ALANYA ÜNİVERSİTESİ

2025 TAKVİM YILI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TÜRKÇE/İNGİLİZCE) BÖLÜMÜ BİRİM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

2026 - ŞUBAT

İçindekiler

ÖZET 4
Birim Hakkında Bilgiler 4
İletişim Bilgileri 4
Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri 4
A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE 5
A.1. Liderlik ve Kalite 5
A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı 5
A.1.2. Liderlik 5
A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi 6
A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları 6
A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik 7
A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar 7
A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar 7
A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler 8
A.2.3. Performans yönetimi 8
A.3. Yönetim Sistemleri 9
A.3.1. Bilgi yönetim sistemi 9
A.4. Paydaş Katılımı 9
A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı 9
A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri 10
A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi 10
A.5. Uluslararasılaşma 10
A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi 10
A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları 11
A.5.3. Uluslararasılaşma performansı 11
B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM 12
B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi 12
B.1.1. Programların tasarımı ve onayı 12
B.1.2. Programın ders dağılım dengesi 12
B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu 13
B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı 13
B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi 13
B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi 14
B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme) 14
B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri 15
B.2.2. Ölçme ve değerlendirme 15

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi 16
B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma 16
B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri 16
B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları 17
B.3.2. Akademik destek hizmetleri 17
B.3.3. Tesis ve altyapılar 17
B.3.4. Dezavantajlı gruplar 18
B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler 18
B.4. Öğretim Kadrosu 19
B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri 19
B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi 19
B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme 20
C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME 21
C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları 21
C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi 21
C.1.2. İç ve dış kaynaklar 21
C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar 22
C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler 22
C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi 22
C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri 22
C.3. Araştırma Performansı 23
C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi 23
C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi 23
D. TOPLUMSAL KATKI 24
D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları 24
D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi 24
D.1.2. Kaynaklar 24
D.2. Toplumsal Katkı Performansı 24
D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi 24
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME 26

ÖZET

Bu Birim Öz Değerlendirme Raporu (BÖDR), Alanya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce/Türkçe) Bölümü'nün 2025 yılı içerisindeki iç kalite güvencesi sisteminin olgunluk düzeyini, eğitim-öğretim süreçlerini, araştırma-geliştirme kapasitesini ve toplumsal katkı faaliyetlerini değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Bu yıl, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) bölümümüz için en önemli stratejik dönüm noktalarından biri Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından akredite edilmemiz olmuştur. Akreditasyon süreciyle birlikte PUKÖ döngülerimizin etkinliği artırılmış, eksik yönler tespit edilerek müfredat ve program çıktıları güncellenmiş ve kalite kültürü kurum içinde içselleştirilmiştir. Bu rapor, bölümümüzün akreditasyon başarısıyla pekişen güçlü yönlerini ve geleceğe yönelik sürdürülebilir gelişim alanlarını kanıtlara dayalı olarak sunmaktadır.

Birim Hakkında Bilgiler

İletişim Bilgileri

- **Sorumlu Kişi / Bölüm Başkanı:** Doç. Dr. Esra MANKAN
- **Telefon:** 0 (242) 513 69 69 / Dahili No: 1207
- **E-posta:** esra.mankan@alanyauniversity.edu.tr

Tarihsel Gelişimi

Üniversitemiz, Hamdullah Emin Paşa ve Haremi Hatice Tahire Hanım Vakfı tarafından 03 Mart 2011 tarihinde kurulmuştur. Sanat ve Tasarım Fakültesi bünyesinde faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2014-2015 eğitim-öğretim yılı itibarıyla yerli ve uluslararası öğrencilerini kabul etmeye başlamıştır. 09 Şubat 2023 tarihinde üniversitemizin adı "Alanya Üniversitesi" olarak değiştirilmiştir. Programımız her yıl rekabet gücünü artırmakta olup, dört yıl önce en yüksek giriş başarı sırası 12.935 iken mevcut akademik yılda 2.128'e kadar yükselmiş ve kontenjanlarımızın tamamı (%100 doluluk ile) dolmuştur. Programımız, güncel olarak dört yüksek lisans programını (tezli/tezsiz, İngilizce/Türkçe) da destekleyen güçlü bir anabilim dalı yapısına kavuşmuştur.

Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

- Misyon: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir %100 İngilizce ve Türkçe eğitim-öğretim sağlayarak, konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli yönetici şefler yetiştirmektir. Öğrencilerimize sağlıklı ve güvenli gıda üretimi, yenilikçi mutfak teknikleri ve sürdürülebilir gastronomi uygulamaları konusunda kapsamlı bir eğitim sunarak sektöre değer katmayı hedeflemekteyiz.
- Vizyon: Global ölçekte tanınan, modern gastronomi eğitiminin öncüsü olan, Türk ve Dünya mutfağı kültürlerini bilimsel ve sanatsal temellerle harmanlayan ve sektördeki gelişmelere yön veren saygın bir eğitim kurumu olmaktır.
- Değerler: Yaratıcı düşünme, bilime katkı sağlama, toplumsal fayda gözetme, kültürel mirasın korunması, etik değerlere bağlılık, yenilikçilik ve kalite odaklılıktır.
- Hedefler: Bilimsel ve mesleki donanıma sahip, çok dilli iletişim becerileriyle küresel gastronomi ağlarında yer alabilen, sürdürülebilirlik ilkelerine ve gıda güvenliğine hâkim yönetici şefler ve liderler yetiştirmektir.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM ve KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Bölümümüz, Sanat ve Tasarım Fakültesi bünyesinde akademik ve idari açıdan doğrudan Fakülte Dekanlığına ve Rektörlüğe bağlı olarak şeffaf bir yönetişim modeli ile çalışmaktadır. Program düzeyindeki tüm akademik süreçler (müfredat geliştirme, ders planlaması, kalite güvencesi faaliyetleri) bölüm başkanlığı tarafından koordine edilmekte, kararlar bölüm kurulunda görüşülerek gerekli durumlarda fakülte ve üniversite kurullarına taşınmaktadır. Bölüm organizasyon yapısında (Kanıt A.1.1.1.) idari işleyişi sistematik hale getirmek amacıyla

Akreditasyon Komisyonu, Staj Komisyonu, İntibak Komisyonu, Kalite Birimi ve Mezun İzleme Komitesi gibi birimler oluşturulmuş (Kanıt A.1.1.2) ve görev tanımları netleştirilmiştir.

Kanıtlar

(2) A.1.1.1. Organizasyon_Seması
(3) A.1.1.2. Komisyon_Gorevlendirme_Yazilari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin misyonuyla uyumlu ve stratejik hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak bir yönetişim modeli ve organizasyonel yapılanması bulunmamaktadır.
(2) Birimin misyon ve stratejik hedeflerine ulaşmasını güvence altına alan ve süreçleriyle uyumlu yönetişim modeli ve idari yapılanması belirlenmiştir.
(3) Birimin yönetişim modeli ve organizasyonel yapılanması birim ve alanların genelini kapsayacak şekilde faaliyet göstermektedir.
(4) Birimin yönetişim ve organizasyonel yapılanmasına ilişkin uygulamaları izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.1.2. Liderlik

Bölüm yönetimi, yükseköğretim ekosistemindeki değişimleri dikkate alan bir liderlik yaklaşımı benimsemiştir. 2547 Sayılı Kanun gereğince Bölüm Başkanı, programın işleyişi hakkında öğretim elemanlarıyla görüş alışverişi yapmak amacıyla düzenli toplantılar düzenlemekte (A.1.2.1.Bolum_Toplantı_Tutanakları) ve bölüm kurulu aracılığıyla (A.1.2.2. Bolum_Kurulu_Karar_Ornekleri) iç işleyişi denetlemektedir. Liderlik süreçleri kapsamında süreç liderleri ve komisyon başkanları kalite kültürünün içselleştirilmesi için aktif rol almaktadır.

Kanıtlar

(3)A.1.2.1. Bolum_Toplantı_Tutanakları
(3)A.1.2.2. Bolum_Kurulu_Karar_Ornekleri
(3)A.1.2.2. Bolum_Kurulu_Karar_Ornekleri_2

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde kalite güvencesi sisteminin yönetilmesi ve kalite kültürünün içselleştirilmesini destekleyen etkin bir liderlik yaklaşımı bulunmamaktadır.
(2) Birimde liderlerin kalite güvencesi sisteminin yönetimi ve kültürünün içselleştirilmesi konusunda sahipliği ve motivasyonu bulunmaktadır.
(3) Birimin geneline yayılmış, kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen etkin liderlik uygulamaları bulunmaktadır.
(4) Liderlik uygulamaları ve bu uygulamaların kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimine katkısı izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Bölümümüz, güncel sektörel ihtiyaçlara ve paydaş beklentilerine hızlı uyum sağlayan bir dönüşüm kapasitesine sahiptir. Özellikle TURAK akreditasyon süreci, bölümümüzün kurumsal dönüşümünü hızlandırmış ve eksik yönlerin tespit edilerek iyileştirilmesini sağlamıştır. Öğrenci memnuniyet anketlerinden ve mezun geri bildirimlerinden alınan "mutfak eğitimine destek olması açısından temel teknikler için sektörden önemli şeflerden destek alınması" talebi üzerine, 2025 yılında sektör deneyimine sahip uzman bir şef (Azmi Ata TUYUN) yarı zamanlı olarak istihdam edilmiş ve uygulamalı derslere entegre edilmiştir.

Kanıtlar

(4)A.1.3.1. Yari_Zamanli_Sef_Alim_Yazisi

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde değişim yönetimi bulunmamaktadır.

(2) Birimde değişim ihtiyacı olgunluk seviyesinde belirlenmiştir.
(3) Birimde değişim yönetimi yaklaşımı Birimin geneline yayılmış ve bütüncül olarak yürütülmektedir.
(4) Amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda gerçekleştirilen değişim yönetimi uygulamaları izlenmekte ve önlemler alınmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Bölümümüzde iç kalite güvencesi sistemi, PUKÖ (Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al) döngüsü çerçevesinde tüm iç ve dış paydaşların katılımıyla şeffaf bir şekilde işletilmektedir. Eğitim-öğretim süreçlerinin ve kurumsal işleyişin etkinliğini ölçmek amacıyla periyodik olarak iç ve dış paydaş memnuniyet anketleri düzenlenmektedir (Kontrol Et). Bu anketlerden elde edilen veriler bölüm düzeyinde kurulan komisyonlarca (Sürekli İyileştirme Komisyonu vb.) analiz edilerek raporlanmakta ve tespit edilen eksikliklere yönelik bölüm kurulunda iyileştirici kararlar alınmaktadır (Önlem Al). Paydaş değerlendirmelerinin süreçlere doğrudan entegre edilmesiyle bölümümüzdeki kalite döngüsü sistematik olarak güvence altına alınmaktadır.

Kanıtlar
(4)A.1.4.1.Ic_ve_Dis_Paydas_Anket_Raporlari
(4)A.1.4.2.Anket_Degerlendirme_ve_Iyilestirme_Kararlari
(2)A.1.4.3.Surekli_Iyilestirme_Komisyonu_Kurulma_Karari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

(1) Birimin tanımlanmış bir iç kalite güvencesi sistemi bulunmamaktadır.
(2) Birimin iç kalite güvencesi süreç ve mekanizmaları tanımlanmıştır.
(3) İç kalite güvencesi sistemi Birimin geneline yayılmış, şeffaf ve bütüncül olarak yürütülmektedir.
(4) İç kalite güvencesi sistemi mekanizmaları izlenmekte ve ilgili paydaşlarla birlikte iyileştirilmektedir.

A.1.5. İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.1.6. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Bölümümüz, şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri gereği program profili, misyonu, vizyonu, eğitim amaçları ve program yeterliliklerini üniversite web sitesi ve Bologna Bilgi Paketi üzerinden kamuoyuna duyurmaktadır. Yapılan tüm etkinlikler, komisyon kararları ve staj duyuruları düzenli olarak üniversite web sayfası ve bölümün resmi sosyal medya hesapları (Türkçe ve İngilizce olarak) aracılığıyla paylaşılmaktadır.

Kanıtlar

(2) A.1.5.1. Bologna_Bilgi_Paketi_Erisimi
(3) A.1.5.2. Sosyal_Medya_ve_Web_Duyurulari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

(1) Birimde kamuoyunu bilgilendirmek ve hesap verebilirliği gerçekleştirmek üzere mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Birimde şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirmek üzere tanımlı süreçler bulunmaktadır.
(3) Birim tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir.
(4) Birimin kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmaları izlenmekte ve paydaş görüşleri doğrultusunda iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Bölümümüzün misyon, vizyon ve değerleri iç ve dış paydaşların katılımıyla tanımlanmış olup, web sayfası üzerinden kamuoyu ve öğrencilerle paylaşılmaktadır. Programın eğitim-öğretim, araştırma ve uluslararasılaşma politikaları üniversitemizin kalite güvence politikalarıyla entegre şekilde yürütülmekte, PUKÖ döngüsü kapsamında dönemsel olarak değerlendirilmektedir.

Kanıtlar

(2) A.2.1.1. Misyon_Vizyon_Web_Erisimi
Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

Birimde tanımlanmış misyon, vizyon ve politikalar bulunmamaktadır.
(1) Birimin tanımlanmış ve Birime özgü misyon, vizyon ve politikaları bulunmaktadır.
(2) Birimin genelinde misyon, vizyon ve politikalarla uyumlu uygulamalar bulunmaktadır.
(3) Misyon, vizyon ve politikalar doğrultusunda gerçekleştirilen uygulamalar izlenmekte ve paydaşlarla birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.
(4) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Program Öğretim Amaçları (PÖA), mezunların üniversite eğitiminden sonraki 3–5 yıl içinde ulaşmaları beklenen mesleki hedefleri yansıtacak şekilde 5 ana madde halinde belirlenmiştir. Bu hedefler, bireysel çıktılardan ziyade mezunların küresel gastronomi ağlarındaki yerlerine ve sektörel liderliklerine odaklanmakta olup, dış paydaşlarca da ölçülebilir niteliktedir.

Kanıtlar

(2) A.2.2.1. Program_Ogretim_Amaclari
Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin stratejik planı bulunmamaktadır.
(2) Birimin ilan edilmiş bir stratejik planı bulunmaktadır.
(3) Birimin bütünsel, tüm birimleri tarafından benimsenmiş ve paydaşlarınca bilinen stratejik planı ve bu planıyla uyumlu uygulamaları vardır.
(4) Birim uyguladığı stratejik planı izlemekte ve ilgili paydaşlarla birlikte değerlendirerek gelecek planlarına yansıtılmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.2.3. Performans yönetimi

Bölümümüzün performans yönetimi, eğitim, araştırma ve toplumsal katkı hedefleri doğrultusunda bütüncül bir yaklaşımla yürütülmektedir. Performans göstergelerinin izlenmesinde; öğrenci memnuniyet anketleri, akademik kadronun araştırma çıktıları (TÜBİTAK projeleri, yayın sayıları vb.), lisansüstü eğitime devam oranları ve sektörel istihdam verileri temel alınmaktadır. Kariyer Planlama ve Mezunlar Birliği tarafından koordine edilen Mezun Bilgi Sistemi üzerinden mezunların işe yerleşme süreleri, çalıştıkları sektörler ve pozisyonlar (şef, sous chef vb.) bilişim sistemleriyle sistematik olarak takip edilmektedir. Elde edilen istihdam, araştırma ve memnuniyet bulguları kalite komisyonunda analiz edilerek programın sektörel/akademik beklentileri karşılama düzeyi ölçülmekte ve stratejik hedeflerdeki sapmalar irdelenerek PUKÖ döngüsü kapsamında gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

Kanıtlar:
(4)A.2.3.1.Mezun_Istihdam_ve_Performans_Verileri
(4)A.2.3.2.Mezun_Memnuniyet_Anketi_Sonuclari
(4)A.2.3.1. Akademik_Yayin_ve_Proje_Listesi

Kanıtlar
Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde performans yönetimi bulunmamaktadır.
(2) Birimde performans göstergeleri ve performans yönetimi mekanizmaları tanımlanmıştır.
(3) Birimin geneline yayılmış performans yönetimi uygulamaları bulunmaktadır.
(4) Birimde performans göstergelerinin işlerliği ve performans yönetimi mekanizmaları izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.

(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Akademik ve idari birimlerin kullandığı Bilgi Yönetim Sistemi entegre olup tüm süreçleri desteklemektedir. Öğrenci kabulleri, not girişleri, devamsızlık takipleri ve memnuniyet anketleri Öğrenci Bilgi Sistemi (ÖBS) üzerinden yürütülmektedir. İdari yazışmalar, komisyon kararları ve arşivleme süreçleri Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) ile güvenli biçimde sağlanmakta; ayrıca Mezun Bilgi Sistemi (MBS) üzerinden mezun istihdam verileri toplanmaktadır.

Kanıtlar

(2) A.3.1.1. Mezun_Bilgi_Sistemi_Portali

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde bilgi yönetim sistemi bulunmamaktadır.
(2) Birimde bilginin edinimi, saklanması, kullanılması, işlenmesi ve değerlendirilmesine destek olacak bilgi yönetim sistemleri oluşturulmuştur.
(3) Birim genelinde temel süreçleri (eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, kalite güvencesi) destekleyen entegre bilgi yönetim sistemi işletilmektedir.
(4) Birimde entegre bilgi yönetim sistemi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve dış paydaş katılımı

Program Öğrenim Çıktılarının ve müfredatın güncellenmesinde paydaş katılımı esastır. İç paydaşlarımız olan öğrenciler ve akademisyenler ile dış paydaşlarımız olan mezunlar, otel/restoran yöneticileri ve sektör temsilcileri ile düzenli (yıllık) paydaş toplantıları yapılmaktadır. Bu toplantılardan elde edilen geri bildirimlerle eğitim-öğretim planlarında somut iyileştirmeler (örneğin; Sushi Masterclass atölyeleri veya sektörel teknik gezilerin artırılması) gerçekleştirilmiştir.

Kanıtlar

(3)A.4.1.1. Ic_ve_Dis_Paydas_Toplanti_Tutanaklari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin iç kalite güvencesi sistemine paydaş katılımını sağlayacak mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Birimde kalite güvencesi, eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi ve uluslararasılaşma süreçlerinin PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak için planlamalar bulunmaktadır.
(3) Tüm süreçlerdeki PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak üzere Birimin geneline yayılmış mekanizmalar bulunmaktadır.
(4) Paydaş katılım mekanizmalar ının işleyişi izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri

Öğrenci görüşleri ve memnuniyet seviyeleri her yarıyıl sonunda Öğrenci Bilgi Sistemi (ÖBS) üzerinden sistematik ve zorunlu anket uygulaması ile alınmaktadır (Öğrenciler anketi doldurmadan sisteme giriş yapamamaktadır). Geri bildirimler nicel ve nitel olarak analiz edilmekte; örneğin laboratuvar ekipmanlarına yönelik gelen talepler doğrultusunda mutfak teçhizatları güncellenerek takip eden yılın memnuniyet puanlarında doğrudan artış sağlanmıştır.

Kanıtlar

(2)A.4.2.1. Memnuniyet_Anketi_Sistem_Gorunumu
(3)A.4.2.2. Ogrenci_Memnuniyet_Anket_Raporları

(4)A.4.2.3. Anket_Iyilestirme_Kararlari
(4)A.4.2.4. Anketlerin_Gorusulmesi_Karari
Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Birimde öğretim süreçlerine ilişkin olarak öğrencilerin geri bildirimlerinin (ders, dersin öğretim elemanı, program, öğrenci iş yükü vb.) alınmasına ilişkin ilke ve kurallar oluşturulmuştur.
(3) Programların genelinde öğrenci geri bildirimleri (her yarıyıl ya da her akademik yılsonunda) alınmaktadır.
(4) Tüm programlarda öğrenci geri bildirimlerinin alınmasına ilişkin uygulamalar izlenmekte ve öğrenci katılımına dayalı biçimde iyileştirilmektedir. Geri bildirim sonuçları karar alma süreçlerine yansıtılmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi

Bölümümüzde mezunların işe yerleşme, gelir düzeyi ve kariyer gelişimleri, kurumsal düzeyde oluşturulan Kariyer ve Mezunlar Birliği tarafından koordine edilmektedir. Birliğin kuruluş kararları ve dönemlik (güz/bahar) olarak gerçekleştirdiği planlama toplantılarıyla mezun ilişkileri sistematik bir yapıya kavuşturulmuştur. Mezunların takibi, üniversite web sayfasında yer alan Mezun Bilgi Sistemi portalı aracılığıyla aktif olarak yürütülmektedir. Bu sistem üzerinden her yıl uygulanan "Mezun Memnuniyet Anketi" aracılığıyla program çıktılarının sektöre yansımaları ölçülmektedir. İzleme faaliyetlerinden elde edilen veriler bölüm gelişme stratejilerinde kullanılmakta ve eğitim süreçlerinde iyileştirmeler yapılmaktadır. Bu kapsamda web sayfasında haber ve duyuruları da paylaşıldığı üzere, mezunlarımız uygulama derslerine konuk eğitmen olarak (örneğin çikolata ve makarna workshopları) davet edilerek mevcut öğrencilerle sektörel etkileşimleri sağlanmaktadır.

Kanıtlar:
(4)A.4.3.1.Mezun_Bilgi_Sistemi_Portali_ve_Anket_Taslagi
(4)A.4.3.2.Kariyer_Birligi_Kurulus
(4)A.4.3.3.Kariyer_Birligi_Toplanti
(4)A.4.3.4.Mezun_Memnuniyet_Anketi_Sonuclari
(4)A.4.3.5.Mezun_Etkinlikleri_ve_Web_Duyurulari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde mezun izleme sistemi bulunmamaktadır.
(2) Programların amaç ve hedeflerine ulaşılıp ulaşılmadığının irdelenmesi amacıyla bir mezun izleme sistemine ilişkin planlama bulunmaktadır.
(3) Birimdeki programların genelinde mezun izleme sistemi uygulamaları vardır.
(4) Mezun izleme sistemi uygulamaları izlenmekte ve ihtiyaçlar doğrultusunda programlarda güncellemeler yapılmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi

Bölümümüzün uluslararasılaşma stratejileri, bölüm bünyesinde görevlendirilen Erasmus Koordinatörlüğü aracılığıyla kurumsal ve şeffaf bir yapıda yürütülmektedir. Uluslararasılaşma hedeflerimiz doğrultusunda, Avrupa kıtasındaki ülkelerle Erasmus+ KA131 kapsamında 16, diğer kıtalardan ise KA171 kapsamında 30'u aşkın üniversite ile aktif iş birliği anlaşmalarımız bulunmaktadır. Avrupa'daki bu güçlü iş birliği ağımıza örnek olarak, öğrenci ve personel hareketliliğine olanak tanıyan Portekiz Erasmus anlaşması gösterilebilir. Uluslararasılaşma süreçlerinin işleyişi ve etkinliği bölüm koordinatörlüğü tarafından düzenli olarak izlenmekte; elde edilen hareketlilik verileri değerlendirilerek hem öğrenci hem de akademik personel vizyonunu geliştirecek yeni anlaşmaların yapılması yönünde iyileştirmeler

gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar:

(4)A.5.1.1.Uluslararasi_Anlasmalar_Listesi

(4)A.5.1.2.Portekiz_Erasmus_Anlasmasi

(4)A.5.1.3.Erasmusa_Giden_Ogrenci

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin uluslararasılaşma süreçlerine ilişkin yönetsel ve organizasyonel yapılanması bulunmamaktadır.
(2) Birimin uluslararasılaşma süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.
(3) Birimde uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimine ilişkin organizasyonel yapılanma tamamlanmış olup; şeffaf, kapsayıcı ve katılımcı biçimde işlemektedir.
(4) Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetsel ve organizasyonel yapılanması izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

Uluslararasılaşma faaliyetleri, Uluslararası İlişkiler Ofisi koordinasyonunda Erasmus hibeleri ve üniversitemiz öz kaynaklarıyla desteklenmektedir. Öğrencilere yabancı dil gelişimleri için hazırlık sınıfı dışında 168 saatlik (Almanca, Rusça, Fransızca) ikinci yabancı dil eğitim olanakları sunulmakta ve bütçelendirilmektedir. Birimde uluslararasılaşma kaynaklarının dağılımı düzenli olarak izlenmekte ve öğrencilerin bu kaynaklara erişimini kolaylaştıracak iyileştirmeler yapılmaktadır.

Kanıtlar

(4)A.5.2.1.Erasmus_Hareketlilik_Destekleri

(4)A.5.2.2.Ikinci_Yabanci_Dil_Egitim_Olanaklari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin uluslararasılaşma faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynak bulunmamaktadır.
(2) Birimin uluslararasılaşma faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların oluşturulmasına yönelik planları bulunmaktadır.
(3) Birimin uluslararaslaşma kaynakları birimler arası denge gözetilerek yönetilmektedir.
(4) Birimde uluslararasılaşma kaynaklarının dağılımı izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Bölümümüzün öğrenci ve personel hareketliliği sayıları düzenli olarak izlenmektedir. Son 4 yıl içinde 21 öğrencimiz Erasmus programı ile yurt dışı deneyimi kazanmıştır. Ayrıca akademik ve idari personel hareketliliğinde de (özellikle 2023-2024 yıllarında) gözle görülür bir performans artışı sağlanmış, uluslararası iş birlikleri eğitim planlarımıza entegre edilmiştir.

Kanıtlar:

(4)A.5.3.1.Ogrenci_Erasmus_Hareketlilik_Listesi

(4)A.5.3.2.Personel_Erasmus_Hareketlilik_Raporlari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde uluslararasılaşma faaliyeti bulunmamaktadır.
(2) Birimde uluslararasılaşma politikasıyla uyumlu faaliyetlere yönelik planlamalar bulunmaktadır.
(3) Birimin geneline yayılmış uluslararasılaşma faaliyetleri bulunmaktadır.
(4) Birimde uluslararasılaşma faaliyetleri izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B. EĞİTİM ve ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların tasarımı ve onayı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Lisans Programı'nın amaçları ve 15 maddelik Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ), Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi (TYYÇ) ve TURAK ölçütleri ile uyumlu olarak belirlenmiştir. PÖÇ'ler Bloom Taksonomisi (bilgi, kavrama, uygulama, analiz, sentez, değerlendirme) dikkate alınarak tasarlanmıştır. Programın tasarımı, iç ve dış paydaş toplantılarından elde edilen verilerle Bologna Eşgüdüm Komisyonu rehberliğinde gerçekleştirilmiş olup, programın eğitim-öğretime başlaması ve öğrenci alımı Üniversite Senatosu kararı ile resmi olarak onaylanarak güvence altına alınmıştır. TYYÇ matrisleri ve tüm ders bilgi paketleri üniversitenin web sayfasında kamuoyu ile şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır.

Kanıtlar:

(4)B.1.1.1.Program_Onayi_Senato_Karari
(4)B.1.1.2.Bologna_Ders_Bilgi_Paketleri
(4)B.1.1.3.TYYC_ve_POC_Matrisleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde programların tasarımı ve onayına ilişkin süreçler tanımlanmamıştır.
(2) Birimde programların tasarımı ve onayına ilişkin ilke, yöntem, TYÇ ile uyum ve paydaş katılımını içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır.
(3) Tanımlı süreçler doğrultusunda; Kurumun genelinde, tasarımı ve onayı gerçekleşen programlar, programların amaç ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yürütülmektedir.
(4) Programların tasarım ve onay süreçleri sistematik olarak izlenmekte ve ilgili paydaşlarla birlikte değerlendirilerek iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Programın ders planı, TURAK ölçütleri gözetilerek Ağustos 2024'te Senato kararı ile güncellenmiştir. Toplam 240 AKTS kredilik müfredatın %64,6'sı (155 AKTS) alana uygun zorunlu derslerden, %27,1'i (65 AKTS) ise seçmeli derslerden (Üniversite ve Bölüm seçmeli) oluşmaktadır. Bu yapı, YÖK'ün %25 asgari seçmeli ders şartını sağlarken öğrencilerin multidisipliner bir yaklaşımla (psikoloji, sosyoloji, yaratıcı drama vb. alan dışı derslerle) kültürel derinlik kazanmalarına imkan tanımaktadır.

Kanıtlar

(2) B.1.2.1. Mufredat_Degisikligi_Senato_Karari
(3) B.1.2.1. Guncel_Ders_Plani_ve_Secmeli_Havuzlari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Ders dağılımına ilişkin, ilke ve yöntemler tanımlanmamıştır.
(2) Ders dağılımına ilişkin olarak; öğretim elemanlarının uzmanlık alanına, alan/meslek bilgisi/genel kültür, zorunlu- seçmeli ders dengesine, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkânları gibi boyutlara yönelik ilke ve yöntemleri içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır.
(3) Ders dağılımı dengesine ilişkin tanımlı süreçlere uygun olarak Birim genelinde uygulamalar bulunmaktadır.
(4) Programlarda ders dağılım dengesi izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Bölümdeki tüm derslerin kazanımları, PÖÇ'lerle matrisler aracılığıyla eşleştirilmiş ve Bologna Bilgi Sistemi'ne işlenmiştir. Bu uyumun verimliliği, her yarıyıl sonunda uygulanan öğrenci ders memnuniyet anketleriyle izlenmektedir. Örneğin, 2023-2024 dönemi anket sonuçları ve dış paydaş önerileri doğrultusunda ders kazanımları yeniden değerlendirilmiş ve müfredatta

güncellemeler yapılmıştır.

Kanıtlar

(3)B.1.3.1. Ders_Kazanimi_POC_Eslesme_Matrisleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Ders kazanımları program çıktıları ile eşleştirilmemiştir.
(2) Ders kazanımlarının oluşturulması ve program çıktılarıyla uyumlu hale getirilmesine ilişkin ilke, yöntem ve sınıflamaları içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır.
(3) Ders kazanımları programların genelinde program çıktılarıyla uyumlandırılmıştır ve ders bilgi paketleri ile paylaşılmaktadır.
(4) Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Müfredattaki derslerin AKTS değerleri; öğrencilerin teorik ders, laboratuvar/mutfak uygulaması, bireysel çalışma ve sınavlara hazırlık sürelerini kapsayacak şekilde öğrenci iş yüküne dayalı olarak hesaplanmış ve Bologna Bilgi Sistemi'ne işlenmiştir. Tüm seçmeli derslerin iş yükü dengesini sağlamak amacıyla her biri 5 AKTS olarak sabitlenmiştir. Öğrencilerin akademik gelişimi için önemli bir bileşen olan uygulamalı öğrenme fırsatı sunan 60 iş günlük (toplam 10 AKTS) zorunlu yaz stajları (Staj I ve Staj II) da öğrenci iş yükü kapsamına alınmıştır. Derslerin iş yükü planlamaları ve kredileri, öğretim elemanları tarafından düzenli olarak izlenmekte ve her dönem güncellenmektedir.
Kanıtlar:
(4)B.1.4.1.Bologna_Ders_Is_Yuku_Tablolari
(4)B.1.4.2.Gastronomi_Bolumu_Staj_Yonergesi
(4)B.1.4.3.Staj_Degerlendirme_Belgeleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Dersler öğrenci iş yüküne dayalı olarak tasarlanmamıştır.
(2) Öğrenci iş yükünün nasıl hesaplanacağına ilişkin staj, mesleki uygulama hareketlilik gibi boyutları içeren ilke ve yöntemlerin yer aldığı tanımlı süreçler bulunmaktadır.
(3) Dersler öğrenci iş yüküne uygun olarak tasarlanmış, ilan edilmiş ve uygulamaya konulmuştur.
(4) Programlarda öğrenci iş yükü izlenmekte ve buna göre ders tasarımı güncellenmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Programın izlenmesi PUKÖ döngüsü çerçevesinde aktif olarak yürütülmektedir. Düzenli olarak uygulanan öğrenci memnuniyet anketleri, mezun anketleri ve iç/dış paydaş danışma kurulu toplantıları ile elde edilen veriler bölüm kurulunda analiz edilmektedir. İzlem sonuçlarına dayalı somut bir iyileştirme olarak; öğrencilerden gelen "uygulamalı temel tekniklerde sektörden şeflerin derse girmesi" talebi üzerine, 2025 yılında uzman bir şef (Azmi Ata TUYUN) yarı zamanlı öğretim elemanı olarak kadroya dâhil edilmiş ve müfredat işleyişine entegre edilmiştir.

Kanıtlar

(3)B.1.5.1. Ic_ve_Dis_Paydas_Toplanti_Tutanaklari
(4)B.1.5.1. Yari_Zamanli_Sef_Alim_Yazisi

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizma bulunmamaktadır.
(2) Program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin periyot, ilke, kural ve göstergeler oluşturulmuştur.
(3) Programların genelinde program çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.
(4) Program çıktıları bu mekanizmalar ile izlenmekte ve ilgili paydaşların görüşleri de alınarak güncellenmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Eğitim süreçleri, Alanya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği çerçevesinde Bölüm Başkanlığı ve Fakülte Dekanlığı koordinasyonunda yönetilmektedir. Tüm akademik takvim, ders kayıtları, danışmanlık işlemleri ve başarı takipleri Öğrenci Bilgi Sistemi (ÖBS) üzerinden yürütülmektedir. Öğretim elemanı ders görevlendirmeleri, akademik uzmanlık alanları dikkate alınarak bölüm kurulunda şeffaf bir şekilde planlanmaktadır. Eğitim-öğretim yönetim sisteminin işleyişi düzenli olarak izlenmekte olup, örneğin öğrenci geri bildirimleri doğrultusunda ders programlarında ve saatlerinde gerekli güncellemeler ve iyileştirmeler yapılmaktadır.

Kanıtlar:

(4)B.1.6.1.Egitim_Ogretim_Yonetmeligi_ve_Akademik_Takvim
(4)B.1.6.2.Ders_Gorevlendirme_Kurul_Kararlari_2025

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere bir sistem bulunmamaktadır.
(2) Birimde eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere sistem, ilke ve kurallar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde eğitim ve öğretim süreçleri belirlenmiş ilke ve kuralara uygun yönetilmektedir.
(4) Birimde eğitim ve öğretim yönetim sistemine ilişkin uygulamalar izlenmekte ve izlem sonuçlarına göre iyileştirme yapılmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

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

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Programda öğrenciyi aktif kılan; proje temelli öğrenme, vaka analizleri ve yoğun mutfak uygulamaları benimsenmiştir. Öğrenciler "Mezuniyet Projesi" ile bağımsız araştırma yürütmekte; "Temel Mutfak Teknikleri" veya "Pasta ve Çikolatacılık" gibi derslerde öğrendiklerini doğrudan pratiğe dökmektedirler. Ayrıca Sushi Masterclass gibi atölyeler ve TÜBİTAK 2209-A öğrenci projeleriyle öğrencilerin araştırma ve yenilikçilik becerileri aktif öğrenme ortamında desteklenmektedir.

Kanıtlar
(4)B.2.1.1.TUBITAK_2209A_Onaylanmıs_Basvurular
(4)B.2.1.2.Uygulamali_Egitim_ve_Workshop_Gorselleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Öğrenme-öğretme süreçlerinde öğrenci merkezli yaklaşımlar bulunmamaktadır.
(2) Öğrenme-öğretme süreçlerinde öğrenci merkezli yaklaşımın uygulanmasına yönelik ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır.
(3) Programların genelinde öğrenci merkezli öğretim yöntem teknikleri tanımlı süreçler doğrultusunda uygulanmaktadır.
(4) Öğrenci merkezli uygulamalar izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

Ölçme süreçleri; ara sınav, final, kısa sınav, proje, staj dosyası ve uygulama sınavları gibi çoklu yöntemlerle yürütülmektedir. Özellikle mutfak derslerinde klasik yazılı sınavlar yerine, önceden belirlenmiş ve şeffaf değerlendirme anahtarlarına dayalı "uygulamalı performans sınavları" yapılmaktadır. Sınav kâğıtları ve değerlendirme ölçekleri kalite güvence kanıtı olarak arşivlenmekte, itiraz süreçleri yönetmelik kapsamında şeffaf bir biçimde işletilmektedir.

Kanıtlar
(4)B.2.2.1.Uygulama_Sinavi_Degerlendirme

(4)B.2.2.2.Not_Itiraz_ve_Cozum_Tutanaklari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Programlarda öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme yaklaşımları bulunmamaktadır.
(2) Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır.
(3) Programların genelinde öğrenci merkezli ve çeşitlendirilmiş ölçme ve değerlendirme uygulamaları bulunmaktadır.
(4) Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme uygulamaları izlenmekte ve ilgili iç paydaşların katılımıyla iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

YKS (SÖZ) puanıyla öğrenci kabul edilen programa, yatay ve dikey geçiş yönergeleri kapsamında öğrenci alımı yapılmaktadır. Önceki öğrenmelerin tanınması ve Erasmus+ veya yatay/dikey geçişle gelen öğrencilerin ders eşdeğerlikleri, bölüm "Muafiyet ve İntibak Komisyonu" tarafından titizlikle incelenerek fakülte yönetim kurulunda karara bağlanmaktadır.

Kanıtlar
(3)B.2.3.1.Yatay_Gecis_ve_Intibak_Karar_Ornekleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler tanımlanmamıştır.
(2) Birimde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin ilke, kural ve bağlı planlar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin planlar dahilinde uygulamalar bulunmaktadır.
(4) Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte, iyileştirilmekte ve güncellemeler ilan edilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Öğrencilerin mezuniyete hak kazanabilmesi için 240 AKTS'yi tamamlaması, en az 2.00 GNO'ya sahip olması ve 60 iş günlük zorunlu yaz stajlarını başarıyla bitirmesi gerekmektedir. Mezuniyet onayı; danışman, bölüm başkanlığı ve öğrenci işleri otomasyon sisteminin çoklu kontrolü (kredi, staj, zorunlu/seçmeli ders kontrolü) ile şeffaf bir biçimde gerçekleştirilmekte ve diploma eki (Diploma Supplement) verilmektedir.

Kanıtlar
(4)B.2.4.1.Mezuniyet_Kontrol_ve_Transkript_Ornekleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin süreçler tanımlanmamıştır.
(2) Birimde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin kapsamlı, tutarlı ve ilan edilmiş ilke, kural ve süreçler bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasın a ilişkin uygulamalar bulunmaktadır.
(4) Uygulamalar izlenmekte ve tanımlı süreçler iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Program, öğrencilerine çağdaş fiziksel ve teknolojik altyapılar sunmaktadır. Öğrencilerin kullanımına sunulan 75 m² büyüklüğünde ve 25'er kişi kapasiteli 2 adet endüstriyel mutfak (Eğitim Mutfağı ve Pastane Mutfağı), HPLC ve GC-MS cihazlarını barındıran Gıda Araştırmaları Laboratuvarı bulunmaktadır. Kemal ve Tayyar Hacıkura Kütüphanesi 6.537 basılı kitap, çok sayıda veri tabanı ve kampüs dışı erişim imkânıyla öğrencilerin araştırma ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

Kanıtlar
(4)B.3.1.1.Egitim_ve_Pastane_Mutfagi_Gorselleri
(4)B.3.1.2.Gida_Arastirma_Laboratuvari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin eğitim- öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.
(2) Birimin eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte öğrenme kaynaklarının (sınıf, laboratuvar, stüdyo, öğrenme yönetim sistemi, basılı/e-kaynak ve materyal, insan kaynakları vb.) oluşturulmasına yönelik planları vardır.
(3) Birimin genelinde öğrenme kaynaklarının yönetimi alana özgü koşullar, erişilebilirlik ve birimler arası denge gözetilerek gerçekleştirilmektedir.
(4) Öğrenme kaynaklarının geliştirilmesine ve kullanımına yönelik izleme ve iyileştirilme yapılmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Her öğrenciye, üniversiteye kaydından mezuniyetine kadar akademik gelişimini ve kariyer planlamasını takip eden bir akademik danışman (Dr. Öğr. Üyesi veya Öğr. Gör. unvanlı) atanmaktadır. Danışman başına düşen ortalama 7-9 öğrenci oranı, birebir ilgiyi mümkün kılmaktadır.

Kanıtlar
(4)B.3.2.1.Danisman_Atama_Listeleri (yeni liste bu mezuniyet projesi alanlar vardı.)

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri bulunmamaktadır.
(2) Birimde öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlaması süreçlerine ilişkin tanımlı ilke ve kurallar bulunmaktadır.
(3) Birimde öğrencilerin akademik gelişim ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri tanımlı ilke ve kurallar dahilinde yürütülmektedir.
(4) Birimde öğrencilerin akademik gelişimi ve kariyer planlamasına ilişkin uygulamalar izlenmekte ve öğrencilerin katılımıyla iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.3.3. Tesis ve altyapılar

Öğrencilerin barınma, beslenme ve sağlık ihtiyaçları Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Müdürlüğü tarafından karşılanmaktadır. Yerleşkede yemekhane, kantin, Mediko Sosyal Birimi (doktor ve hemşire destekli) ile spor alanları (tenis kortu vb.) bulunmaktadır. İhtiyaç duyan öğrenciler için çevre tıp merkezleri ile indirim protokolleri mevcuttur.

Kanıtlar
(4)B.3.3.1.Tesis_Yemekhane_ve_Mediko_Sosyal_Gorselleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde uygun nitelik ve nicelikte tesisler ve altyapı bulunmamaktadır.
(2) Birimde uygun nitelik ve nicelikte tesis ve altyapının (yemekhane, yurt, sağlık, kütüphane, ulaşım, bilgi ve iletişim altyapısı, uzaktan eğitim altyapısı vb.) kurulmasına ve kullanımına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde tesis ve altyapı erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır.
(4) Tesis ve altyapının kullanımı izlenmekte ve ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.3.4. Dezavantajlı gruplar

Alanya Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi koordinasyonunda kampüsümüz tamamen erişilebilir hale getirilmiştir. Bina girişleri, asansörler (sesli bildirimli), 12 adet engelli lavabosu ve sarı kabartmalı zemin uygulamaları mevcuttur. Yapılan bu erişilebilirlik düzenlemeleri neticesinde üniversitemiz YÖK tarafından "Turuncu Bayrak" (Mekânda Erişim) ödülüne layık görülmüştür. Ayrıca engelli öğrencilere yönelik ders ve sınav uyarlama talep formları işletilmektedir.

Kanıtlar
(4)B.3.4.1.Turuncu_Bayrak_Sertifikasi
(4)B.3.4.2.Erisilebilirlik_Duzenlemeleri_Gorselleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine ilişkin planlamalar bulunmamaktadır.
(2) Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına nitelikli ve adil erişimine ilişkin planlamalar bulunmaktadır.
(3) Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine ilişkin uygulamalar yürütülmektedir.
(4) Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına erişimine yönelik uygulamalar izlenmekte ve dezavantajlı grupların görüşleri de alınarak iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Program kapsamında sektörel geziler, sosyal sorumluluk projeleri ve atölye çalışmaları yoğun olarak yürütülmektedir. Culinary Forum katılımı, Tropikal Meyve Festivali ve Huzurevi ziyareti gibi çok sayıda ders dışı etkinlik bölüm organizasyonuyla gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar
(4)B.3.5.1.Teknik_Gezi_ve_Festival_Katilim_Kanitlari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde uygun nitelik ve nicelikte sosyal, kültürel ve sportif faaliyet olanakları bulunmamaktadır.
(2) Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet olanaklarının yaratılmasına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler erişilebilirdir ve bunlardan fırsat eşitliğine dayalı olarak yararlanılmaktadır.
(4) Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet mekanizmaları izlenmekte, ihtiyaçlar/talepler doğrultusunda faaliyetler çeşitlendirilmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Öğretim elemanı alım ve yükseltme işlemleri, YÖK kriterlerine ek olarak "Alanya Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Atama ve Yükseltme Yönergesi"nde belirtilen puanlama sistemi (Dr. Öğr. Üyesi için min. 20 puan, Doçentlik için min. 50 puan) baz alınarak şeffaf ve liyakate dayalı yürütülmektedir. Ders görevlendirmeleri, alan uzmanlıklarına göre bölüm kurulunda katılımcı bir kararla gerçekleştirilmektedir.

Kanıtlar
(4)B.4.1.1.Atama_ve_Yukseltme_Yonergesi
(4)B.4.1.2.Ogretim_Uyesi_Atama_ve_Gorevlendirme_Yazilari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin atama, yükseltme ve görevlendirme süreçleri tanımlanmamıştır.
(2) Birimin atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri tanımlanmış; ancak planlamada alana özgü ihtiyaçlar irdelenmemiştir.
(3) Birimin tüm alanlar için tanımlı ve paydaşlarca bilinen atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri uygulanmakta ve karar almalarda (eğitim-öğretim kadrosunun işe alınması, atanması, yükseltilmesi ve ders görevlendirmeleri vb.) kullanılmaktadır.
(4) Atama, yükseltme ve görevlendirme uygulamalarının sonuçları izlenmekte ve izlem sonuçları değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Öğretim kadrosunun eğitsel, bilimsel ve teknolojik yetkinliklerini geliştirmek amacıyla düzenli hizmet içi eğitimler ve mesleki gelişim programları düzenlenmektedir. Örneğin; kalite süreçlerini içselleştirmek adına ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi, bilimsel araştırma yetkinliklerini artırmak amacıyla GC-MS/UHPLC Laboratuvar Cihaz Kullanım Eğitimleri gerçekleştirilmiş.

Kanıtlar
(4)B.4.2.1.Hizmet_Ici_Egitim_Katilim_Gorselleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere planlamalar bulunmamaktadır.
(2) Birimin öğretim elemanlarının; öğrenci merkezli öğrenme, uzaktan eğitim, ölçme değerlendirme, materyal geliştirme ve kalite güvencesi sistemi gibi alanlardaki yetkinliklerinin geliştirilmesine ilişkin planlar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde öğretim elemanlarının öğretim yetkinliğini geliştirmek üzere uygulamalar vardır.
(4) Öğretim yetkinliğini geliştirme uygulamalarından elde edilen bulgular izlenmekte ve izlem sonuçları öğretim elamanları ile birlikte irdelenerek önlemler alınmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Üniversitemiz, öğretim elemanlarının bilimsel araştırmalarını ve eğitim faaliyetlerini "Bilimsel Yayınlar ve Etkinlikler Teşvik Yönergesi" ile desteklemektedir. Uluslararası indeksli (SCI/SSCI vb.) yayınlara, kongre katılımlarına ve TÜBİTAK/BAP projelerine maddi destek sağlanmakta; ayrıca yıl sonunda düzenlenen Akademik Çalışmalar Ödül Töreni ile başarılı öğretim elemanları kurumsal olarak ödüllendirilmektedir.

Kanıtlar
(4)B.4.3.1.Akademik_Odul_Toreni_Gorselleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Öğretim kadrosuna yönelik teşvik ve ödüllendirilme mekanizmaları bulunmamaktadır.
(2) Teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının; yetkinlik temelli, adil ve şeffaf biçimde oluşturulmasına yönelik planlar bulunmaktadır.
(3) Teşvik ve ödüllendirme uygulamaları Birim geneline yayılmıştır.
(4) Teşvik ve ödül uygulamaları izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

Bölümümüzün araştırma süreçleri, üniversitemizin stratejik planında yer alan "sürdürülebilir gıda", "fonksiyonel ürün geliştirme" ve "gastronomi turizmi" hedefleri doğrultusunda, Bölüm Başkanlığı ve Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinatörlüğü eşgüdümüyle yönetilmektedir. Öğretim elemanlarının ve öğrencilerin araştırma motivasyonunu artırmak için kısa ve uzun vadeli hedefler belirlenmiş olup, bu hedeflerin gerçekleşme durumu yıllık Faaliyet Raporları aracılığıyla sistematik olarak izlenmektedir. Araştırma süreçlerinin etkinliği değerlendirilerek, TÜBİTAK 2209-A gibi öğrenci odaklı araştırma projelerine bölüm içi teşvikler artırılmıştır.

Kanıtlar:

(4)C.1.1.1.2024_2025_Faaliyet_Raporu

(4)C.1.1.2.BAP_ve_TUBITAK_Proje_Onay_Yazilari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin bir planlama bulunmamaktadır.
(2) Birimin araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin yönlendirme ve motive etme gibi hususları dikkate alan planlamaları bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde araştırma süreçlerin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulanmaktadır.
(4) Birimde araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının işlerliği ile ilişkili sonuçlar izlenmekte ve önlemler alınmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Bölümümüz, Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı (BAKA) desteğiyle (%80 hibe) kurulan Merkezi Gıda Araştırmaları Laboratuvarı sayesinde güçlü bir fiziki ve teknik araştırma altyapısına sahiptir. Bu laboratuvarda HPLC, GC-MS, UV spektrofotometre ve rotary evaporatör gibi ileri düzey cihazlar araştırmacıların kullanımına sunulmuştur. Mali kaynaklar bağlamında, "Bilimsel Yayınlar ve Etkinlikler Teşvik Yönergesi" kapsamında araştırmacılara Q1/Q2 kategorisindeki yayınları için nakdi teşvikler ve uluslararası kongre katılımları için yıllık 40.000 TL'ye kadar maddi destek sağlanmaktadır. Dış kaynaklı fonlara (TÜBİTAK 1002, 2218, 2209-A) yönelim, Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) rehberliğinde aktif olarak desteklenmektedir.

Kanıtlar
(4)C.1.2.1.Gida_Arastirma_Laboratuvari_Cihaz_Listesi
(4)C.1.2.2.Bilimsel_Yayinlar_ve_Etkinlikler_Tesvik_Yonergesi

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin araştırma ve geliştirme faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.
(2) Birimin araştırma ve geliştirme faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların oluşturulmasına yönelik planları bulunmaktadır.
(3) Birim araştırma ve geliştirme kaynaklarını araştırma stratejisi ve birimler arası dengeyi gözeterek yönetmektedir.
(4) Birimde araştırma kaynaklarının yeterliliği ve çeşitliliği izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

Bölümümüz bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı altında Tezli/Tezsiz ve İngilizce/Türkçe olmak üzere 4 adet Yüksek Lisans programı aktif olarak yürütülmektedir Henüz bir doktora programımız bulunmamakla birlikte, bölümümüzde görev yapan araştırma görevlilerinin ve öğretim görevlilerinin farklı üniversitelerdeki doktora eğitimleri kurumumuz tarafından desteklenmektedir.

Kanıtlar:

(2)C.1.3.1.Lisansustu_Program_Acilma_Kararlari

Olgunluk Düzeyi: (1)

---

(1) Birimin doktora programı ve doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır.
(2) Birimin araştırma politikası, hedefleri ve stratejileri ile uyumlu doktora programı ve doktora sonrası imkanlarına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.
(3) Birimde araştırma politikası, hedefleri ve stratejileri ile uyumlu ve destekleyen doktora programları ve doktora sonrası imkanlar yürütülmektedir.
(4) Birimde doktora programları ve doktora sonrası imkanlarının çıktıları düzenli olarak izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Bölümümüzdeki 12 öğretim elemanının 7'si doktora derecesine sahip olup (Prof., Doç., Dr. Öğr. Üyesi, Öğr. Gör. Dr.), diğer araştırmacıların doktora ve yüksek lisans eğitimleri devam etmektedir. Akademik personelin araştırma yetkinliklerini geliştirmek amacıyla düzenli çalıştaylar ve laboratuvar eğitimleri düzenlenmektedir. Örneğin, 2025 yılı Ağustos ayında Prof. Dr. Sezgin Bakırdere ve araştırma grubu tarafından tüm akademik personelimize yönelik "Kromatografi, UHPLC+ ve GC-MS Cihaz Eğitimleri" verilerek laboratuvar araştırma kapasitemiz doğrudan artırılmıştır.
Kanıtlar:
(4)C.2.1.1.Akademik_Kadro_Uzmanlik_ve_Egitim_Tablolari
(4)C.2.1.2.Arastirma_Gelistirme_Cihaz_Egitimleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Birimde, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar yürütülmektedir.
(4) Birimde, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar izlenmekte ve izlem sonuçları öğretim elemanları ile birlikte değerlendirilerek önlemler alınmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.2.2. Ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri

Ulusal ve uluslararası düzeyde iş birliklerine büyük önem verilmektedir. Erasmus+ KA171 kapsamında University of Seychelles (Seyşeller Turizm Akademisi) gibi kurumlarla ortak seminerler ve araştırmalar yürütülmektedir. Ulusal çapta ise lisans öğrencilerimizin katılımıyla yürütülen ve kabul gören 11 adet TÜBİTAK 2209-A (Örn: Tofu bazlı vegan atıştırmalık, stevialı inovatif ürünler) ile TÜBİTAK 1002 projesi, kurum içi ve kurumlar arası sinerjiyi kanıtlamaktadır.

Kanıtlar
(4)C.2.2.1.TUBITAK_Onaylanan_Projeler
(4)C.2.2.2.Uluslararasi_Akademik_Ziyaret

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri oluşturma yönünde mekanizmalar bulunmamaktadır.

(2) Birimde ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile araştırma ağlarına katılım ve iş birlikleri kurma gibi çoklu araştırma faaliyetlerine yönelik planlamalar ve mekanizmalar bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma faaliyetleri yürütülmektedir.
(4) Birimde ulusal ve uluslararası düzeyde Birim içi ve kurumlar arası ortak programlar ve ortak araştırma faaliyetleri izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Bölümümüzün araştırma performansı yıllık bazda hazırlanan Faaliyet Raporları aracılığıyla izlenmektedir. 2024-2025 akademik yılı verilerine göre bölümümüzde 9'u yayımlanmış, 4'ü kabul edilmiş, 4'ü hakem sürecinde ve 8'i yazım aşamasında olmak üzere toplam 25 makale (SCI-Expanded, SSCI, TR Dizin), 6 kitap bölümü ve çok sayıda bildiri üretilmiştir. Bu veriler kalite kurulu toplantılarında üniversitenin hedefleriyle karşılaştırılarak analiz edilmektedir.

Kanıtlar
(4)C.3.1.1.2024_2025_Faaliyet_Raporu_Arastirma_Ciktilari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Birimde araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde araştırma performansını izlenmek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.
(4) Birimde araştırma performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Öğretim elemanlarının araştırma performansı adil, şeffaf ve teşvik edici bir sistemle değerlendirilmektedir. Akademik Veri Yönetim Sistemi (AVESİS vb.) ve YÖKSİS üzerinden toplanan araştırma çıktıları, akademik teşvik komisyonu tarafından her yıl incelenmektedir. Performans sonuçları şeffaf bir şekilde paylaşılmakta ve "Akademik Çalışmalar Ödül Töreni" ile en yüksek performans gösteren araştırmacılar (bölümümüzden Prof., Doç., Dr. Öğr. Üyesi ve Araş. Gör. düzeyinde çok sayıda personel) kurumsal olarak takdir edilmektedir.

Kanıtlar
(4)C.3.2.1.Akademik_Tesvik_Tesekkur_Belgesi

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Kurumda öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Kurumda öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır.
(3) Kurumun genelinde öğretim elemanlarının araştırma- geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.
(4) Öğretim elemanlarının araştırma- geliştirme performansı izlenmekte ve öğretim elemanları ile birlikte değerlendirilerek iyileştirilmektedir.

(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

D. TOPLUMSAL KATKI

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

D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Bölümümüzün toplumsal katkı süreçleri, üniversitemizin misyonu ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda Bölüm Başkanlığı, ilgili akademik personel koordinasyonunda yönetilmektedir. Süreçlerin planlanması ve uygulanmasında iç paydaşlarımızın yanı sıra Alanya Belediyesi, Patika Engelsiz Yaşam Gönüllüleri Derneği ve yerel STK'lar gibi dış paydaşlarla iş birliği yapılmaktadır. Bu kapsamda planlanan Alanya Huzurevi ziyareti, Dünya Down Sendromu Farkındalık Günü atölyeleri gibi toplumsal katkı faaliyetlerinin işlerliği, her yıl hazırlanan Akademik Faaliyet Raporları ve dış paydaş toplantıları aracılığıyla izlenmekte, elde edilen sonuçlara göre gelecek yılın etkinlik planları iyileştirilmektedir.

Kanıtlar:

(4)D.1.1.2.Sosyal_Sorumluluk_Faaliyet_Kanitlari

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin bir planlama bulunmamaktadır.
(2) Birimin toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamaları bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısı kurumsal tercihler yönünde uygulanmaktadır.
(4) Birimde toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının işlerliği ile ilişkili sonuçlar izlenmekte ve önlemler alınmaktadır.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

D.1.2. Kaynaklar

Etkinliklerinin yürütülmesi için gereken mali, fiziksel ve beşerî kaynaklar, ağırlıklı olarak bölümümüzün öz kaynakları ve üniversite bütçesiyle karşılanmaktadır. Fiziki kaynak olarak, bölümümüze ait Eğitim ve Pastane Mutfakları ile Şebnem Köseoğlu Konferans Salonu halka açık sosyal sorumluluk etkinliklerinde aktif olarak kullanılmaktadır. Etkinliklerin yürütülmesi için gereken mali kaynakların yönetimi ve sarf malzemelerinin temini, EBYS üzerinden yürütülen "Malzeme Talep Formları" ve satın alma yazışmaları ile kurumsal bir düzlemde güvence altına alınmıştır. İnsan kaynağı boyutunda ise akademik personelimiz faaliyetlerde öncü rol oynamaktadır. Toplumsal katkı için kullanılan bu kaynakların yeterliliği her dönem sonunda bölüm kurullarında izlenmekte ve bir sonraki dönemin etkinlik planlamaları bu doğrultuda iyileştirilmektedir.
Kanıtlar:
(4)D.1.2.1.EBYS_Malzeme_Talep_ve_Satin_Alma_Yazilari
(4)D.1.2.2.Etkinliklere_Mekan_Kullanim_Gorselleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimin toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.
(2) Birimin toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte fiziki, teknik ve mali kaynakların oluşturulmasına yönelik planları bulunmaktadır.
(3) Birim toplumsal katkı kaynaklarını toplumsal katkı stratejisi ve birimler arası dengeyi gözeterek yönetmektedir.
(4) Birimde toplumsal katkı kaynaklarının yeterliliği ve çeşitliliği izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Bölümümüz, dezavantajlı grupları kapsayan ve çevre bilincini artıran çok sayıda toplumsal katkı

faaliyeti yürütmekte ve bu faaliyetlerin performansını yıllık olarak izlemektedir. 2024-2025 döneminde; "Dünya Down Sendromu Farkındalık Günü Etkinliği", "Alanya Huzurevi Ziyareti", "İklim Değişikliği Sürecinde Sürdürülebilir Gastronomi ve Sıfır Atık Yönetimi Semineri" gibi doğrudan topluma dokunan etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, 3. Alanya Tropikal Meyve Festivali ve 14. Gazipaşa Tarım Fuarı gibi yerel kalkınmayı destekleyen etkinliklere aktif katılım sağlanmıştır. Bu etkinliklerin etki alanı ve katılımcı memnuniyeti dış paydaş toplantılarında değerlendirilmekte, sürdürülebilirlik bilincini artırmaya yönelik faaliyetlerin (Gıda israfı, Vegan ürün geliştirme vb.) sayısı her yıl artırılarak iyileştirme sağlanmaktadır.

Kanıtlar
(4)D.2.1.1.Sosyal_Sorumluluk_ve_Festival_Katilim_Gorselleri
(4)D.2.1.2.Surdurulebilirlik_ve_Vegan_Urun_TUBITAK_Proje_Afisleri

Olgunluk Düzeyi: (1 ile 5 arası puanlama yapınız.)

---

(1) Birimde toplumsal katkı performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.
(2) Birimde toplumsal katkı performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik ilke, kural ve göstergeler bulunmaktadır.
(3) Birimin genelinde toplumsal katkı performansını izlenmek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.
(4) Birimde toplumsal katkı performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmektedir.
(5) İçselleştirilmiş, sistematik, sürdürülebilir ve örnek gösterilebilir uygulamalar bulunmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Alanya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce/Türkçe) Bölümü, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı faaliyetlerini kalite güvencesi sistematiği çerçevesinde başarıyla sürdürmektedir. Bölümümüzün TURAK tarafından akredite edilmesi, iç kalite güvence sistemimizin, müfredatımızın ve eğitim süreçlerimizin ulusal/uluslararası standartlarda tescillendiğinin en somut göstergesidir. Merkezi Gıda Araştırmaları Laboratuvarı (GC-MS, HPLC donanımlı) ve modern endüstriyel uygulama mutfakları, öğrencilere ve araştırmacılara üst düzey imkânlar sunmaktadır. Lisans öğrencilerimizin TÜBİTAK 2209-A projelerine (vegan atıştırmalık, sürdürülebilir gıda vb.) aktif katılımı ve akademik kadronun uluslararası nitelikli yayın performansı oldukça yüksektir. Dış paydaşların eğitim süreçlerine aktif katılımı (Uzman şef istihdamı, Culinary Forum katılımları, Masterclass atölyeleri) ve sürdürülebilirlik temelli projeleri başarıyla yürütülmektedir. Bölümümüzde bu imkânlar teknik olarak mevcut olmasına rağmen, uygulamalı derslerin yoğunluğu nedeniyle öğrenci talebinin düşük kaldığı gözlemlenmiştir. Gelecek dönemde akademik yönlendirme ve teşvik edici bilgilendirme toplantılarının artırılması planlanmaktadır. Erasmus+ kapsamında giden öğrenci ve personel hareketliliğimiz yüksek düzeyde iken, bölümümüze "gelen" hareketlilik sayılarının artırılması hedeflenmektedir. Bu amaçla uluslararası tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilecektir.

Mezun bilgi sistemimiz aktif olarak kullanılmakla birlikte, mezunlarımızın uluslararası sertifikasyon süreçlerine katılımlarını (HACCP, ISO 9001 vb.) sorgulayan daha detaylı metriklerin anketlere entegre edilmesi hedeflenmektedir.

Sonuç olarak bölümümüz sahip olduğu nitelikli akademik kadro, dinamik müfredat ve güçlü sektör iş birlikleriyle, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yenilikçi, sürdürülebilir ve lider şefler yetiştirme hedefine emin adımlarla ilerlemektedir. Mevcut kalite standartlarını koruyarak gelişmeye açık alanlarda somut iyileştirmeler yapılması, önümüzdeki dönemin temel stratejisi olacaktır.