı koşullarını/ölçütlerini yerine getiremeyen; azami süreler içerisinde ise tez çalışmasında başarısız olan veya tez savunmasına girmeyen öğrencinin Üniversite ile ilişkisi kesilir.

(3)

Tezli yüksek lisans programında ders dönemi en az iki yarıyıldır. Ancak enstitüye kayıt yaptırmadan önce katılmış olduğu lisansüstü eğitim programından, özel öğrenci olarak, bilimsel hazırlık

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	10 / 44

programında lisansüstü programa yönelik ders alan veya yatay geçiş yoluyla gelen öğrenciler, seminer dâhil aldığı tüm dersleri başarıyla tamamlamak koşuluyla tez önerisi verebilirler.

(4)

Bir yüksek lisans öğrencisinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden (YT), (D) veya bunun üzerinde bir not alması ve en az 2,50 GANO elde etmesi gerekir.

(5)

Ders döneminin başarı ile tamamlanması durumunda tez konusu öğrenci ve danışmanı tarafından birlikte belirlenir. İlgili enstitünün tez yazım kurallarına göre hazırlanan tez önerisi, danışman onayından sonra en geç ikinci yarıyılın sonuna kadar enstitüye önerilmek üzere EABD başkanlığına teslim edilir. Tez önerisi, EABDK'nin kararı olarak EABD başkanlığı tarafından enstitüye gönderilir ve EYK'nin onayıyla kesinleşir. Tez konusunun değiştirilmesi için de aynı yol izlenir. Tez önerisi kabul edilen öğrenciler, EYK'nin onay tarihinden itibaren tez çalışmasına ve uzmanlık alan dersine kayıt yaptırırlar.

(6)

Bir öğrencinin tezli yüksek lisans programından mezun olabilmesi için dersler, seminer dersi, uzmanlık alan dersi ve tez çalışmasından en az 120 AKTS'yi tamamlaması zorunludur.

Tablo 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Tezli Mezun Sayıları
2024-2025	11
2023-2024	7
2022-2023	3

¹İçinde bulunulan yıl dâhil, son beş yıl için veriniz.

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

Program Öğretim Amaçları: Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve mutfak sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı'nın temel amacı; yemek kültürü, beslenme, mutfak teknikleri ve gastronomik trendler üzerine bilimsel bilgi üretmek, alanında uzman, yaratıcı ve araştırmacı profesyoneller yetiştirmektir. Ayrıca, akademik kariyer yapmak isteyen bireyler için teorik ve uygulamalı bir temel sağlar..

Ölçme:

1. Programda yer alan derslerde öğrencilerin başarısı; ara sınavlar, ödevler, projeler, laboratuvar/uygulama çalışmaları, dönem içi faaliyetleri ve yarıyıl sonu sınavları ile ölçülmektedir.
2. Derslerin başarı değerlendirilmesinde Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esas alınmakta olup, ders bazında ölçme yöntemleri öğretim elemanları tarafından dönem başında öğrencilere ilan edilmektedir.
3. Seminer dersinde ölçme, öğrencinin araştırma konusunu literatür taraması, bilimsel sunum yeteneği ve rapor hazırlama becerisi üzerinden yapılır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	11 / 44

4. Tez sürecinde ölçme; öğrencinin literatür analizi, yöntem geliştirme, veri toplama ve analiz becerileri ile tez yazımına ilişkin ilerleme raporları üzerinden gerçekleştirilir.

Değerlendirme:

- Öğrencilerin başarı durumu, her ders için mutlak değerlendirme esasına göre belirlenmekte ve harf notu sistemi (AA, BA, BB, CB, CC, DC, DD, FD, FF, YT) kullanılmaktadır.
- Bir öğrencinin başarılı sayılabilmesi için aldığı tüm derslerden (YT), (D) veya üzeri not alması ve Genel Ağırlıklı Not Ortalaması (GANO) en az 2,50 olması gerekmektedir.
- Tez çalışması, tez izleme komitesi tarafından düzenli olarak izlenmekte ve öğrenci gelişimi raporlarla değerlendirilmektedir.
- Tez savunmasında jüri, öğrencinin çalışmasını bilimsel içerik, yöntemsel doğruluk, bulguların güvenilirliği ve alan literatürüne katkısı yönünden değerlendirir.
- Başarılı bulunan öğrenciler, gerekli düzeltmeleri yaptıktan sonra tezlerini enstitüye teslim eder ve mezuniyet için gerekli 120 AKTS'yi tamamlamış olmaları koşulu aranır.

2.1 Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Programımızın Öğretim Amaçları:

ÖA-1	Gastronomi alanında ileri düzey teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip uzmanlar yetiştirmek.
ÖA-2	Bilimsel araştırma yapabilen, eleştirel düşünebilen ve disiplinlerarası yaklaşımlar geliştirebilen bireyler kazandırmak
ÖA-3	Yaratıcılık, yenilikçilik ve estetik anlayışa sahip, sektörde liderlik yapabilecek profesyoneller yetiştirmek.
ÖA-4	Gıda güvenliği, hijyen, sürdürülebilirlik ve etik konularında bilinçli ve sorumlu kararlar alabilen mezunlar yetiştirmek.
ÖA-5	Akademik kariyer yapmak isteyen öğrencileri, bilimsel yayın, proje geliştirme ve araştırma yürütme konularında yetkinleştirmek.

2.2 Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri:

Üniversitemiz öğrenmeyi ve araştırmayı bilen mesleki açıdan donanımlı ve nitelikli bireyler yetiştirmeyi, evrensel bilgiler üreten bir kurum olmayı, ihtisaslaşma alanlarında bölgesel ve ulusal kalkınmaya yönelik çözümler üretmeyi görev edinmiştir.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi özgörev ve uzgörüşüne

<https://www.kmu.edu.tr/sayfa/16041/ozgorev-ve-uzgorus/tr> adresinden erişilebilmektedir.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Özgörevleri:

Enstitümüzün misyonu, Türkiye’de evrensel bilgiye ve sosyal politikalara katkıda bulunma potansiyeline sahip yüksek kaliteli araştırma yapmak için gerekli yeterlilikleri ve becerileri sağlayarak, sosyal bilimlerin değişik alanlarında bilim ve uygulamaya katkıda bulunacak bilim insanlarını yetiştirmektir. Öğrencilerimizin kariyer gelişimini desteklemek birincil sorumluluğumuzdur.

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü misyon ve vizyonuna

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	12 / 44

<https://kmu.edu.tr/sbe/sayfa/17326/misyon-ve-vizyon/tr> adresinden erişilebilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Özgörevleri:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün özgörevi; gastronomi alanında bilimsel, kültürel ve sanatsal değerleri temel alan çağdaş bir eğitim-öğretim anlayışıyla, yaratıcı, yenilikçi ve etik değerlere bağlı bireyler yetiştirmektir. Bölüm, geleneksel ve modern mutfak tekniklerini harmanlayarak uygulama ve teori dengesini gözetten bir yaklaşım sunmayı; gıda güvenliği, sürdürülebilirlik ve toplumsal sorumluluk bilinciyle hareket eden, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilecek bilgi ve beceriye sahip profesyoneller ile akademik alanda katkı sağlayacak araştırmacılar yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uzgörüşü:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün uzgörüşü; ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, alanında öncü, yenilikçi ve sürdürülebilir gastronomi anlayışını benimseyen bir eğitim ve araştırma merkezi olmaktır. Kültürel mirası koruyarak modern mutfak uygulamalarını geliştiren, sektöre yön veren ve akademik bilgi üretiminde etkin rol üstlenen bir bölüm olarak; yaratıcı, lider ve evrensel değerlerle donatılmış bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Program Öğretim Amaçlarının Kurumun Özgörevleriyle Uyumu					
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Gastronomi alanında bilimsel, kültürel ve sanatsal değerleri temel alan çağdaş bir eğitim-öğretim anlayışıyla, yaratıcı, yenilikçi ve etik değerlere bağlı bireyler yetiştirmektir. Bölüm, geleneksel ve modern mutfak tekniklerini harmanlayarak uygulama ve teori dengesini gözetten bir yaklaşım sunmayı; gıda güvenliği, sürdürülebilirlik ve toplumsal sorumluluk bilinciyle hareket eden, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilecek bilgi ve beceriye sahip profesyoneller ile akademik alanda katkı sağlayacak araştırmacılar yetiştirmeyi amaçlamaktadır.	4	5	5	3	5
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

2.3 Program Öğretim Amaçlarını Belirlemede Paydaşların İşlevleri

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
İç Paydaşlar

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	13 / 44

Prof. Dr. İsmet KAYA	Bölüm Öğretim Üyesi
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	Bölüm Öğretim Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY	Bölüm Öğretim Üyesi
Zehra Sıla EREN	Bölüm Öğrencisi
Fatma Betül ERCAN	Bölüm Öğrencisi
Ayşenaz Elkırış	Bölüm Öğrencisi
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dış Paydaşlar	
Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR	Öğretim Üyesi
İsmail ŞAHİN	New Karman Otel Müdürü
İbrahim KAYNAK	Grand Otel Müdürü

2.4 Program Öğretim Amaçlarının Yayınlanması

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak sanatları tezli yüksek lisans programının öğretim amaçları, programın akademik şeffaflığını sağlamak ve öğrencilerin beklentilerini bilgilendirmek amacıyla üniversitenin resmî web sitesinde ve Uygulamalı Bilimler Fakültesi'nin web sayfasında yayımlanmaktadır. Ayrıca programın öğretim amaçları, öğrenci el kitapları, danışmanlık ve oryantasyon süreçleri aracılığıyla öğrencilere duyurulmakta ve programın kalite güvencesi kapsamında güncellenerek erişime açık tutulmaktadır. Bu uygulama, öğrencilerin programın hedeflerini ve beklentilerini net bir şekilde anlamalarını sağlamayı amaçlamaktadır.

2.5 Program Öğretim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programının öğretim amaçları, programın eğitim-öğretim kalitesini artırmak ve akademik gelişmelere uyum sağlamak amacıyla düzenli olarak güncellenmektedir. Güncelleme süreci, bölüm öğretim üyeleri, Enstitü yönetimi ve program danışma kurulu tarafından yürütülür. Öğrencilerden, mezunlardan ve paydaşlardan alınan geri bildirimler, akademik ve sektörel gelişmeler ile ulusal ve uluslararası standartlar dikkate alınarak amaçlar yeniden değerlendirilir ve gerekli değişiklikler program kurulu kararıyla uygulanır. Güncellemeler, üniversitenin ve fakültenin resmi web sayfasında yayımlanarak şeffaflık ve erişilebilirlik sağlanır.

2.6 Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programının öğretim amaçlarına ulaşmak, ders içerikleri, uygulamalı çalışmalar, proje ve araştırma faaliyetleri ile sağlanmaktadır. Tezli yüksek lisans programlarında öğrenciler, akademik danışman rehberliğinde yürütülen tez, proje ve seminer çalışmaları aracılığıyla program hedeflerini gerçekleştirmektedir. Programın tüm faaliyetleri, öğretim amaçlarının etkin bir şekilde yerine getirilmesini sağlamak üzere Enstitü ve bölüm kurulları tarafından düzenli olarak izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	14 / 44

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları: Yüksek lisans programı mezunları, gastronomi alanında ileri düzey teorik bilgi ve araştırma becerilerine sahip olup, yerel ve küresel mutfak kültürlerini analiz edebilmekte, sürdürülebilir ve yenilikçi uygulamalar geliştirebilmekte, gıda güvenliği ve etik konularında bilinçli kararlar alabilmekte ve sektörde liderlik yapabilecek donanıma sahip uzmanlar olarak yetişmektedir.

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

Değerlendirme:

Toplanan ölçme verileri şu şekilde değerlendirilmekte ve programa geri bildirim sağlamaktadır:

- Öğrencilerin derslerde gösterdiği akademik başarı, program çıktılarının kazanım düzeyini yansıtmaktadır.
- Uygulamalı ders ve etkinliklerden elde edilen gözlemler, öğrencilerin liderlik, iletişim ve organizasyon becerilerini geliştirme düzeyini ortaya koymaktadır.
- Mezun ve işveren anketleri, program çıktılarının sektörel beklentilerle ne kadar örtüştüğünü göstermektedir.
- Ölçme sonuçları düzenli olarak Bölüm Kurulu ve Akademik Kurul'da ele alınmakta, çıktılara erişim düzeyi düşük görülen alanlarda ders içerikleri güncellenmekte, yeni seçmeli dersler eklenmekte veya uygulama ağırlıkları artırılmaktadır.
- Bu değerlendirme süreci, programın sürekli iyileştirilmesi için kullanılarak kalite güvence sistemine entegre edilmektedir.

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program Çıktıları	
Çıktı No	Çıktı Metni
PÇ1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel teorik bilgileri kavrayıp uygulayabilme.
PÇ2	Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak özgün ve disiplinlerarası çalışmalar yapabilme.
PÇ3	Yerel ve uluslararası mutfak kültürlerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilme.
PÇ4	Yenilikçi, sürdürülebilir ve etik gastronomi uygulamaları geliştirebilme.
PÇ5	Gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarına uygun kararlar alabilme ve uygulayabilme.
PÇ6	Gastronomi alanında akademik yayın yapma ve proje geliştirme becerisi kazanma.
PÇ7	Yaratıcı problem çözme ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirme.
PÇ8	Mutfak sanatlarında estetik ve kültürel değerleri tanıma ve değerlendirebilme.
PÇ9	Sektörde liderlik, yönetim ve etkili iletişim becerilerini kullanabilme.
PÇ10	Disiplinlerarası çalışmalara katkıda bulunabilme ve takım çalışması yapabilme.
PÇ11	Yaşam boyu öğrenme ilkesini benimseyerek mesleki gelişimini sürdürebilme.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	15 / 44

Program Çıktıları ve Program Öğretim Amaçları Arasındaki İlişki Matrisi

		Program Öğretim Amaçları				
	ÖA	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
PC						
Program Çıktıları	PC1	x				
	PC2	x				
	PC3	x		x		
	PC4	x	x			
	PC5	x	x		x	
	PC6		x			
	PC7	x				
	PC8	x			x	
	PC9	x				
	PC10	x			x	
	PC11	x		x		

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Çıktı No	Çıktı Metni	Ölçme ve Değerlendirme Bileşenleri
PC1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel teorik bilgileri kavrayıp uygulayabilme.	- Ara sınavlar, final sınavları, tez/proje çalışmaları, sunumlar - Araştırma raporları, laboratuvar çalışmaları, tez/proje raporları - Tez/proje teslimleri, sözlü sunumlar, danışman değerlendirmeleri - Literatür tarama ödevleri, makale sunumları, seminer çalışmaları - Vaka analizleri, proje raporları, danışman geri bildirimleri - Grup projeleri, takım çalışması değerlendirmeleri, sözlü sunumlar
PC2	Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak özgün ve disiplinlerarası çalışmalar yapabilme.	
PC3	Yerel ve uluslararası mutfak kültürlerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilme.	
PC4	Yenilikçi, sürdürülebilir ve etik gastronomi uygulamaları geliştirebilme.	
PC5	Gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarına uygun kararlar alabilme ve uygulayabilme.	
PC6	Gastronomi alanında akademik yayın yapma ve proje geliştirme becerisi kazanma.	
PC7	Yaratıcı problem çözme ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirme.	
PC8	Mutfak sanatlarında estetik ve kültürel değerleri tanıma ve değerlendirebilme.	

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	16 / 44

PÇ9	Sektörde liderlik, yönetim ve etkili iletişim becerilerini kullanabilme.	
PÇ10	Disiplinlerarası çalışmalara katkıda bulunabilme ve takım çalışması yapabilme.	
PÇ11	Yaşam boyu öğrenme ilkesini benimseyerek mesleki gelişimini sürdürebilme.	

		Program Çıktıları										
	PÇ TYT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)	1					X						
	2						X					
	3				X	X						
	4					X						
	5					X						
	6				X							
	7							X				
	8							X	X			
	9								X	X		
	10									X		
	11									X		

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Çıktı No	Çıktı Metni	Kullanılan Yaklaşım ve Uygulamalar
PÇ1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel teorik bilgileri kavrayıp uygulayabilme.	Ders içerikleri, sınav sonuçları, seminer sunumları, danışman raporları
PÇ2	Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak özgün ve disiplinlerarası çalışmalar yapabilme.	Araştırma raporları, tez/proje çalışmaları, laboratuvar raporları
PÇ3	Yerel ve uluslararası mutfak kültürlerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilme.	Tez/proje teslimleri, sunum ve savunma dokümanları, danışman değerlendirmeleri

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	17 / 44

PÇ4	Yenilikçi, sürdürülebilir ve etik gastronomi uygulamaları geliştirebilme.	Literatür tarama ödevleri, makale sunumları, seminer ve konferans katılım belgeleri
PÇ5	Gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarına uygun kararlar alabilme ve uygulayabilme.	Vaka analizleri, proje raporları, danışman ve öğretim üyesi değerlendirmeleri
PÇ6	Gastronomi alanında akademik yayın yapma ve proje geliştirme becerisi kazanma.	Grup projeleri, ekip çalışması raporları, öğrenci geri bildirimleri
PÇ7	Yaratıcı problem çözme ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirme.	Etik vaka çalışmaları, danışman gözlemleri, uygulamalı proje raporları
PÇ8	Mutfak sanatlarında estetik ve kültürel değerleri tanıma ve değerlendirebilme.	Erasmus/Exchange katılım belgeleri, uluslararası proje raporları, seminer sertifikaları
PÇ9	Sektörde liderlik, yönetim ve etkili iletişim becerilerini kullanabilme.	Saha projeleri raporları, uygulama değerlendirme formları, etkinlik planlama dokümanları
PÇ10	Disiplinlerarası çalışmalara katkıda bulunabilme ve takım çalışması yapabilme.	Bağımsız araştırma projeleri, danışman değerlendirmeleri, mesleki gelişim belgeleri
PÇ11	Yaşam boyu öğrenme ilkesini benimseyerek mesleki gelişimini sürdürebilme.	Tez/proje raporları, akademik makale yazımı, savunma ve sunum belgeleri

Her bir program çıktısı için o çıktının sağlandığının kanıtlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Çıktı No	Çıktı Metni	Çıktının Sağlandığına Dair Kanıtlar
PÇ1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki güncel teorik bilgileri kavrayıp uygulayabilme.	2025 yılı itibariyle son sınıf öğrencilerine Program Çıktıları Değerlendirme Anketi yapılması planlanmaktadır.
PÇ2	Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak özgün ve disiplinlerarası çalışmalar yapabilme.	
PÇ3	Yerel ve uluslararası mutfak kültürlerini karşılaştırmalı olarak analiz edebilme.	
PÇ4	Yenilikçi, sürdürülebilir ve etik gastronomi uygulamaları geliştirebilme.	
PÇ5	Gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarına uygun kararlar alabilme ve uygulayabilme.	
PÇ6	Gastronomi alanında akademik yayın yapma ve proje geliştirme becerisi kazanma.	

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	18 / 44

PÇ7	Yaratıcı problem çözme ve eleştirel düşünme yeteneklerini geliştirme.
PÇ8	Mutfak sanatlarında estetik ve kültürel değerleri tanıma ve değerlendirebilme.
PÇ9	Sektörde liderlik, yönetim ve etkili iletişim becerilerini kullanabilme.
PÇ10	Disiplinlerarası çalışmalara katkıda bulunabilme ve takım çalışması yapabilme.
PÇ11	Yaşam boyu öğrenme ilkesini benimseyerek mesleki gelişimini sürdürebilme.

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

4.1 Öğretim Planı (Müfredat)

1.Yarıyıl Ders Planı						
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Grup Kodu	Grup Ders Adedi	Öğretim Şekli
<u>GMS 501</u>	Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği	3+0+0	Zorunlu	8		Yüz Yüze
<u>GMS 599</u>	Uzmanlık Alan Dersi	8+0+0	Zorunlu	10		Yüz Yüze
<u>GMS 503</u>	Gıda İşletmelerinde Örgütsel Psikoloji	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 505</u>	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 507</u>	Gastronomi ve Girişimcilik	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 509</u>	Marka Yönetimi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 511</u>	Gastronomi Araştırmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 513</u>	Gastronomi ve İletişim	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 515</u>	Gastronomi Bilimi ve Yiyecek-İçecek Tarihi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 517</u>	Sürdürülebilir Gastronomi ve Yavaş Yemek	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS 519</u>	Gıda Mikrobiyolojisi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	19 / 44

i GMS 521	Moleküler Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 523	Gıdalarda Fermantasyon Teknolojisi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 525	Gastronomide Duyusal Analiz	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 527	Toplu Beslenme Sistemleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 529	Gıda Kontrolü ve Kalite Sistemleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 531	Geleneksel Gıda Araştırmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 533	Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı Araştırmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 535	Türk ve Dünya Mutfağı Çalışmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 536	Mutfak Bilimi Çalışmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 537	Gastronomi Turizmi Araştırmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 538	Balık ve Su Ürünleri Araştırmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 539	Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
			Toplam AKTS	186		

2.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS Grup Kodu	Grup Ders Adedi	Öğretim Şekli
i GMS 598	Seminer	0+2+0	Zorunlu	8		Yüz Yüze
i GMS 502	Gıda Kalite Yönetim Sistemleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 504	Gıda İşletmelerinde Yönetim Organizasyon	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 506	Gıda İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 508	Gıda İşletmelerinde Örgütsel Davranış	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 510	Gastronomi Trendleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
i GMS 512	Uluslararası Gastronomi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	20 / 44

<u>GMS</u> 514	Gastronomi ve Turizm	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 516	Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 518	Turizm İşletmelerinde Çağdaş Yönetim Teknikleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 520	Gıda İşlemede Isıl Olmayan Teknikler	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 522	Fonksiyonel Gıdalar ve Ürün Geliştirme Teknikleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 524	Besin Kimyası ve Analizleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 526	Sağlıklı Beslenme ve Diyet	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 528	Yöresel Mutfak Kültürü	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 530	Gastronomi ve Kültür	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 532	Türk Mutfağında Geleneksel Lezzetler ve Yemek Araştırmaları	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 534	Gastronomide Tahıl Ürünleri	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze
<u>GMS</u> 540	Gıda Biyoteknolojisi	3+0+0	Seçmeli	8		Yüz Yüze

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	21 / 44

Tablo 4.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı

2019/2020AKADEMİK YILI DERS PLANI ^{1,2}									
I. YARIYIL / GÜZ					II. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ³			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
BİLİMSEL ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ VE YAYIN ETİĞİ	3	0	0	8	SEMİNER	0	2	0	8
UZMANLIK ALAN DERSİ	8	0	0	10					
Toplam Kredi					Toplam Kredi				

¹Seçmeli dersleri, yarıyılinda, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyılinda alınması gereken seçmeli derslerin AKTS kredilerinin toplamı olmalıdır.

²Alınabilecek seçmeli derslerin (Alan içi/Alan dışı) tümünü yarıyıl bazında Tablo 4.3'de veriniz.

³T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	22 / 44

Tablo 4.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler

Ders Kodu	Ders adı ⁱ	Öğretim Dili ⁱⁱ	Kategori (AKTS Kredisi) ⁱⁱⁱ			
			Alanına uygun temel öğretim ^{iv}	Alanına uygun öğretim ^v	Seçmeli Dersler ^{vi}	Diğer ^{vii}
1. Yarıyıl						
GMS 503	Gıda İşletmelerinde Örgütsel Psikoloji	Türkçe			Evet	
GMS 505	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	Türkçe			Evet	
GMS 507	Gastronomi ve Girişimcilik	Türkçe			Evet	
GMS 509	Marka Yönetimi	Türkçe			Evet	
GMS 511	Gastronomi Araştırmaları	Türkçe			Evet	
GMS 513	Gastronomi ve İletişim	Türkçe			Evet	
GMS 515	Gastronomi Bilimi ve Yiyecek-İçecek Tarihi	Türkçe			Evet	
GMS 517	Sürdürülebilir Gastronomi ve Yavaş Yemek	Türkçe			Evet	
GMS 519	Gıda Mikrobiyolojisi	Türkçe			Evet	
GMS 521	Moleküler Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri	Türkçe			Evet	
GMS 523	Gıdalarda Fermantasyon Teknolojisi	Türkçe			Evet	

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	23 / 44

GMS 525	Gastronomide Duyusal Analiz	Türkçe			Evet	
GMS 527	Toplu Beslenme Sistemleri	Türkçe			Evet	
GMS 529	Gıda Kontrolü ve Kalite Sistemleri	Türkçe			Evet	
GMS 531	Geleneksel Gıda Araştırmaları	Türkçe			Evet	
GMS 533	Selçuklu ve Osmanlı Mutfacı Araştırmaları	Türkçe			Evet	
GMS 535	Türk ve Dünya Mutfacı Çalışmaları	Türkçe			Evet	
GMS 536	Mutfak Bilimi Çalışmaları	Türkçe			Evet	
GMS 537	Gastronomi Turizmi Araştırmaları	Türkçe			Evet	
GMS 538	Balık ve Su Ürünleri Araştırmaları	Türkçe			Evet	
GMS 539	Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe			Evet	
2.Yarıyıl						
GMS 502	Gıda Kalite Yönetim Sistemleri	Türkçe			Evet	
GMS 504	Gıda İşletmelerinde Yönetim Organizasyon	Türkçe			Evet	
GMS 506	Gıda İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Türkçe			Evet	
GMS 508	Gıda İşletmelerinde Örgütsel Davranış	Türkçe			Evet	
GMS 510	Gastronomi Trendleri	Türkçe			Evet	
GMS 512	Uluslararası Gastronomi	Türkçe			Evet	

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	24 / 44

GMS 514	Gastronomi ve Turizm	Türkçe			Evet	
GMS 516	Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim	Türkçe			Evet	
GMS 518	Turizm İşletmelerinde Çağdaş Yönetim Teknikleri	Türkçe			Evet	
GMS 520	Gıda İşlemede Isıl Olmayan Teknikler	Türkçe			Evet	
GMS 522	Fonksiyonel Gıdalar ve Ürün Geliştirme Teknikleri	Türkçe			Evet	
GMS 524	Besin Kimyası ve Analizleri	Türkçe			Evet	
GMS 526	Sağlıklı Beslenme ve Diyet	Türkçe			Evet	
GMS 528	Yöresel Mutfak Kültürü	Türkçe			Evet	
GMS 530	Gastronomi ve Kültür	Türkçe			Evet	
GMS 532	Türk Mutfağında Geleneksel Lezzetler ve Yemek Araştırmaları	Türkçe			Evet	
GMS 534	Gastronomide Tahıl Ürünleri	Türkçe			Evet	
GMS 540	Gıda Biyoteknolojisi	Türkçe			Evet	

¹T: Teorik, U: Uygulama (problem çözümü, alan çalışması, tartışma vb.), L: Laboratuvar.

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	25 / 44

Tablo 4.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
1.Yarıyıl								
GMS 503	Gıda İşletmelerinde Örgütsel Psikoloji	1		%100				8
GMS 505	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	1		%100				8
GMS 507	Gastronomi ve Girişimcilik	1		%100				8
GMS 509	Marka Yönetimi	1		%100				8
GMS 511	Gastronomi Araştırmaları	1		%100				8

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	26 / 44

GMS 513	Gastronomi ve İletişim	1		%100				8
GMS 515	Gastronomi Bilimi ve Yiyecek-İçecek Tarihi	1		%100				8
GMS 517	Sürdürülebilir Gastronomi ve Yavaş Yemek	1		%100				8
GMS 519	Gıda Mikrobiyolojisi	1		%100				8
GMS 521	Moleküler Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri	1		%100				8
GMS 523	Gıdalarda Fermantasyon Teknolojisi	1		%100				8
GMS 525	Gastronomide Duyusal Analiz	1		%100				8
GMS 527	Toplu Beslenme Sistemleri	1		%100				8
GMS 529	Gıda Kontrolü ve Kalite Sistemleri	1		%100				8
GMS 531	Geleneksel Gıda Araştırmaları	1		%100				8
GMS 533	Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı Araştırmaları	1		%100				8
GMS 535	Türk ve Dünya Mutfağı Çalışmaları	1		%100				8
GMS 536	Mutfak Bilimi Çalışmaları	1		%100				8
GMS 537	Gastronomi Turizmi Araştırmaları	1		%100				8
GMS 538	Balık ve Su Ürünleri Araştırmaları	1		%100				8
GMS 539	Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri	1		%100				8
2. Yarıyıl		1		%100				8

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	27 / 44

GMS 502	Gıda Kalite Yönetim Sistemleri	1		%100				8
GMS 504	Gıda İşletmelerinde Yönetim Organizasyon	1		%100				8
GMS 506	Gıda İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	1		%100				8
GMS 508	Gıda İşletmelerinde Örgütsel Davranış	1		%100				8
GMS 510	Gastronomi Trendleri	1		%100				8
GMS 512	Uluslararası Gastronomi	1		%100				8
GMS 514	Gastronomi ve Turizm	1		%100				8
GMS 516	Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim	1		%100				8
GMS 518	Turizm İşletmelerinde Çağdaş Yönetim Teknikleri	1		%100				8
GMS 520	Gıda İşlemede Isıl Olmayan Teknikler	1		%100				8
GMS 522	Fonksiyonel Gıdalar ve Ürün Geliştirme Teknikleri	1		%100				8
GMS 524	Besin Kimyası ve Analizleri	1		%100				8
GMS 526	Sağlıklı Beslenme ve Diyet	1		%100				8
GMS 528	Yöresel Mutfak Kültürü	1		%100				8
GMS 532	Türk Mutfağında Geleneksel Lezzetler ve Yemek Araştırmaları	1		%100				8
GMS 534	Gastronomide Tahıl Ürünleri	1		%100				8

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	28 / 44

GMS 540	Gıda Biyoteknolojisi	1		%100				8
---------	----------------------	---	--	------	--	--	--	---

ⁱÖğretim dili Türkçe olmasa bile ders adını Türkçe veriniz.

ⁱⁱÖğretim dilini yazınız.

ⁱⁱⁱYukarıdaki kategoriler için derslerin FEDEK Ölçütlerini sağlama kontrolü kurum ziyareti sırasında öğretim malzemeleri ve öğrenci çalışmalarına bakılarak yapılacaktır. **Alanına uygun temel öğretim ve Alanına uygun öğretim sütunlarının toplamı, ayrı ayrı sütun toplamalarına bakılmaksızın 150 AKTS (%62.5) den az olmamalıdır**

^{iv} Programda, programın yürütülmesi için zorunlu temel dersler yazılmalıdır.

^vProgram öğretimi için alanına uygun zorunlu dersler

^{vi} Seçmeli dersler, alan içi ve alan dışı (bireysel ilgi ve beceri geliştirmeye yönelik spor, müzik vb.) olmak üzere 2 kategoriye ayrılmıştır

^{vii}Yukarıdaki 3 kategoriye girmeyen dersler. Örnek: 2547 sayılı kanunun 5(i) maddesi kapsamında okutulan dersler gibi

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	29 / 44

4.2 Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programında öğretim planı, teorik dersler, uygulamalı çalışmalar, seminerler, proje ve tez çalışmaları ile bütünleşik olarak uygulanmaktadır. Tezli yüksek lisans programında ders başarıları, uygulamalı projeler ve dönem ödevleri temel alınır. Öğretim planı ayrıca laboratuvar çalışmaları, saha uygulamaları ve ulusal/uluslararası seminerler aracılığıyla öğrencilerin akademik ve mesleki yeterliliklerini pekiştirmeyi hedefler. Programın tüm faaliyetleri, Enstitü ve bölüm kurulları tarafından izlenmekte ve düzenli olarak değerlendirilerek, eğitim-öğretim kalitesinin artırılması sağlanmaktadır.

4.3 Öğretim Planını Yönetim Sistemi

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programının öğretim planı, üniversitenin akademik yönetim sistemi üzerinden yürütülmektedir. Ders kayıtları, program takibi, not girişleri ve akademik danışmanlık süreçleri, Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ve ilgili Enstitü yönetmelikleri doğrultusunda yönetilmektedir. Program kapsamında yürütülen proje ve uygulamalı çalışmalar, danışman gözetiminde takip edilmekte ve değerlendirilmekte; öğrencilerin akademik ilerlemeleri sistem üzerinden kayıt altına alınmaktadır. Ayrıca programın güncel ders içerikleri, müfredat yapısı ve öğrenme çıktıları, fakültenin ve Enstitü'nün web sayfasında erişime açık tutulmakta, böylece şeffaf ve izlenebilir bir yönetim sistemi sağlanmaktadır.

4.4 Alan Uygulama Deneyimi

Yüksek lisans öğrencilerimiz, program süresince edindikleri ileri düzey bilgi ve becerileri, alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları içeren bilgi ve deneyimi; araştırma projeleri, tez çalışmaları ve 2019 müfredatına göre zorunlu olarak verilen “Saha Uygulaması” dersleri ile kazanmaktadırlar.

Bu kapsamda öğrenciler,

1. Teorik bilgilerini pratiğe dönüştürerek uygulama becerisi kazanır,
2. Akademik ve profesyonel özgüvenlerini geliştirir,
3. Disiplinlerarası ekip çalışmalarında etkin rol alarak liderlik ve iletişim becerilerini artırır,
4. Alanıyla ilgili güncel mevzuat ve etik kurallar hakkında bilgi sahibi olur.

Saha uygulaması veya proje çalışması sonunda öğrenciler, danışmanları ve ilgili jüri/komisyon tarafından performansları değerlendirilir ve notlandırılır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	30 / 44

4.5 Öğretim Planının Bileşenleri

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programının öğretim planı, öğrencilerin akademik ve mesleki yeterliliklerini geliştirmek amacıyla aşağıdaki bileşenlerden oluşmaktadır:

- Zorunlu Dersler:** Programın temel bilgi ve becerilerini kazandıran, alanın teorik ve uygulamalı konularını içeren dersler.
- Seçmeli Dersler:** Öğrencilerin ilgi ve uzmanlık alanlarına göre seçebileceği dersler, disiplinlerarası çalışmaları destekler.
- Seminer ve Atölye Çalışmaları:** Akademik sunum, tartışma ve proje geliştirme becerilerini artırmak için düzenlenen etkinlikler.
- Tez ve Proje Çalışmaları:** Tezli yüksek lisans ve doktora programlarında öğrencilerin araştırma, analiz ve uygulama becerilerini geliştiren çalışmalar. Tezli yüksek lisans programında ise proje ve dönem ödevleri temel alınır.
- Saha ve Uygulama Çalışmaları:** Projeler, laboratuvar çalışmaları ve saha deneyimleri aracılığıyla teorik bilgilerin pratiğe aktarılması.
- Akademik Danışmanlık:** Öğrencilerin bireysel akademik gelişimini destekleyen, tez/proje ve araştırma süreçlerini yönlendiren danışmanlık faaliyetleri.
- Ulusal ve Uluslararası Katılım:** Konferans, seminer, workshop ve değişim programları aracılığıyla öğrencilerin global perspektif kazanması.

Bu bileşenler, öğrencilerin programın öğrenme çıktıları ve öğretim amaçlarına etkin bir şekilde ulaşmasını sağlayacak şekilde planlanmıştır.

ÖLÇÜT 5: ÖĞRETİM KADROSU

5.1 Öğretim Kadrosunun Sayıca ve Nitelik Bakımından Yeterliliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yer alan tüm öğretim üyeleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	31 / 44

Tablo 5.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ, YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıl da verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Prof. Dr. İsmet KAYA	TZ	Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim (GSM 516/3/Bahar/2023-2024) Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim (GSM 712/3/Bahar/2023-2024) Gastronomi ve Girişimcilik (GSM 706/3/ Güz/2024-2025) Gastronomi ve Girişimcilik (GSM 507/3/ Güz/2024-2025) Gastronomi ve Turizm (GMS 514 / Güz / 2025-2026)	60	20	20
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	TZ	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (GMS 704/3/ Güz/2024-2025)	50	30	20
Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY	TZ	Gıda Biyoteknolojisi (GSM 540/3/ Bahar/2023-2024) Gıda Biyoteknolojisi (GSM 727 /3/ Bahar/2023-2024) Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri (GSM 726/ Güz/2024-2025) Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri (GSM 539/2024-2025)	60	20	20

¹TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

²Her öğretim elemanı için son iki yarıyıl da verdiği tüm dersleri (lisansüstü ve başka programda verilen dersler dâhil) sıralayınız. Gerektiğinde satır ekleyiniz.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	32 / 44

³Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

Tablo 5.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DS Ü ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/ özel sektör deneyi mi	Öğretim deneyi mi	Bu kurumda ki deneyimi	Mesleki kuruluşlarda	Araştırmada	Dış paydaşlara verilen danışmanlıkta
Prof. Dr. İsmet KAYA	Profesör	TZ	Profesör	Balıkesir Üniversitesi/ 1997	34	34	6	Yok	Orta	Yok
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	Doktor Öğretim Üyesi	TZ	Doçent	Selçuk Üniversitesi/ 2018	14	14	6	Yok	Orta	Yok
Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY	Doktor Öğretim Üyesi	TZ	Doktor Öğretim Üyesi	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi/ 2022	3	11	11	Yok	Orta	Yok
Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN	Öğretim Görevlisi	TZ	Öğretim Görevlisi	Selçuk Üniversitesi/ 2018	19	19	6	Yok	Orta	Yok

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	33 / 44

Öğr. Gör. Furkan DURSUN	Öğretim Görevlisi	TZ	Öğretim Görevlisi Doktor	Akdeniz Üniversitesi/ 2020	4	4	4	Yok	Orta	Yok
Arş. Gör. Serkan SEMİNT	Araştırma Görevlisi	TZ	Araştırma Görevlisi	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi/ 2020	3	3	1,5	Yok	Orta	Yok

¹Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir.

²TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli öğretim elemanı.

³Etkinlik düzeyi son 3 yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	34 / 44

5.2 Öğretim Kadrosunun Ders Verme Dışındaki Nitelikleri

Bölüm öğretim elemanlarımız alanlarında uzmanlaşmış ve bilimsel yayın, makale, kitap, bildiri, proje vd. etkinlikler ile matematiğin çeşitli alanlarına katkılarda bulunan akademisyenlerdir. Öğretim programının yürütülmesinin yanında bilimsel araştırmalarda ve projelerde de görev almaktadırlar. Bölümümüzde uzmanlığını yapmış ya da kendini geliştirmiş 6 öğretim elemanı bulunmaktadır. Bölüm öğretim elemanlarımız bölümde yapılan her toplantıda fikirlerini özgürce sunarak, programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönünde katkılar sağlamaktadır. Danışmanlık hizmetlerinin verimli ve sağlıklı olması adına danışmanlık hizmeti bütün öğretim üyelerine paylaştırılmaktadır.

5.3 Atama ve Yükseltme

Üniversitemizin öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri “Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyeliği Kadrolarına Başvurma, Yükseltme ve Atanmayla İlgili Değerlendirme Yönergesi”nin de bulunmaktadır. Bu kriterlerin özeti aşağıda verilmiştir. “Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Öğretim Üyeliği Kadrolarına Başvurma, Yükseltme ve Atanmayla İlgili Değerlendirme Yönergesi”nin amacı, 2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu ve bu kanuna bağlı Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği hükümlerine ek olarak Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi’ne yapılacak başvuru, yükseltme ve atanmalarda aranacak asgari koşulları belirlemek ve etik kurallar çerçevesinde akademik kaliteyi yükseltecek gerekli düzenlemeleri yapmaktır.

5.4 Destek Öğretim Kadrosu

Öğretim kadromuza destek olarak, öğretim elemanı talebi için Fakültemiz Dekanlık Makamı’na ilgili yazı yazılır. Dekanlık Makamı’nın, belirtilen dersler için ilgili fakülteler ile yazışmaları sonucu bu dersleri için yeterli görülen öğretim elemanları ders sorumlusu olarak belirlenirler.

ÖLÇÜT 6: YÖNETİM YAPISI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün bağlı olduğu Uygulamalı Bilimler Fakültesi’nin Dekanı, İİBF Uluslararası Ticaret ve İşletmecilik öğretim üyesi Prof. Dr. Serkan ADA’dır. Dekan Yardımcıları ise Bankacılık ve Sigortacılık bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr.Üyesi Hüseyin KARAGÖZ ve Uluslararası Ticaret ve Lojistik Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr.Üyesi Murat ASLANDERE’dir. Fakültede Dekan başkanlığında belirli aralıklarla toplanan, Fakülte Kurulu (FK) ve Fakülte Yönetim Kurulu (FYK) olmak üzere iki adet kurul mevcuttur. Bu kurulların üyeleri Tablo 6.1.’de verilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Kübra AKTAŞ’tır. Bölümümüzde 1 Profesör, 1 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğr. Gör., 1 Öğr. Gör. Dr. ve 1 Arş. Gör. olmak üzere toplam 6 akademik personel görev yapmaktadır. Bölüm 2 yıllık örgün eğitim vermektedir ve eğitim dili Türkçedir.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	35 / 44

Tablo 6.1. Sosyal Bilimler Enstitü Kurulu

Kurul Başkanı	Prof. Dr. Alaattin UCA	Enstitü Müdürü
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Namık Kemal ERDEMİR	Enstitü Müdür Yardımcısı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. İsmail AKKAŞ	Enstitü Müdür Yardımcısı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Ali AYATA	Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Ali CAN	Yeni Medya Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Aliye ÇINAR KÖYSÜREN	Felsefe Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Ercan OKTAY	Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Gizem SAYGILI	Temel Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Hasan ÖZER	Temel İslam Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. İdris Nebi UYSAL	Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Murat TEKİN	Beden Eğitimi ve Spor Eğitimi Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Rabia ÖZPEYNİRCİ	İşletme Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Serkan ADA	Yönetim Bilişim Sistemleri Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Bülent DARICI	İktisat Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Uğur KURTARAN	Tarih Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Ahmet Alper SAYIN	Uluslararası Ticaret ve Lojistik Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Ahmet Hamdi CAN	Arapça Mütercim Tercümanlık Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Halil Erdem ÇOCUK	Türkçe ve Sosyal Bilimler Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Hatice KÖRSULU	Arkeoloji Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Hülya ERCAN	Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Mehmet ÇAKIR	Sosyoloji Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Mesut CAN	İslam Tarihi ve Sanatları Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Mustafa BAŞKONAK	Manevi Danışmanlık Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Mustafa ÖZDEMİR	Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN	Bankacılık ve Finans Ana Bilim Dalı Başkanı

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	36 / 44

Kurul Üyesi	Doç. Dr. Yusuf ER	Rekreasyon Yönetimi Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Başkanı

Tablo 6.2. Tablo 6.1 Sosyal Bilimler Enstitü Yönetim Kurulu

GÖREVİ	ADI SOYADI	BİRİMİ
Kurul Başkanı	Prof. Dr. Alaattin UCA	Enstitü Müdürü
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Namık Kemal ERDEMİR	Enstitü Müdür Yardımcısı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. İsmail AKKAŞ	Enstitü Müdür Yardımcısı
Kurul Üyesi	Prof. Dr. Ali AYATA	Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Doç. Dr. Mehmet ÇAKIR	Sosyoloji Ana Bilim Dalı Başkanı
Kurul Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Başkanı

Tablo 6.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Anabilim Dalı Başkanları ve Üyeleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ (Bölüm Başkanı)
Prof. Dr. İsmet KAYA
Dr. Öğr. Üyesi Merve OZBAY
Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN
Öğr. Gör. Dr. Furkan DURSUN
Arş. Gör. Serkan SEMİNT

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	37 / 44

ÖLÇÜT 7: ALTYAPI

7.1 Öğretim için Kullanılan Alanlar ve Donanım

Tablo 7.1.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	3	88
Uygulama Mutfacı	2	60
Büro	7	1
Arşiv Odası	1	
Lisansüstü Çalışma Odası	1	40
Bölüm Kütüphanesi	-	-

7.2.2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Bulunan Derslikler ve Donanımları

		Donanım	
Derslik Adı	Kapasite	Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Öğrenci sırası	
		Masa	
		Kitaplık	
Derslik 103	40	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası+Akıllı tahta	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	88
		Grup askılık	1
Derslik 104	40	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası+Akıllı tahta	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	88
		Grup askılık	1
Derslik Z03	40	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası+Akıllı tahta	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	88
		Grup askılık	1

Hazırlayan	Kalite Sistem Onayı
------------	---------------------

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	38 / 44

7.2 Diğer Alanlar ve Altyapı

7.2.1.

Sağlık

KMÜ Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı binasında hizmet vermekte olan Aile Hekimliği uygulaması ile öğrenciler, sağlık ile ilgili gereksinimlerini yerleşke içerisinde rahatlıkla halledebilmektedirler. Acil Müdahale Merkezinde ise acil durumlarda ilk müdahale ve rehberlik hizmetleri sunulmaktadır. Psikolojik Danışma ve Rehberlik Servisinde de özellikle psikolojik yardım almak isteyen öğrencilere destek verilmekte, yeni gelen öğrencilere üniversite ve şehri ortamına uyum sürecinde yardımcı olunmaktadır. Sosyal ve Kültürel Faaliyetler Üniversitede 60'ın üzerinde öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Öğrenciler, ilgisi olduğu bir alanda topluluk kurabilmekte ya da mevcut bir topluluğa üye olabilmektedir.

Sosyal ve kültürel faaliyetler açısından hareketli bir eğitim-öğretim dönemi geçiren Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinde pek çok araştırmacı, yazar, şair, sanatçı, bürokrat ve bilim insanı öğrencilerle buluşmakta ve üniversitenin evrensel iklimine katkısınmaktadır.

Sportif Faaliyetler

Yerleşkede yer alan uluslararası standartlardaki spor kompleksinde 1.500 kişilik kapalı spor salonu, açık ve kapalı tenis kortları, basketbol, hentbol, voleybol ve futbol sahaları, koşu ve yürüyüş parkuru, tırmanma duvarı, yarı olimpik yüzme havuzu ve 5.000 kişilik stadyum bulunmaktadır. Üniversitedeki spor tesislerinden hem KMÜ öğrencileri ve çalışanları hem de Karaman halkı yararlanmaktadır.

- 5.000 kişilik stadyum · 1.500 kişilik kapalı spor salonu
- Yarı olimpik yüzme havuzu · Koşu ve yürüyüş parkuru
- Tırmanma duvarı · Açık tenis kortu
- Kapalı tenis kortları · Kapalı futbol sahaları
- Açık basketbol sahası · Kapalı basketbol sahası
- Açık voleybol sahası · Kapalı voleybol sahası
- Kapalı hentbol sahası

Yıl boyunca Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesinde çeşitli spor müsabakaları düzenlenmekte, ayrıca üniversitenin basketbol, voleybol, futbol, futsal, tenis, hokey takımları Türkiye Üniversite Sporları Federasyonunun düzenlediği müsabakalara katılarak önemli dereceler elde etmektedir.

7.3 Çağdaş Öğrenim Araçları ve Bilişim Altyapısı

Öğrencilerimiz gerek ortak kullanıma açık Internet Erişim Merkezlerinden, gerekse kendi bilgisayarları ile internete kablosuz ağlar üzerinden yeterli hızda ve sınırsız

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	39 / 44

olarak bağlanabilmektedirler. Üniversitemizde öğrencilerimize ve personelimize e-posta hizmeti verilmektedir. Üniversitemizde öğrencilerin kullanımına açık merkezi bilgisayar laboratuvarı da mevcuttur. Bilgisayar laboratuvarlarında bulunan yazılımlar, kullanım amaçları, kullanım alanları ve kullanılan amaca uygun donanım ve yazılımlarla donatılmış bilgisayar laboratuvarları mesai saatlerinde açık tutulmakta ve çağdaş yazılımların yüklü olduğu bilgisayarlar ders dışında da öğrencilerin kullanımına sunularak bu donanımları kullanmayı öğrenmeleri sağlanmaktadır.

7.4 Kütüphane

Öğrencilerimize sunulan kütüphane olanakları öğretim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeydedir. Üniversitemizin merkez kütüphanesinin fiziki şartları aşağıda özet olarak sunulmuştur. 2016 - 2017 Eğitim - Öğretim Yılı başlangıcında 11.700 m²'lik yeni binasına taşınan Üniversitemiz Merkez Kütüphanesi bodrum kat dahil 5 kattan oluşmaktadır.

Aynı anda 900 kişinin çalışabileceği, 350.000 kitap kapasiteli yeni kütüphane binasında; Gerekliğinde 7/24 açılacak çalışma alanları, kantin, 42 adet tek kişilik çalışma odası, 11 adet 10 kişi kapasiteli grup çalışma odası, Bay/Bayan mescit, rahat okuma salonları, dinlenme alanları, 120 kişi kapasiteli konferans salonu, Karaman Kitaplığı ve Tez Birimi, Nadir Eserler Birimi, internet erişim merkezi (18+28 bilgisayar), Engelli ve Görsel-İşitsel Hizmetler Birimi, güncel süreli yayın salonu, süreli yayın arşivi, giriş katı ve salonlarda katalog tarama üniteleri, kablosuz internet bağlantısı, 27 kişilik seminer Salonu, 2 adet otomatik ödünç/iade istasyonu, kitap temizleme makinesi, 140 adet şifreli kilitli emanet dolabı bulunmaktadır. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Merkez Kütüphanesi'nde, YORDAM Bilgi Belge Otomasyonu ve Dewey Onlu Sınıflama Sistemi kullanılarak bilgi kaynakları Açık Raf Sistemi ile en kısa sürede kullanıcılara sunulmaktadır

7.5 Özel Önlemler

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (KMÜ) İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu tarafından Temel İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri verilmektedir. Eğitimlerde 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında mevzuat ile ilgili bilgiler, yasal hak ve sorumluluklar, işyeri temizliği ve düzeni, iş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar gibi genel konuların yanı sıra meslek hastalıkları, ilkyardım, iş ekipmanlarının güvenli kullanımı, güvenlik ve sağlık işaretleri gibi konularda bilgilendirme yapılmaktadır. Fakültemizin giriş kapısında sürekli Güvenlik Görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca fakültede yangın merdiveni, koridorların tümünde yangın tüpleri (30 adet), yangın halinde kullanılacak acil durum alarm düğmeleri (8 adet) bulunmaktadır.

7.6 Engelliler için Önlemler

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Engelsiz Üniversite Birimi Koordinatörlüğü, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığınca hazırlanarak yürürlüğe giren, Yükseköğretim Kurumları Engelli Öğrenciler Danışma ve Koordinasyon yönetmeliğinin ilgili hükümleri doğrultusunda yapılandırılmış bir üniversite birimidir. Kuruluş amacı, üniversitemiz

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	40 / 44

bünyesinde engelli öğrencilerin akademik, idari, fiziksel, psikolojik, barınma ve sosyal alanlarla ilgili gereksinimlerini tespit etmek ve bu gereksinimlerinin karşılanması için yapılması gerekenleri belirleyip, yapılacak çalışmaları planlamak, uygulamak, geliştirmek ve yapılan çalışmaların sonuçlarını değerlendirmektir. Birim, Üniversitemizde öğrenim gören öğrencilerin, öğrenim dönemleri boyunca yaşayabileceği geçici veya kalıcı engel durumlarının eğitime eşit katılımı engelleyici sebeplerini ortadan kaldırma üzerine yoğunlaşma bilinciyle çalışmalarını sürdürmektedir.

ÖLÇÜT 8: KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1 Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programının bağlı olduğu Sosyal Bilimler Enstitüsünün bütçesi her yıl Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yıl sonunda (Aralık ayı) bütçeyi netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Enstitü bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD program bütçesi ise gelirlerinin tamamı döner Sermaye olmaksızın Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır ve Uygulamalı Bilimler Fakültesi'ne bağlıdır.

Bir devlet Üniversitesi olan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nin bütçesi, ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak her yıl TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda üniversiteler için yapılan bütçe görüşmelerinin ardından belirlenmektedir. Ardından bu bütçe üniversitemizin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'nca üniversitemiz birimleri arasında gerekli ihtiyaç ve talepler gözetilerek dağıtılmaktadır.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	İçinde Bulunulan Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁵ (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹			
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları			
Bakım ve onarım giderleri			
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	41 / 44

Öğrenci harçlarından düşen pay ³			
Diğer ⁴			

¹Öğretim elemanlarının ek ders, döner sermaye vs. dâhil tüm gelirlerini belirtiniz.

²Döner sermaye gelirlerinden program kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

³Öğrenci harçlar fonundan program kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

⁴Miktar ve kaynak belirtiniz.

⁵Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir

8.2 Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim üyeleri ve elemanlarının maaşları Uygulamalı Bilimler Fakültesi bütçesinden karşılanmaktadır. Ek ders ücretleri Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Sosyal Bilimleri Enstitüsü (Lisansüstü derslerin) tarafından karşılanmaktadır.

8.3 Altyapı ve Donanım Desteği

Altyapı ve teçhizatı temini, bakımı ve işletilmesi için sağlanan parasal destek Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanlığı ve/veya Üniversite Rektörlüğü bütçesinden, ilgili mevzuatlar çerçevesinde temin edilmektedir. Ek olarak altyapı ve teçhizat temini için TÜBİTAK ve BAP kaynakları da kullanılmaktadır. Bu kaynaklardan, altyapı bakım onarım, teçhizat, ofis ve dersliklerin donanımı için yeterli parasal destek sağlanmaktadır. Ayrıca öğretim elemanlarının bilgisayar ve ilgili diğer araç gereçler yönündeki eksiklikleri, öğretim elemanının durumunu dekanlığa bildirmesi ve dekanlık makamının da ilgili birimlere desteğin sağlanması için görüşmesi şeklinde desteklenmektedir.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Enstitü Müdürü, iki enstitü müdürü yardımcısı, enstitü sekreteri, bir şef, üç bilgisayar işletmeni, olmak üzere toplam 8 personel görev yapmaktadır. Görev yapan personel sayısı düşünüldüğünde program gereksinimlerini karşılayacak personelinin yeterli olmadığı anlaşılmaktadır. Bununla birlikte bölümlerin öz değerlendirme raporlarının özellikle bütçe ile ilgili kısımlarının enstitü personeli tarafından değerlendirilmesi, değerlendirmenin daha sağlıklı bir temele oturtulmasını sağlayacaktır.

ÖLÇÜT 9: SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Yapılan sürekli iyileştirme çalışmaları aşağıdaki başlıklar altında toplanmıştır:

- İç paydaşlardan olan bölüm öğrencilerine anket yapılması planlanmaktadır
- Paydaşlardan olan bölüm öğrencilerine danışman memnuniyeti anketi yapılması planlanmaktadır

ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

Tablo 4.1 ile verilen Öğretim planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili dersler bulunmaktadır. Ayrıca ilk dönemde bilimsel araştırma teknikleri ve yayın etiği dersi ve uzmanlık alan dersi bulunmaktadır. İkinci dönemde uzmanlık alan dersine ilaveten zorunlu

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	42 / 44

seminer dersi bulunmaktadır. Programa özgü ölçütler, sınavlar aracılığı ile sağlanmaktadır. Sınavlar; ara sınav, ödev, yarıyıl/yıl sonu sınavı, bütünleme sınavı, mazeret sınavı ve seminer sunumu ve tez savunmasıdır. Bu sınavlar yazılı, sözlü, yazılı-sözlü ve uygulamalı olarak yapılmaktadır.

EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER

I.1. Ders İzlemleri

I.2 Donanım

Tablo 7.1.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Fiziksel Altyapı Bilgileri

	Adet	Kapasite
Derslik	3	88
Uygulama Mutfak (Masaüstü Bilgisayar)	2	60
Büro	7	1
Arşiv Odası	1	
Lisansüstü Çalışma Odası	1	40
Bölüm Kütüphanesi	--	-

7.2.2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Bulunan Derslikler ve Donanımları

		Donanım	
Derslik Adı	Kapasite	Demirbaş	Adet
Bölüm Kütüphanesi		Projeksiyon cihazı	
		Yazı tahtası	
		Öğrenci sırası	
		Masa	
		Kitaplık	
Derslik 103	40	Projeksiyon cihazı	1
		Yazıtahtası+Akıllı tahta	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	88
		Grup askılık	1
Derslik 104	40	Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası+Akıllı tahta	1
		Kürsü	1
		Öğrenci sırası	88
		Grup askılık	1
		Projeksiyon cihazı	1
		Yazı tahtası+Akıllı tahta	1
		Kürsü	1

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	43 / 44

Derslik Z03	40	Öğrenci sırası	88
		Grup askılık	1

Ek Belgeler

- Kurumun tanıtımının, ders içeriklerinin ve kuruma ilişkin diğer bilgilerin yer aldığı üniversite kataloğu, web sitesi adresi gibi bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Kurum web adresi:
<https://www.kmu.edu.tr/>
 - Kurum tanıtım kataloğu:
https://aday.kmu.edu.tr/files/kmu_turkce_brosur_2020.pdf
 - Kurum tanıtım filmi:
<https://www.kmu.edu.tr/sayfa/62/tanitim-filmi/tr>
 - Kurum ders içerik ve bilgi sistemi:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=00103221038880388003550532240214638776378053889637840>
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ilişkin ek bilgiler aşağıda sunulmuştur:
 - Bölüm web adresi: <https://kmu.edu.tr/gastronomi>
 - Bölüm broşürü:
- Program bilgilerini içeren web sitesi adresi:
<https://obs.kmu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=sHowPac&curUnit=11&curSunit=12345>
- Öğretim elemanı öz değerlendirme raporları:

26/08/2025

	Adı Soyadı	İmza
Program Kalite Komisyonu Başkanı:	Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Öğr. Gör. Dr. Furkan DURSUN	
Program Kalite Komisyonu Üyesi:	Arş. Gör. Serkan SEMİNT	

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı



**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME
RAPORU FORMU**

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	44 / 44

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı