



KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
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 kullanabilir.*

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	260
ÖLÇÜT 10: PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER	30
EK I: PROGRAMA İLİŞKİN EK BİLGİLER.....	30
I.1. Ders İzlenimleri	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

3. Programın Türü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Örgün eğitim veren Lisans programıdır.

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 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 bölümü, 2019-2020 güz yarıyılında eğitim öğretim hayatına başlamıştır. İlk olarak 25 öğrenci kontenjanıyla "Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu" bünyesinde öğrenimini sürdürmüştür. Bölümde 2023 yılı itibariyle 1 profesör, 3 doktor öğretim üyesi, 2 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi istihdam edilmektedir. 2024 yılı itibariyle de "Uygulamalı Bilimler Fakültesi" olarak eğitim öğretim faaliyetleri sürdürülmektedir.

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

Tablo 1.1 Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ¹	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Giriş Puanı		Giriş Başarı Sırası		Yerleştirme puan türü
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük	
2024-2025	45		324,60144	372,22915			SÖZEL
2023-2024	45	45	403,38290	348,96613			SÖZEL
2022-2023	40	40	396,23898	339,06672			SÖZEL
2021-2022	40	40	403,27376	340,24606			SÖZEL
2020-2021	40	40	312,20183	280,22065			SÖZEL
2019-2020	40	40	343,98574	328,28148			SÖZEL
2018-2019	25	25	355,03480	333,24302			SÖZEL

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

Program Çıktıları

1.2 Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Anadal ve Ders Sayma

Tablo 1.2 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş ve Çift Anadal Bilgileri

Akademik Yıl ^{1,2}	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programa Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Programda Çift Anadala Başlamış Olan Başka Bölümün Öğrenci Sayısı	Başka Bölümlerde Çift Anadala Başlamış Olan Program Öğrenci Sayısı
2024-2025	6	-	-	-
2022-2023	6	4	-	-
2021-2022	5	2	-	-
2020-2021	2	2	-	-
2019-2020	3	-	-	-
2018-2019	1	-	-	-

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

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ ERASMUS+ PROGRAMI KAPSAMINDA YAPILAN İKİLİ ANLAŞMALAR – GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

NO	Üniversite Adı ve Erasmus Kodu	Ülke	Kimler Yararlanabilir	İletişim	Web
1	Instituto Politécnico de Leiria (P LEIRIA01)	Portekiz	Bölüm Öğrencileri	ipleiria@ipleiria.pt	https://www.ipleiria.pt/
2					
3					
4					
5					
6					
7					

KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ MEVLANA DEĞİŞİM PROGRAMI KAPSAMINDA YAPILAN ANLAŞMALAR- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

SIRA	Üniversite	Ülke	Bölümler
1	Tuzla Üniversitesi	Bosna Hersek	Yemek Bilimi ve Teknolojileri
2	University of Bihac	Bosna Hersek	Yemek Bilimi ve Teknolojileri
3	Eqrem Çabej University of Gjirokastra	Arnavutluk	Turizm-Yemek Servisi-Otel İşletmeciliği
4	University of Tirana	Arnavutluk	Yemek Bilimi ve Teknolojileri
5	Oles Dnipropetrovsk Honchar National University	Ukrayna	Yemek Bilimi ve Teknolojileri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Erasmus Değişim Programı-Giden Öğrenci

Öğrenci Ad Soyad	Gidilen Üniversite	Gidilen Ülke	Akademik Yıl	Hareketlilik Türü

Danışmanlık ve İzleme

Öğretim Üyesi	Danışmanlık Yaptığı Öğrenci Sayısı
Prof. Dr. İsmet KAYA	52
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	45
Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY	48
Öğr. Gör. Mustafa AKTÜRFAN	49
Öğr. Gör. Dr. Furkan DURSUN	45
Arş. Gör. Serkan SEMİNT	-

1.5 Başarı Değerlendirmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin lisans programı kapsamındaki tüm derslerdeki başarıları 08/10/2021 tarih ve Resmî Gazete 31622 sayılı “Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” kapsamında değerlendirilmektedir. Değerlendirmeler şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle gerçekleştirilmekte ve öğrencilerin bilgi ve becerilerinin ölçülmesinde ara sınav, yarıyıl/yıl sonu sınavı, bütünleme sınavı, üç ders sınavı, muafiyet sınavı, uygulama sınavı, sözlü sınav, mazeret sınavı, yeterlik sınavı ve ek sınavlar ilgili yönetmelik hükümleri doğrultusunda yapılmaktadır. Sınav programları Dekanlık tarafından akademik takvim çerçevesinde tespit ve ilan edilmektedir.

Sınavlar 100 tam not üzerinden değerlendirilir. Bir dersin yarıyıl içi değerlendirmelerinin türü, atölye, laboratuvar, pratik çalışma gibi uygulamaların ağırlıkları dersi veren öğretim elemanı tarafından yarıyılın ilk iki haftası içinde belirlenerek bölüm başkanlığı tarafından öğrencilere duyurulur. Yarıyıl içi değerlendirmelerinin % 40 ve yarıyıl/yılsonu sınavı veya bütünleme sınavı notunun % 60'ının toplanması ile virgülden sonra iki basamak alınarak dersin başarı ortalaması belirlenir. Uygulamalı derslerden başarılı olmak için uygulama notunun 60 ve üzeri olması gerekir. Dersin başarı notu, dersin başarı ortalaması esas alınarak bağli değerlendirme yöntemi kullanılarak hesaplanır. Bağli değerlendirme yöntemi uygulama esasları Senato tarafından belirlenir.

1.6 Öğrenci Memnuniyeti

1.7 Mezuniyet Koşulları

08/10/2021 tarih ve Resmi Gazete 31622 sayılı Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 23, 24 ve 25. Maddelerinde öğrencilerin önlisans ve lisans düzeyinde mezun olma koşulları sunulmaktadır.

Genel not ortalaması en az 2,00 olan ve kayıtlı olduğu birimin eğitim-öğretim müfredatında öngörülen derslerden ön lisans programları için en az 120, dört yıllık lisans programları için en az 240, beş yıllık lisans programları için en az 300 AKTS, 6 yıllık lisans programları için en az 360 AKTS'lik ders alarak programı başarıyla tamamlayan öğrenci mezun olmaya hak kazanır. Mezuniyet işlemleri, öğrenci işleri kayıtlarının danışman tarafından kontrol edilip onaylanmasıyla tamamlanır. Mezuniyetlerine karar verilen öğrencilere, başardığı dersleri gösteren bölüm/programa göre ön lisans veya lisans diploması verilir. Diplomaların hazır olmadığı durumlarda öğrencilere geçici mezuniyet belgesi de verilebilir. Yarıyıl sonu ve bütünleme sınavı sonuçlarına göre mezun olanların ilgili sınav döneminin bitimini izleyen ilk iş günü, üç ders sınavı sonucuna göre mezun olanların üç ders sınavını takip eden ilk iş günü, ek sınavla mezun olanların son ek sınavını takip eden ilk iş günü, staj sonunda mezun olanların ise stajın bittiği günü takip eden ilk iş günü mezuniyet tarihi olarak belirlenir. Değişim programları, özel öğrencilik veya yaz okulu intibakı sonucunda mezun olanlara ise intibakın yapıldığı yönetim kurulu karar tarihi mezuniyet tarihi olarak belirlenir. Diplomasını kaybeden öğrenciye, üzerinde diploma bilgileri ve kaçınıcı kez düzenlendiği bilgisi bulunan diplomanın ikinci nüshası düzenlenir. Lisans öğrenimine devam eden öğrencilerden kayıtlı olduğu programın ilk dört yarıyılındaki alması gereken bütün dersleri almış ve başarıyla tamamlamış olanlara, kaydını sildirmesi şartıyla ön lisans diploması verilir. Ancak bu şekilde alınan diplomalara meslek belirtilmeden ilgili bölümde iki yıllık yükseköğrenim gördüğüne ilişkin ibare yazılır. Bu öğrencilerin

mezuniyet tarihi ilgili yönetim kurulu karar tarihi olarak belirlenir. Programın süresi sonunda, disiplin cezası almamış, mezuniyet genel not ortalaması 3.00 ile 3.49 arasında olan mezunlara onur belgesi, 3.50 ile 4.00 arasında olan mezunlara ise üstün onur belgesi verilir.

Tablo 1.3 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Hazırlık	Sınıf ²				Öğrenci Sayıları ³			Mezun Sayıları ³		
		1.	2.	3.	4.	L	YL	D	L	YL	D
2024-2025	Yok	48	49	52	45	194	27	-	45	105	-
2023-2024	Yok	49	45	45	29	184	30	-		9	-
2022-2023	Yok	45	45	29	25	144	55	-		45	-
2021-2022	Yok	40	29	25	-	94	23	-	-	19	-
2020-2021	Yok	25	25	-	-	50	10	-	-	7	-
2019-2020	Yok	20	-	-	-	20	9	-	-	7	-
2018-2019	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

²Kurumca tanımlanan "sınıf" kavramını burada açıklayınız.

³L: Lisans, YL: Yüksek Lisans, D: Doktora

ÖLÇÜT 2: PROGRAM ÖĞRETİM AMAÇLARI

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

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

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

2.1 Tanımlanan Program Öğretim Amaçları

Programımızın Öğretim Amaçları:

- ÖA-1** Yiyecek-içecek sektörünün farklı alanlarında mesleki bilgi ve becerileri yaşam boyu öğrenme bilinciyle güncelleyebilen ve uygulayabilen profesyoneller yetiştirilmesidir.
- ÖA-2** Sektördeki yenilikleri takip edip, araştıran, sorgulayan ve uygulayan aynı zamanda karşılaştığı sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alan profesyoneller yetiştirilmesidir
- ÖA-3** Turizm ve yiyecek içecek işletmelerinin yönetim alanı başta olmak üzere çeşitli iş kollarında görev alabilecek vasıf ve bilgilere sahip bireyler yetiştirilmesidir.
- ÖA-4** Alanın gerektirdiği etik değerlere sahip, insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkilerini bilerek, çevre bilinci ile sürdürülebilirlik esaslarına uygun biçimde mesleki becerilerini sergileyen profesyoneller yetiştirilmesidir.
- ÖA-5** Profesyonel mutfak uygulamalarını, sanat, tasarım ve gastronomi disiplinleri çerçevesinde yorumlayabilen yaratıcı profesyoneller yetiştirilmesidir.

2.2 Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri:

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi; çağdaş ve etik değerleri benimseyen, hukukun üstünlüğüne inanan, ulusal ve evrensel düzeyde donanımına sahip, üstün nitelikli bireyler yetiştirmeyi ve bilim, teknoloji, kültür ve sanata katkı sağlamayı özgörev edinmiştir.

Uygulamalı Bilimler Fakültesi Özgörevleri:

Evrensel değerlere sahip ve çağdaş bilgi ile donanmış, kurumsal aidiyet duygusu gelişkin, toplumun gereksinimlerine yanıt verebilecek araştırma ve geliştirme projelerinin altına imza atabilen, bilgiyi üreten, kullanan ve paylaşan, uluslararası düzeyde kendini kanıtlamış akademik personeli ile çağdaş, üretken, mesleki yeterliliğe sahip, ahlaklı, sorumluluk sahibi, sorun çözme yeteneği gelişmiş ve iletişim becerisine sahip gençler yetiştirmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Özgörevleri:

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hem akademik çalışmalarla hem de eğitim kalitesiyle ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmış bir bölüm olmak ay zamanda özgürlükçü, yenilikçi ve girişimci yönüyle; kalite odaklı gelişmeyi hedefleyen ve araştırma temelli güçlü bir bölüm inşa etmek.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uzgörüşü:

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilimsel bilgiler üreterek alanında öncü ve girişimci bireyler yetiştiren; Ar-Ge odaklı, uygulamaya dönük, çok disiplinli ve proje tabanlı araştırmalar üreten; paydaşlarıyla sürdürülebilir ilişkiler geliştiren yenilikçi bir bölüm olmak.

Program Öğretim Amaçlarının Kurumun Özgörevleriyle Uyumu					
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi; çağdaş ve etik değerleri benimseyen, hukukun üstünlüğüne inanan, ulusal ve evrensel düzeyde donanıma sahip, üstün nitelikli bireyler yetiştirmeyi ve bilim, teknoloji, kültür ve sanata katkı sağlamayı özgörev edinmiştir.	4	4	3	3	5
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

Program Öğretim Amaçlarının Fakülte/Yüksekokulun Özgörevleriyle Uyumu					
Uygulamalı Bilimler Fakültesi Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Evrensel değerlere sahip ve çağdaş bilgi ile donanmış, kurumsal aidiyet duygusu gelişkin, toplumun gereksinimlerine yanıt verebilecek araştırma ve geliştirme projelerinin altına imza atabilen, bilgiyi üreten, kullanan ve paylaşan, uluslararası düzeyde kendini kanıtlamış akademik personeli ile çağdaş, üretken, mesleki yeterliliğe sahip, ahlaklı, sorumluluk sahibi, sorun çözme yeteneği gelişmiş ve iletişim becerisine sahip gençler yetiştirmektedir.	3	3	3	4	3
ÖA: Program Öğretim Amaçları 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek					

Program Öğretim Amaçlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Özgörevleriyle Uyum					
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Özgörevleri	Program Öğretim Amaçları				
	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında hem akademik çalışmalarla hem de eğitim kalitesiyle ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmış bir bölüm olmak ay zamanda özgürlükçü, yenilikçi ve girişimci yönüyle; kalite odaklı gelişmeyi hedefleyen ve araştırma temelli güçlü bir bölüm inşa etmek.	4	4	4	5	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	
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 Elkırımış	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

Program öğretim amaçları programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri dikkate alınarak, iç ve dış paydaşların görüşleri ve talepleri doğrultusunda güncellenmektedir.

2.5 Program Öğretim Amaçlarının Güncellenme Yöntemi

Program öğretim amaçları programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri dikkate alınarak, iç ve dış paydaşların görüşleri ve talepleri doğrultusunda güncellenmektedir.

2.6 Program Öğretim Amaçlarına Ulaşma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında öğretim amaçlarına ulaşılma durumuyla ilgili yazılı bir uygulama henüz yapılmamıştır. Ancak sözlü olarak mezunlardan alınan geri dönüşler değerlendirilmektedir. 2025 yılı içinde mezun öğrencilere yönelik memnuniyet anketi yapılması planlanmaktadır.

ÖLÇÜT 3: PROGRAM ÇIKTILARI

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

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

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

3.1 Tanımlanan Program Çıktıları

Program Çıktıları	
Çıktı No	Çıktı Metni
PÇ1	Gıda bilimi ve beslenme konularında yeterli bilgiye sahip olma ve öğrendiklerini alanına uyarlayabilme
PÇ2	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlama yorumlama ve değerlendirme
PÇ3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını öğrenme
PÇ4	Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilme
PÇ5	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını öğrenme ve uygulama
PÇ6	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma ve sunum becerileri kazanma
PÇ7	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini uygulayabilme
PÇ8	Sanatsal konulara dair kişisel yeteneklerini geliştirme ve görsel sunum tekniklerini kullanabilme
PÇ9	İlgili alanda yaşanabilecek kazalara karşı alınacak tedbirler ve yapılacak müdahaleler hakkında bilgi sahibi olurlar.
PÇ10	Yeni gıda ürünü geliştirebilme standartlaştırabilme ve tescil sürecini yürütebilme
PÇ11	Toplumsal ve mesleki etik değerleri öğrenme, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme

Program Çıktıları ve Program Öğretim Amaçları Arasındaki İlişki Matrisi

		Program Öğretim Amaçları				
	ÖA	ÖA1	ÖA2	ÖA3	ÖA4	ÖA5
PÇ						
Program Çıktıları	PÇ1	x				
	PÇ2	x				
	PÇ3	x		x		
	PÇ4	x	x			
	PÇ5	x	x		x	
	PÇ6		x			
	PÇ7	x				
	PÇ8	x			x	
	PÇ9	x				
	PÇ10	x			x	
	PÇ11	x		x		

3.2 Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

Çıktı No	Çıktı Metni	Ölçme ve Değerlendirme Bileşenleri
PÇ1	Gıda bilimi ve beslenme konularında yeterli bilgiye sahip olma ve öğrendiklerini alanına uyarlayabilme	-Öğrencilere bilgi ve becerileri edinip edinmediklerini belirlemek üzere her

PÇ2	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlama yorumlama ve değerlendirme	dönem yazılı sınavlar uygulanmaktadır.
PÇ3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını öğrenme	-Öğrencilere bölüm memnuniyeti anketi uygulanmaktadır.
PÇ4	Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilme	- Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine bilgilerini pekiştirmeleri için uygulamalı sınavlar yapılmaktadır.
PÇ5	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını öğrenme ve uygulama	
PÇ6	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma ve sunum becerileri kazanma	
PÇ7	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini uygulayabilme	
PÇ8	Sanatsal konulara dair kişisel yeteneklerini geliştirme ve görsel sunum tekniklerini kullanabilme	
PÇ9	İlgili alanda yaşanabilecek kazalara karşı alınacak tedbirler ve yapılacak müdahaleler hakkında bilgi sahibi olurlar.	
PÇ10	Yeni gıda ürünü geliştirebilme standartlaştırabilme ve tescil sürecini yürütebilme	
PÇ11	Toplumsal ve mesleki etik değerleri öğrenme, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme	

Program Çıktılarını değerlendirme sürecinde Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) kapsamında belirlenen Yükseköğretim alanında yeterlilikler kullanılarak program çıktıları ile örtüşme seviyeleri incelenmiştir.

TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri		
BİLGİ	Kuramsal Olgusal	TYY1. Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.
BECERİLER	Bilişsel Uygulamalı	TYY2. Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme. TYY3. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.
YETKİNLİKLER	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	TYY4. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme. TYY5. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme. TYY6. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme.
	Öğrenme Yetkinliği	TYY7. Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme,

3.3 Program Çıktılarına Ulaşma

Çıktı No	Çıktı Metni	Kullanılan Yaklaşım ve Uygulamalar
PÇ1	Gıda bilimi ve beslenme konularında yeterli bilgiye sahip olma ve öğrendiklerini alanına uyarlayabilme	Gıda Bilim ve Teknolojisine Giriş dersleri aracılığıyla gastronomi bilimi ve beslenme bilgisi pekiştirilir.
PÇ2	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlama yorumlama ve değerlendirme	Genel Turizm Bilgisi, Türk Mutfağı, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Semineri dersleriyle mesleki yeterlilik sağlanır.
PÇ3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını öğrenme	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon dersiyle hijyen kuralları aktarılır.
PÇ4	Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilme	Genel Muhasebe, Muhasebeye Giriş dersleriyle maliyet analizleri yapma imkanları verilir.
PÇ5	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını öğrenme ve uygulama	Yiyecek İçecek Yönetimi, İnsan Kaynakları Yönetimi dersleriyle kendilerini ifade etme ve geliştirme fırsatları sağlanır.
PÇ6	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma ve sunum becerileri kazanma	Diksiyon, Kariyer Planlama dersleriyle kendilerini ifade etme imkânı verilir.
PÇ7	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini uygulayabilme	Gastronomide Yeni Eğilimler, Menü Planlama dersleriyle güncel yaklaşımlar aktarılmakta ve uygulama imkanı sunulmaktadır.
PÇ8	Sanatsal konulara dair kişisel yeteneklerini geliştirme ve görsel sunum tekniklerini kullanabilme	Gastronomi Semineri, Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık dersleriyle sanat ve estetik öğeleri aktarılmaktadır.
PÇ9	İlgili alanda yaşanabilecek kazalara karşı alınacak tedbirler ve yapılacak müdahaleler hakkında bilgi sahibi olurlar.	İş Sağlığı ve Güvenliği dersiyle iş kazaları ve önlemleri hakkında bilgiler verilmektedir.
PÇ10	Yeni gıda ürünü geliştirebilme standartlaştırabilme ve tescil sürecini yürütebilme	Gastronomi Uygulamaları dersiyle öğrenciler ürünleri uygulama ve ürün geliştirme imkanlarına sahip olmaktadır.
PÇ11	Toplumsal ve mesleki etik değerleri öğrenme, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme	Sosyal Sorumluluk ve Meslek Etiği dersiyle meslekleriyle ilgili toplumsal normları aktarabilmektedir.

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

Çıktı No	Çıktı Metni	Çıktının Sağlandığına Dair Kanıtlar
PÇ1	Gıda bilimi ve beslenme konularında yeterli bilgiye sahip olma ve öğrendiklerini alanına uyarlayabilme	2025 yılı itibariyle son sınıf öğrencilerine Program Çıktıları Değerlendirme Anketi yapılması planlanmaktadır.
PÇ2	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlama yorumlama ve değerlendirme	

PÇ3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını öğrenme
PÇ4	Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilme
PÇ5	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını öğrenme ve uygulama
PÇ6	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma ve sunum becerileri kazanma
PÇ7	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini uygulayabilme
PÇ8	Sanatsal konulara dair kişisel yeteneklerini geliştirme ve görsel sunum tekniklerini kullanabilme
PÇ9	İlgili alanda yaşanabilecek kazalara karşı alınacak tedbirler ve yapılacak müdahaleler hakkında bilgi sahibi olurlar.
PÇ10	Yeni gıda ürünü geliştirebilme standartlaştırabilme ve tescil sürecini yürütebilme
PÇ11	Toplumsal ve mesleki etik değerleri öğrenme, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme

ÖLÇÜT 4: ÖĞRETİM PLANI

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

4.1 Öğretim Planı (Müfredat)

2022 Müfredatı

**Tablo 4.1 Lisans Öğretim Planı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı**

1.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611101	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3+0+0	Zorunlu	6
2611102	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	3+0+0	Zorunlu	6
2611103	GENEL TURİZM BİLGİSİ	3+0+0	Zorunlu	6
2611104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	2+0+0	Zorunlu	2
2611105	TÜRK DİLİ I	2+0+0	Zorunlu	2
2611106	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	2+0+0	Zorunlu	2
SEÇMELİ 1	SEÇMELİ DERSLER (2 DERS SEÇİLECEK)	3+0+0	Seçmeli	6
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
2611107	GENEL İŞLETME	3+0+0	Seçmeli	3
2611108	GENEL MUHASEBE I	3+0+0	Seçmeli	3
2611109	YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611110	TEMEL MATEMATİK	3+0+0	Seçmeli	3
2611111	EKONOMİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611112	MUHASEBEYE GİRİŞ	3+0+0	Seçmeli	3
2611113	TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611114	EKMEK VE UNLU MAMULLER	3+0+0	Seçmeli	3
2.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS

2611201	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ VE TERMİNOLOJİSİ	3+1+0	Zorunlu	6
2611202	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	3+0+0	Zorunlu	6
2611203	GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	4+0+0	Zorunlu	6
2611204	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2+0+0	Zorunlu	2
2611205	TÜRK DİLİ II	2+0+0	Zorunlu	2
2611206	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	2+0+0	Zorunlu	2
SEÇMELİ 2	SEÇMELİ DERSLER (2 DERS SEÇİLECEK)	3+0+0	Seçmeli	6
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
2611207	GENEL MUHASEBE II	3+0+0	Seçmeli	3
2611208	MUTFAK MATEMATİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611209	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611210	GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	3+0+0	Seçmeli	3
2611211	GASTRONOMİ VE MEDYA	3+0+0	Seçmeli	3
2611212	İŞLETME MATEMATİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611213	GASTRONOMİ UYGULAMALARI	4+1+0	Seçmeli	3
2611214	TAHİL YEMEKLERİ	3+1+0	Seçmeli	3
3.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611301	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI	3+1+0	Zorunlu	7
2611302	SICAK VE SOĞUK MUTFAK	3+1+0	Zorunlu	7
2611303	BESİN KİMYASI	3+0+0	Zorunlu	7
SEÇMELİ 3	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3+0+0	Seçmeli	9
Toplam AKTS				30
Gruplu Dersler				
2611304	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611305	RUSÇA I	3+0+0	Seçmeli	3
2611306	ALMANCA I	3+0+0	Seçmeli	3
2611307	TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	3+0+0	Seçmeli	3
2611308	DİKSİYON I	3+0+0	Seçmeli	3
2611309	FRANSIZCA I	3+0+0	Seçmeli	3
2611310	İSPANYOLCA I	3+0+0	Seçmeli	3
2611311	MESLEKİ İNGİLİZCE I	3+0+0	Seçmeli	3
2611312	GIDA COĞRAFYASI	3+0+0	Seçmeli	3
2611313	SEBZE VE MEYVE YEMEKLERİ	3+1+0	Seçmeli	3
2611314	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3+0+0	Seçmeli	3
2611315	İLK YARDIM VE TEMEL HASTALIKLAR BİLGİSİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611316	SERVİS TEKNİKLERİ	2+1+0	Seçmeli	3

2611317	ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER	3+0+0	Seçmeli	3
2611318	FERMENTE ÜRÜNLER	3+0+0	Seçmeli	3
2611319	YEREL YİYECEKLER	2+1+0	Seçmeli	3
2611320	PAZARLAMA İLKELERİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611321	KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	3+1+0	Seçmeli	3
2611322	GASTRONOMİ VE İNANÇ	3+0+0	Seçmeli	3

4.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611401	TÜRK MUTFAĞI	4+1+0	Zorunlu	5
2611402	MENÜ PLANLAMA	3+1+0	Zorunlu	4
2611403	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	3+0+0	Zorunlu	4
2611404	STAJ	0+2+0	Zorunlu	8
FORMASYO N_4	FORMASYON DERSLERİ	3+0+0	Seçmeli	4
SEÇMELİ 4	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3+0+0	Seçmeli	9
Toplam AKTS				34

Gruplu Dersler				
FRM2641	EĞİTİME GİRİŞ (FORMASYON)	3+0+0	Seçmeli	4
FRM2642	EĞİTİM PSİKOLOJİSİ (FORMASYON)	3+0+0	Seçmeli	4
2611405	RUSÇA II	3+0+0	Seçmeli	3
2611406	ALMANCA II	3+0+0	Seçmeli	3
2611407	DİKSİYON II	3+0+0	Seçmeli	3
2611408	FRANSIZCA II	3+0+0	Seçmeli	3
2611409	İSPANYOLCA II	3+0+0	Seçmeli	3
2611410	MESLEKİ İNGİLİZCE II	3+0+0	Seçmeli	3
2611411	YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	3+0+0	Seçmeli	3
2611412	MUTFAK YÖNETİMİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611413	KRİZ YÖNETİMİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611414	RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611415	GASTRONOMİDE PAKET PROGRAMLAR	3+0+0	Seçmeli	3
2611416	TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611417	KARİYER PLANLAMA	3+0+0	Seçmeli	3
2611418	YETİŞTİRME TEKNİKLERİYLE MUTFAK OTLARI VE BAHARATLAR	2+1+0	Seçmeli	3
2611419	İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3+3+0	Seçmeli	3
2611420	GLÜTENSİZ ÜRÜNLER	3+0+0	Seçmeli	3
2611421	ET YEMEKLERİ	3+1+0	Seçmeli	3
2611422	YEMEK VE KÜLTÜR	3+0+0	Seçmeli	3

5.Yarıyıl Ders Planı				
Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611501	DÜNYA MUTFAKLARI I	3+2+0	Zorunlu	7
2611502	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	3+1+0	Zorunlu	7
2611503	GASTRONOMİ TURİZMİ	3+0+0	Zorunlu	7
FORMASYO N_5	FORMASYON DERSLERİ_5	3+0+0	Seçmeli	4
SEÇMELİ 5	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3+0+0	Seçmeli	9
Toplam AKTS				34

Gruplu Dersler				
FRM2651	ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (FORMASYON)	3+0+0	Seçmeli	4
FRM2652	ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ (FORMASYON)	3+0+0	Seçmeli	4
2611504	ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ UYGULAMALARI	3+0+0	Seçmeli	3
2611505	ERGONOMİK RESTORAN TASARIMI VE GÜVENİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611506	ÖRGÜTSEL İLETİŞİM	3+0+0	Seçmeli	3
2611507	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611508	UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK	3+0+0	Seçmeli	3
2611509	TASARIM VE ESTETİK	3+0+0	Seçmeli	3
2611510	DİYET GIDA ÜRETİMİ	2+1+0	Seçmeli	3
2611511	FÜZYON MUTFAK	3+0+0	Seçmeli	3
2611512	BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	4+1+0	Seçmeli	3
2611513	YÖRESEL MUTFAKLAR	3+1+0	Seçmeli	3
2611514	YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3+0+0	Seçmeli	3
2611515	GIDA KATKI MADDELERİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611516	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611517	İLERİ İNGİLİZCE	3+0+0	Seçmeli	3
2611518	ŞARAP BİLİMİ	3+3+0	Seçmeli	3

2611519	FERMENTE İÇECEKLER	3+0+0	Seçmeli	3
---------	--------------------	-------	---------	---

6.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611601	GASTRONOMİ SEMİNERİ	3+0+0	Zorunlu	7



PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU

Doküman No	FR-531
İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	00
Sayfa No	1 / 46

2611602	MUTFAK UYGULAMALARI	4+1+0	Zorunlu	7
2611603	DÜNYA MUTFAKLARI II	3+2+0	Zorunlu	7
FORMASYO N_6	FORMASYON DERSLERİ	2+0+0	Seçmeli	3
SEÇMELİ 6	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3+0+0	Seçmeli	9
Toplam AKTS				33

Gruplu Dersler

FRM2661	SINIF YÖNETİMİ (FORMASYON)	2+0+0	Seçmeli	3
FRM2662	EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME (FORMASYON)	3+0+0	Seçmeli	4
2611604	ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2+1+0	Seçmeli	3
2611605	AÇIK BÜFE UYGULAMALARI	2+1+0	Seçmeli	3
2611606	YİYECEK TASARIMI VE SÜSLEME SANATI	2+1+0	Seçmeli	3
2611607	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ VE ÖRGÜT PSİKOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611608	SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611609	OTEL İŞLETMECİLİĞİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611610	BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611611	MOLEKÜLER MUTFAK	3+1+0	Seçmeli	3
2611612	DENEYSEL YİYECEK HAZIRLAMA	4+1+0	Seçmeli	3
2611613	STRATEJİK YÖNETİM	3+0+0	Seçmeli	3
2611614	MUTFAK PLANLAMA VE ORGANİZASYONU	3+0+0	Seçmeli	3
2611615	TEMEL ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	3+1+0	Seçmeli	3
2611616	İLERİ PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	3+1+0	Seçmeli	3
2611617	ÖZEL GIDALAR	3+0+0	Seçmeli	3
2611618	DİSTİLE İÇECEKLER	2+1+0	Seçmeli	3
2611619	FONSKİYONEL GIDALAR	3+0+0	Seçmeli	3
2611620	TOPLU BESLENME VE HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	3+0+0	Seçmeli	3
2611621	YEMEK SOSYOLOJİSİ	3+0+0	Seçmeli	3

7.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611701	İŞ BAŞI EĞİTİM I	5+35+0	Zorunlu	30
FORMASYO N_7	FORMASYON DERSLERİ_7	3+0+0	Seçmeli	4
FORMASYO N_7	FORMASYON (ÖFORMASYON DERSLERİ (ÖĞRETMENLİK UYG.)	1+8+0	Seçmeli	10
Toplam AKTS				44

Gruplu Dersler

FRM2473	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (FORMASYON)	1+8+0	Seçmeli	10
FRM2671	REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (FORMASYON)	3+0+0	Seçmeli	4
FRM2672	ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ (FORMASYON)	2+0+0	Seçmeli	3

8.Yarıyıl Ders Planı

Ders Kodu	Ders Adı	T+U+L	Zorunlu/Seçmeli	AKTS
2611801	İŞ BAŞI EĞİTİM II	5+35+0	Zorunlu	30
FORMASYO N_8	FORMASYON DERSLERİ	1+8+0	Seçmeli	10
Toplam AKTS				40

Gruplu Dersler

FRM2681	ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (FORMASYON)	1+8+0	Seçmeli	10
---------	------------------------------------	-------	---------	----

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 / 46

Tablo 4.2 Yarıyılar Temelinde Ders Planı (2022 Müfredatı)

2022/2023 AKADEMİK 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	
GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	3	0	0	6	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ VE TERİNOLOJİSİ	3	1	0	6
BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	3	0	0	6	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	3	0	0	6
GENEL TURİZM BİLGİSİ	3	0	0	6	GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	4	0	0	6
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	3	0	0	2	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	2	0	0	2
TÜRK DİLİ I	3	0	0	2	TÜRK DİLİ II	2	0	0	2
YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	3	0	0	2	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	2	0	0	2
SEÇMELİ DERSLER (2 DERS SEÇİLECEK)	3	0	0	6	SEÇMELİ DERSLER (2 DERS SEÇİLECEK)	3	0	0	6
Toplam Kredi					Toplam Kredi				
III. YARIYIL / GÜZ					IV. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI	3	1	0	7	TÜRK MUTFAĞI	4	1	0	5
SICAK VE SOĞUK MUTFAK	3	1	0	7	MENÜ PLANLAMA	3	1	0	4
BESİN KİMYASI	3	0	0	7	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	3	0	0	4
SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3	0	0	9	STAJ	0	2	0	8
					FORMASYON DERSLERİ	3	0	0	4
					SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3	0	0	9
Toplam Kredi					Toplam Kredi				

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	3 / 46

V. YARIYIL / GÜZ					VI. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
DÜNYA MUTFAKLARI I	3	2	0	7	GASTRONOMİ SEMİNERİ	3	0	0	7
TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	3	1	0	7	MUTFAK UYGULAMALARI	4	1	0	7
GASTRONOMİ TURİZMİ	3	0	0	7	DÜNYA MUTFAKLARI II	3	2	0	7
FORMASYON DERSLERİ_5	3	0	0	4	FORMASYON DERSLERİ	2	0	0	3
SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3	0	0	9	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	3	0	0	9
Toplam Kredi					Toplam Kredi				
VII. YARIYIL / GÜZ					VIII. YARIYIL / BAHAR				
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS	DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati			AKTS
	T	U	L			T	U	L	
İŞ BAŞI EĞİTİM I	5	35	0	30	İŞ BAŞI EĞİTİM II	5	35	0	30
FORMASYON DERSLERİ_7	3	0	0	4	FORMASYON DERSLERİ	1	8	0	10
(ÖFORMASYON DERSLERİ (ÖĞRETMENLİK UYG.))	1	8	0	10					
Toplam Kredi					Toplam Kredi				

¹Seçmeli dersleri, yarıyılında, tek satırda ve kod yazmadan **Seçmeli Ders** olarak yazınız. Yazılan AKTS, o yarıyıldan 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	4 / 46

Tablo 4.3 Yarıyıl Temelinde Sunulan Seçmeli Dersler (2022 Müfredatı)

I. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
GENEL İŞLETME	3	0	0	3	Evet	
GENEL MUHASEBE I	3	0	0	3	Evet	
YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ	3	0	0	3	Evet	
TEMEL MATEMATİK	3	0	0	3	Evet	
EKONOMİ	3	0	0	3	Evet	
MUHASEBEYE GİRİŞ	3	0	0	3	Evet	
TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ	3	0	0	3	Evet	
EKMEK VE UNLU MAMULLER	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

II. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
GENEL MUHASEBE II	3	0	0	3	Evet	
MUTFAK MATEMATİĞİ	3	0	0	3	Evet	
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	3	0	0	3	Evet	
GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER	3	0	0	3	Evet	
GASTRONOMİ VE MEDYA	3	0	0	3	Evet	
İŞLETME MATEMATİĞİ	3	0	0	3	Evet	
GASTRONOMİ UYGULAMALARI	4	1	0	3	Evet	
TAHİL YEMEKLERİ	3	1	0	3	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	5 / 46

Toplam Kredi

III. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	3	0	0	3	Evet	
RUSÇA I	3	0	0	3	Evet	
ALMANCA I	3	0	0	3	Evet	
TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI	3	0	0	3	Evet	
DİKSİYON I	3	0	0	3	Evet	
FRANSIZCA I	3	0	0	3	Evet	
İSPANYOLCA I	3	0	0	3	Evet	
MESLEKİ İNGİLİZCE I	3	0	0	3	Evet	
GIDA COĞRAFYASI	3	0	0	3	Evet	
SEBZE VE MEYVE YEMEKLERİ	3	1	0	3	Evet	
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3	0	0	3	Evet	
İLK YARDIM VE TEMEL HASTALIKLAR BİLGİSİ	3	0	0	3	Evet	
SERVİS TEKNİKLERİ	2	1	0	3	Evet	
ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER	3	0	0	3	Evet	
FERMENTE ÜRÜNLER	3	0	0	3	Evet	
YEREL YİYECEKLER	2	1	0	3	Evet	
PAZARLAMA İLKELERİ	3	0	0	3	Evet	
KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	3	1	0	3	Evet	
GASTRONOMİ VE İNANÇ	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

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 / 46

IV. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
EĞİTİME GİRİŞ (FORMASYON)	3	0	0	4	Hayır	
EĞİTİM PSİKOLOJİSİ (FORMASYON)	3	0	0	4	Hayır	
RUSÇA II	3	0	0	3	Evet	
ALMANCA II	3	0	0	3	Evet	
DİKSİYON II	3	0	0	3	Evet	
FRANSIZCA II	3	0	0	3	Evet	
İSPANYOLCA II	3	0	0	3	Evet	
MESLEKİ İNGİLİZCE II	3	0	0	3	Evet	
YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIK	3	0	0	3	Evet	
MUTFAK YÖNETİMİ	3	0	0	3	Evet	
KRİZ YÖNETİMİ	3	0	0	3	Evet	
RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ	3	0	0	3	Evet	
GASTRONOMİDE PAKET PROGRAMLAR	3	0	0	3	Evet	
TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ	3	0	0	3	Evet	
KARİYER PLANLAMA	3	0	0	3	Evet	
YETİŞTİRME TEKNİKLERİYLE MUTFAK OTLARI VE BAHARATLAR	2	1	0	3	Evet	
İÇECEK TEKNOLOJİSİ	3	3	0	3	Evet	
GLÜTENSİZ ÜRÜNLER	3	0	0	3	Evet	
ET YEMEKLERİ	3	1	0	3	Evet	
YEMEK VE KÜLTÜR	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

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 / 46

V. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
ÖĞRETİM İLKE VE YÖNTEMLERİ (FORMASYON)	3	0	0	4	Hayır	
ÖZEL ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ (FORMASYON)	3	0	0	4	Hayır	
ENDÜSTRİYEL YİYECEK ÜRETİMİ UYGULAMALARI	3	0	0	3	Evet	
ERGONOMİK RESTORAN TASARIMI VE GÜVENİĞİ	3	0	0	3	Evet	
ÖRGÜTSEL İLETİŞİM	3	0	0	3	Evet	
TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	3	0	0	3	Evet	
UYGULAMALI GİRİŞİMCİLİK	3	0	0	3	Evet	
TASARIM VE ESTETİK	3	0	0	3	Evet	
DİYET GIDA ÜRETİMİ	3	1	0	3	Evet	
FÜZYON MUTFAK	3	0	0	3	Evet	
BALIK VE SU ÜRÜNLERİ	4	1	0	3	Evet	
YÖRESEL MUTFAKLAR	3	1	0	3	Evet	
YÖNETİM VE ORGANİZASYON	3	0	0	3	Evet	
GIDA KATKI MADDELERİ	3	0	0	3	Evet	
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	3	0	0	3	Evet	
İLERİ İNGİLİZCE	3	0	0	3	Evet	
ŞARAP BİLİMİ	3	0	0	3	Evet	
FERMENTE İÇECEKLER	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

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 / 46

VI. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
SINIF YÖNETİMİ (FORMASYON)	2	0	0	3	Hayır	
EĞİTİMDE ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME (FORMASYON)	3	0	0	4	Hayır	
ZİYAFET ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ	2	1	0	3	Evet	
AÇIK BÜFE UYGULAMALARI	2	1	0	3	Evet	
YİYECEK TASARIMI VE SÜSLEME SANATI	2	1	0	3	Evet	
ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ VE ÖRGÜT PSİKOLOJİSİ	3	0	0	3	Evet	
SOSYAL SORUMLULUK VE MESLEK ETİĞİ	3	0	0	3	Evet	
OTEL İŞLETMECİLİĞİ	3	0	0	3	Evet	
BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	3	0	0	3	Evet	
MOLEKÜLER MUTFAK	3	1	0	3	Evet	
DENEYSEL YİYECEK HAZIRLAMA	4	1	0	3	Evet	
STRATEJİK YÖNETİM	3	0	0	3	Evet	
MUTFAK PLANLAMA VE ORGANİZASYONU	3	0	0	3	Evet	
TEMEL ÇİKOLATA YAPIM TEKNİKLERİ	3	1	0	3	Evet	
İLERİ PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	3	1	0	3	Evet	
ÖZEL GIDALAR	3	0	0	3	Evet	
DİSTİLE İÇECEKLER	2	1	0	3	Evet	
FONSKİYONEL GIDALAR	3	0	0	3	Evet	
TOPLU BESLENME VE HAZIR YEMEK SİSTEMLERİ	3	0	0	3	Evet	
YEMEK SOSYOLOJİSİ	3	0	0	3	Evet	
Toplam Kredi						

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	9 / 46

VII. YARIYIL /GÜZ						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (FORMASYON)	1	8	0	10	Hayır	
REHBERLİK VE ÖZEL EĞİTİM (FORMASYON)	3	0	0	4	Hayır	
ÖĞRETİM TEKNOLOJİLERİ (FORMASYON)	2	0	0	3	Hayır	
Toplam Kredi						

VIII. YARIYIL /BAHAR						
DERSİN KODU ve ADI	Haftalık ders saati ¹			AKTS	ALAN İÇİ (Evet/Hayır)	ALAN DIŞI (Evet/Hayır)
	T	U	L			
ÖĞRETMENLİK UYGULAMASI (FORMASYON)	1	8	0	10	Hayır	
Toplam Kredi						

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

Tablo 4.4 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Dersin kodu	Dersin adı	Son İki Yarıyıldaki Açılan Şube Sayısı	En Kalabalık Şubedeki Öğrenci Sayısı	Haftalık Ders Saati				AKTS
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer	
2611101	GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ	1	61	3	0	0		6
2611102	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ	1		3	0	0		6

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 / 46

2611103	GENEL TURİZM BİLGİSİ	1		3	0	0		6
2611104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I	1	49	3	0	0		2
2611105	TÜRK DİLİ I	1	49	3	0	0		2
2611106	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) I	1	49	3	0	0		2
SEÇMELİ 1	SEÇMELİ DERSLER (2 DERS SEÇİLECEK)	1		3	0	0		6
2. Yarıyıl								
2611201	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ VE TERMİNOLOJİSİ	1		3	1	0		6
2611202	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	1	13	3	0	0		6
2611203	GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİSİNE GİRİŞ	1		4	0	0		6
2611204	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II	1	49	2	0	0		2
2611205	TÜRK DİLİ II	1	49	2	0	0		2
2611206	YABANCI DİL (İNGİLİZCE) II	1	49	2	0	0		2
SEÇMELİ 2	SEÇMELİ DERSLER (2 DERS SEÇİLECEK)	1		3	0	0		6
3. Yarıyıl								
2611301	SELÇUKLU VE OSMANLI MUTFAĞI	1		3	1	0		7
2611302	SICAK VE SOĞUK MUTFAK	1		3	1	0		7
2611303	BESİN KİMYASI	1	47	3	0	0		7
SEÇMELİ 3	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	1		3	0	0		9
4. Yarıyıl								
2611401	TÜRK MUTFAĞI	1		4	1	0		5
2611402	MENÜ PLANLAMA	1	49	3	1	0		4
2611403	GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ	1		3	0	0		4
2611404	STAJ	1		0	2	0		8
FORMASYON_4	FORMASYON DERSLERİ	1		3	0	0		4

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 / 46

SEÇMELİ 4	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	1		3	0	0		9
5. Yarıyıl								
2611501	DÜNYA MUTFAKLARI I	1	52	3	2	0		7
2611502	TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK	1		3	1	0		7
2611503	GASTRONOMİ TURİZMİ	1		3	0	0		7
FORMASYON_5	FORMASYON DERSLERİ_5	1		3	0	0		4
SEÇMELİ 5	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	1		3	0	0		9
6. Yarıyıl								
2611601	GASTRONOMİ SEMİNERİ	1		3	0	0		7
2611602	MUTFAK UYGULAMALARI	1		4	1	0		7
2611603	DÜNYA MUTFAKLARI II	1	35	3	2	0		7
FORMASYON_6	FORMASYON DERSLERİ	1		2	0	0		3
SEÇMELİ 6	SEÇMELİ DERSLER (3 DERS SEÇİLECEK)	1		3	0	0		9
7. Yarıyıl								
2611701	İŞ BAŞI EĞİTİM I	1		5	35	0		30
FORMASYON_7	FORMASYON DERLSERİ_7	1		3	0	0		4
FORMASYON_7	(ÖFORMASYON ÖĞRETMENLİK UYG.) DERSLERİ	1		1	8	0		10
8. Yarıyıl								
2611801	İŞ BAŞI EĞİTİM II	1		5	35	0		30

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 / 46

4.2 Öğretim Planını Uygulama Yöntemi

Eğitim öğretim faaliyetleri, alanında yetkin öğretim üyesi kadrosu tarafından yürütülmektedir. İlgili dersi bölüm içerisinde verecek öğretim elemanı bulunmaması durumunda, farklı fakülte ve bölümlerde görev yapan diğer öğretim elemanlarından yararlanılmaktadır. Dersler, dersin ve koşulların gerektirdiği durumlar da dikkate alınarak fakültede ve üniversitenin farklı fakültelerinde bulunan derslikler ve laboratuvarlarda veya online olarak uzaktan eğitim uygulaması üzerinden yürütülmektedir. Verilen dersler ile öğrencilere kazandırılmak istenen bilgi, beceri ve yetkinlikler bölümün web sayfasında yer alan ders içeriklerinde tanımlanmıştır.

Öğretim planındaki derslerin birbirinin devamı niteliğinde olmasına önem verilerek dersler müfredatta takip eden dönemler içinde yerleştirilmiştir. Lisans eğitim planındaki dersler yarıyıl bazındadır. Dersi veren öğretim elemanı tarafından ele alınan konu, tahtada ve/veya slaytlar eşliğinde düz anlatım, sunuş yoluyla öğrenme şeklinde olduğu gibi öğrenci ile tartışma, soru cevap şeklinde de pekiştirilerek öğrenciye anlatılır. Derslerde anlatılan konuların örneklerle pekiştirilmesi amacıyla uygulamalar konu anlatımını takiben yapılmaktadır. Bilgisayar uygulaması gerektiren derslerde ise uygulamalar bilgisayar laboratuvarında bilgisayar başında etkileşimli olarak yapılmaktadır. Sonuç olarak; derslerimizin içerikleri ile derslerin işlenmesine dair kullanılan kaynaklar ve yöntemler birbirleriyle tutarlıdır

4.3 Öğretim Planını Yönetim Sistemi

Programdaki her bir dersin kodu, adı, dönemi, AKTS kredisi, dersin türü, içeriği, amacı, ön şartları, kaynakları, dersin yöntem ve teknikleri, değerlendirme ölçütleri, öğrenim çıktıları belirlenmiştir. Öğretim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasının güvence altına almak için bu bilgilerin hepsine BOLOGNA Sistemi Bilgi Paketinde yer verilmiştir.

4.4 Alan Uygulama Deneyimi

Öğrencilerimiz, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullandığı, ilgili alan yeterliliklerini ve gerçekçi koşulları/kısıtları (ekonomi, çevre sorunları, sürdürülebilirlik, üretilebilirlik, etik, güvenlik, sosyal ve politik sorunlar gibi) içeren bilgi ve deneyimi; öğrenim süresince öğrencilere verilen ödevler ve programımızın 2022 müfredatına göre 4. Sınıfının güz ve bahar döneminde zorunlu ders olarak “İşbaşı Eğitimi 1” ve “İşbaşı Eğitimi 2” dersleri ile kazanabilmektedir.

Öğrencilerimiz, İşbaşı Eğitimi 1 ve 2 kapsamında

- Teorik bilgilerin pratikte kullanımına ilişkin somutlaştırır.
- Bireysel özgüven gelişir.
- Grup çalışması ve ticari hayat becerisi kazanır
- Alanı ile ilgili mevzuata hâkim olur.

İşbaşı Eğitimi 1 ve 2’den sonra öğrenciler işbaşı danışmanı ve işbaşı komisyonu tarafından değerlendirilir ve puanlandırılır.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	13 / 46

4.5 Öğretim Planının Bileşenleri

Öğretim planının "alanına uygun temel öğretim" ve "alanına uygun öğretim" bileşenleri Tablo 4.1, Tablo 4.2, Tablo 4.3 ve Tablo 4.4'de gösterildiği şekilde sağlanmaktadır.

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	14 / 46

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	Otel İşletmeciliği (2407620/3/Bahar/2023-2024) Stratejik Yönetim (2407624/3/Bahar/2023-2024) Tedarik Zinciri Yönetimi (2407427/3/Bahar/2023-2024) Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim (GSM 516/3/Bahar/2023-2024) Gastronomi İşletmelerinde Stratejik Yönetim (GSM 712/3/Bahar/2023-2024) Gastronomi Turizmi (2611503/3/Güz/2024-2025) Genel İşletme (2611107/3/ Güz/2024-2025) Genel Turizm Bilgisi (2611103/3/ Güz/2024-2025) Yönetim ve Organizasyon (2611514/3/ Güz/2024-2025) Gastronomi ve Girişimcilik (GSM 706/3/ Güz/2024-2025) Gastronomi ve Girişimcilik (GSM 507/3/ Güz/2024-2025)	60	20	20
Doç. Dr. Kübra AKTAŞ	TZ	Besin Kimyası (2611303/3/Güz/2024-2025) Mesleki İngilizce 1 (2611311/3/Güz/2024-2025) Gıda Mikrobiyolojisi (2611516/3/ Güz/2024-2025) Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon (GMS 704/3/ Güz/2024-2025)	50	30	20

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 / 46

Dr. Öğr. Üyesi Merve ÖZBAY	TZ	Bitirme Projesi (2407802/4/Bahar/2023-2024) Gıda Bilim ve Teknolojisine Giriş (2407211/4/ Bahar/2023-2024) Gıda Kalite Sistemleri (2407406/ Bahar/2023-2024) Gıda Kimyası (2407202/3/ Bahar/2023-2024) Gıda Mevzuatı (2407604/3/ Bahar/2023-2024) Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi (2407414/3/ Bahar/2023-2024) Gıda Biyoteknolojisi (GSM 540/3/ Bahar/2023-2024) Gıda Biyoteknolojisi (GSM 727 /3/ Bahar/2023-2024)	60	20	20
		Beslenmenin Temel İlkeleri (261102/3/Güz/2024-2025) Fermente Ürünler (2611318/3/ Güz/2024-2025) Gıda Katkı Maddeleri (2611515/3/ Güz/2024-2025) Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri (GSM 726/ Güz/2024-2025) Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri (GSM 539/ Gastronomide Beslenmenin Temel İlkeleri			

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 / 46

Öğr. Gör. Mustafa AKTURAN		Dünya Mutfak Kültürü (1602607/2/Bahar/2023-2024) Kriz Yönetimi (2407424/3/ Bahar/2023-2024) Öğretmenlik Uygulaması (FRM1181/5/ Bahar/2023-2024) Soğuk Mutfak (2407403/4/ Bahar/2023-2024) Temel Mutfak Bilgisi ve Terminolojisi (2407209/3,5/ Bahar/2023-2024) Türk Mutfağı (2407412/4,5/ Bahar/2023-2024) Türk Mutfak Kültürü 2 (2407402/2,5/ Bahar/2023-2024) Türk Mutfak Kültürü IV (2407602/2,5/ Bahar/2023-2024)	50	30	20
		Ekmek ve Unlu Mamuller (2611302/3/ Güz/2024-2025) Sıcak ve Soğuk Mutfak (2611302/3,5/ Güz/2024-2025) Temel Pastacılık ve Ekmekçilik (2611502/3,5/ Güz/2024-2025) Tasarım ve Estetik (2407703/2,5/ Güz/2024-2025) Diyet Gıda Üretimi (2407704/2,5/ Güz/2024-2025) Kriz Yönetimi (2407710/2/ Güz/2024-2025) Türk Mutfak Kültürü 1 (2407302/2,5/ Güz/2024-2025) Sıcak Mutfak (2407303/4/ Güz/2024-2025) Türk Mutfak Kültürü 3 (2407502/2,5/ Güz/2024-2025)			

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 / 46

Öğr. Gör. Dr. Furkan DURSUN	TZ	Bitirme Projesi (2407802/4/ Bahar/2023-2024) Dünya Mutfakları 2 (2407603/4/ Bahar/2023-2024) Gastronomide Yeni Eğilimler (2407218/3/ Bahar/2023-2024) İş Sağlığı ve Güvenliği (2407217/3/ Bahar/2023-2024) Menü Planlama (2407413/3,5/ Bahar/2023-2024) Mesleki İngilizce 2 (2407421/3/ Bahar/2023-2024) Yetiştirme Teknikleriyle Mutfak Otları ve Baharatlar (2407429/2,5/ Bahar/2023-2024) Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi (2407615/2,5/ Bahar/2023-2024) Alkolsüz ve Alkollü İçecekler (2611317/3/ Güz/2024-2025) Bilimsel Araştırma Teknikleri (2407706/3/ Güz/2024-2025) Dünya Mutfakları 1 (2611501/4/ Güz/2024-2025) Dünya Mutfakları 3 (2407702/4/ Güz/2024-2025) Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (2611101/3/ Güz/2024-2025)	60	20	20
-----------------------------	----	---	----	----	----

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

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

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

⁴Uzun süreli izinler ve sektör etkinlikleri bu sütunda gösterilir.

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 / 46

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
Öğr. Gör. Furkan DURSUN	Öğretim Görevlisi	TZ	Öğretim Görevlisi Doktor	Akdeniz Üniversitesi/ 2020	4	4	4	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	19 / 46

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	20 / 46

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 7 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. Bölüm öğretim üyelerimizin lisans seviyesinde verdiği ders yükleri de haftalık ortalama 6-15 saat arasında değişmektedir.

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 Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN’dir. Bölümümüzde 1 Profesör, 3 Dr. Öğr. Üyesi, 2 Öğr. Gör. ve 1 Arş. Gör. olmak üzere toplam 7 akademik personel görev yapmaktadır. Bölüm 4 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	21 / 46

Tablo 6.1. Uygulamalı Bilimler Fakültesi Fakülte Kurulu ve Fakülte Yönetim Kurulu Üyeleri

Fakülte Kurulu	Fakülte Yönetim Kurulu
Prof. Dr. Serkan ADA-Başkan	Prof. Dr. Serkan ADA-Başkan
Prof. Dr. İsmet KAYA- Üye	Prof. Dr. İsmet KAYA- Üye
Prof. Dr. Ali CAN- Üye	Prof. Dr. Ali CAN- Üye
Prof. Dr. İbrahim Ethem BİLİCİ- Üye	Prof. Dr. İbrahim Ethem BİLİCİ- Üye
Doç. Dr. Ahmet Alper SAYIN- Üye	Doç. Dr. Murat ARSLANDERE- Üye
Doç. Dr. Pınar ERDOĞAN- Üye	Doç. Dr. Murat SAĞLAM- Üye
Doç. Dr. Yusuf ER- Üye	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KARAGÖZ- Üye
Doç. Dr. Ezgi KIRICI TEKELİ- Üye	
Doç. Dr. Murat ARSLANDERE- Üye	
Doç. Dr. Murat SAĞLAM- Üye	
Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN- Üye	
Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin KARAGÖZ- Üye	

Tablo 6.2. 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

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

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 / 46

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

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.

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 / 46

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 İnternet Erişim Merkezlerinden, gerekse kendi bilgisayarları ile internete kablosuz ağlar üzerinden yeterli hızda ve sınırsız 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.

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	24 / 46

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 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

Devlet üniversitelerinden olan Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi çalışanlarının maaşları devlet tarafından karşılanmaktadır. Bilimsel araştırmalar kapsamında gerekli alt yapı desteği ise Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Fonu kanalı ile sağlanmaktadır. Bütçeden üniversiteye

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	25 / 46

ayrılan ödenekler fakültelere bölüm ve öğrenci sayıları göz önünde tutularak tahsis edilmektedir. Fakülteye ayrılan bütçenin bölümlere tahsisinde bölümlerden gelen istekler göz önünde tutularak bölümlerin ihtiyaçları karşılanmaktadır. Üniversitemizin 2019-2023 Stratejik Planı ve yürürlüğe giren 2024-2028 Stratejik Planı bulunmaktadır.

Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar

..... Programı

Harcama kalemi	Mali Yıl		
	Önceki Yıl (Gerçekleşen) (TL)	İçinde Bulunulan Yıl (Bütçelenen) (TL)	Sonraki Yıl ⁵ (Bütçelenen) (TL)
Ücretler ¹	2.443.794.54	2.401.895.64	
Yolluklar			
Hizmet alımları			
Tüketim malları ve malzemeleri alımları			
Bakım ve onarım giderleri			
Yatırım harcamaları			
Döner Sermaye gelirleri ²			
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

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 / 46

dekanlığa bildirmesi ve dekanlık makamının da ilgili birimlere desteğin sağlanması için görüşmesi şeklinde desteklenmektedir.

8.4 Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği

Fakültemizde “Fakülte Sekreteri” olarak Oğuz Ertürk ile idari kadrosunda toplam 4 çalışan bulunmaktadır. Fakültemizin idari çalışan desteği programın mevcut idari işlerinin yürütülmesinde oldukça yeterlidir. Bölümümüzdeki ofis ve çeşitli ortak alanların temizliği için, Fakültemizin hizmetli kadrosunda görevliler bulunmaktadır. Bölümümüzde bulunan sınıf, bilgisayar laboratuvarı, bölüm kütüphanesi, lisansüstü çalışma odası gibi ortamların temizliği bu temizlik elemanları tarafından düzenli olarak yapılmaktadır. Ayrıca dersliklerdeki bilgisayarların/projeksiyonların çalıştırma ve bakımlarından da Fakültemizin idari personelleri sorumludur.

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 Lisans Öğretim Planı; hem 2019 hem de 2022 Müfredatımıza tabi olan dersleri içermektedir. Bu ders planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili dersler zorunlu olarak bulunmaktadır. 2019 Müfredatımızın 8. Yarıyıl zorunlu olan işbaşı eğitimi 2022 müfredatı ile 7 ve 8. Dönemlere eklenmiştir. Bu dersin işleyiş süreçleri işbaşı eğitim yönergesi doğrultusunda yapılmaktadır. Programa özgü ölçütler, sınavlar aracılığı ile sağlanmaktadır. Sınavlar; ara sınav, ödev, yarıyıl/yıl sonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı, muafiyet sınavı, sözlü sınav, mazeret sınavı ve ek sınavlardır. Bu sınavlar yazılı, sözlü, yazılı-sözlü ve uygulamalı olarak yapılabilir. Sınavların sözlü veya uygulamalı olarak yapılacağı; uygulama, proje/ödev ve benzeri çalışmaların nasıl değerlendirileceği ilgili öğretim elemanınca yarıyılın ilk iki haftası içinde ilan edilir. Her ders için en az bir ara sınav ve bir yarıyıl/yıl sonu sınavı yapılır. Yarıyıl/yıl sonu sınavından başarısız olan öğrencilere bütünleme sınav hakkı verilir. Ara sınav, yarıyıl/yıl sonu ve bütünleme sınavlarının hangi tarihte ve nerede yapılacağı, sınav tarihinden en az iki hafta önce ilgili birim yönetimince belirlenir ve öğrencilere duyurulur. Yarıyıl/yıl sonu veya bütünleme sınavlarına girmeyen veya 40'ın altında puan alan öğrenciler başarısız kabul edilir. Yarıyıl/yıl sonu ve bütünleme sınavlarına girebilmek için, devam koşulunu yerine getirmek ve uygulamalardan başarılı olmak gerekir. Senatonun belirleyeceği haklı ve geçerli bir mazereti nedeniyle, sadece ara sınavlara giremeyen öğrencilere, bu mazeretini gösterir belgeyi aldığı tarihten itibaren beş iş günü içerisinde bir dilekçe ile öğrenci işlerine teslim etmesi halinde, ilgili birim yönetim kurulunca yarıyıl/yıl sonu sınavından önce mazeret sınav hakkı verilir. Mazeret sınav hakları aynı yarıyıl içinde, ilgili birim yönetim kurulunca ilân edilen tarihlerde kullanılır. Mazeret sınavları için ikinci bir mazeret sınav hakkı verilmez. Mezun olabilmesi için devam koşulunu yerine getirmiş olduğu başarısız tek dersi kalan öğrencilere, dilekçe ile başvurmaları halinde belirleyeceği tarihlerde tek ders sınav

	PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU FORMU	Doküman No	FR-531
		İlk Yayın Tarihi	07.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa No	27 / 46

hakkı verilir. Zorunlu stajını tamamlamamış öğrenciler de bu haktan faydalanabilir. Bu sınavdan E ve üzeri not alan öğrenciler başarılı sayılır.
her yarıyıl bütünleme sınavını takip eden üç ay içinde birimlerin yetkili kurullarının

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
		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
		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	28 / 46

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	29 / 46

Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı