

YAŞAR ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
EĞİTİM VE ÖĞRETİM KALİTE GÜVENCESİ 2022 RAPORU

1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

1.1. Programların tasarımı ve onayı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm müfredatının tasarlanması aşamasında; yiyecek içecek sektörünün genel yapısı, ilgili meslek kuruluşları ve sektör yöneticilerinin uygulamaya yönelik talepleri, yurt içi/yurtdışı diğer üniversitelerin müfredat yapıları, öğretim elemanlarının ders önerileri ve öğrencilerden alınan geri bildirimlerden öncelikli olarak yararlanılmaktadır. Bu doğrultuda, müfredatta yer alacak her bir dersin izlencesinde öğrenme çıktıları belirlenmekte, bu öğrenme çıktılarının program çıktıları ile ilişkilendirilmesi yapılmakta ve bu uygulama her bir ders için ayrı ayrı gerçekleştirilerek program yeterliliklerinin kurumun misyon-vizyonu göz önünde bulundurularak belirlenmektedir. Bölüm müfredatının tasarımı aşamasında; program amaçları, çıktıları, çıktıların nasıl gerçekleştirileceği, yeterlilik-ders matrisleri TYYÇ, Bologna kapsamı, üniversitemiz “Yaşar Üniversitesi Ön Lisans, Lisans, Lisansüstü Eğitimde Bölüm ve Program Açma Müfredat Güncelleme Yönergesi” (<https://www.yasar.edu.tr/you-files/yonetmelikyonerge/tr/49528460771325968733.pdf>) kapsamında hazırlanmış olup, bölüm erişim sayfasında yayınlanmıştır.

1.2. Programın ders dağılım dengesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, lisans programı olarak dört yıl toplam 240 AKTS’den oluşan bir müfredata sahiptir. İlgili müfredat yapısı; zorunlu, alan seçmeli ve üniversite seçmeli derslerden oluşturulmuş olup öğrencilere kendi alanlarının yanı sıra farklı disiplinleri de tanıma imkânı vermektedir. İlaveten, bölümün ders dağılım dengesi öğretim elemanlarının uzmanlık alanları ile ders yükleri kapsamında belirlenmiştir. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencilerin akademik olmayan etkinliklere de zaman ayırabilmesine olanak tanıyacak şekilde düzenlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatı, bölümün resmi erişim sayfasından yayınlanmıştır. (bkz. <https://obs.yasar.edu.tr/oibs/bologna/progCourses.aspx?lang=tr&curSunit=401155>)

1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü müfredatında yer alan her bir ders için hazırlanan ders izlencelerinde ilgili dersin kazanımları ile program çıktılarına uyumunun eşleştirilmesi yapılmakta ve her akademik dönem başında gerekli görülmesi durumunda güncellemeler yapılmaktadır. Öğrenciler, Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) ve çevrimiçi öğretim platformu üzerinden ilgili dersin ders izlencesinde ulaşabilmektedirler.

1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm müfredatı, haftalık ders saati ve AKTS değerlerini içerir bir formatta bölümün resmi erişim sitesinde ilan edilmektedir. Her bir dersin AKTS değeri öğrenci iş yükü baz alınarak hesaplanmakta ve ders izlencesinde açıkça belirtilmektedir. Müfredatımızda ikinci ve üçüncü sınıf sonu yaz döneminde gerçekleştirilmesi planlanan 30+30 iş günü zorunlu staj dersi bulunmaktadır. İlgili staj dersi, bölüm öğretim elemanlarının staj yapılan işletmeye gerçekleştirdikleri habersiz ziyaretler ve öğrencilerin staj dosyası hazırlaması ile denetlenmektedir. Tüm bunlara ilaveten, öğrenci iş yüküne dayalı tasarımda uzaktan eğitimle ortaya çıkan durumlar da dikkate alınmaktadır.

1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatında yer alan her bir ders, periyodik ve sistematik bir şekilde izlenmektedir. Ayrıca eğitim ve öğretime ilişkin ilgili göstergeler (derse kayıtlı öğrenci sayısı, öğrencilerin başarı durumları, geri besleme sonuçları, ilişik kesme nedenleri/sayıları vb.) kayıt altına alınmaktadır. Bu sürecin işleyişi ve sonuçları iç ve dış paydaşlar ile birlikte değerlendirilmektedir. Bu kapsamda her akademik dönemin başında Uygulamalı Bilimler Yüksekokul Kurul Toplantısı gerçekleştirilerek bölüm müfredatında güncelleme ihtiyacının olup olmadığı tartışılmaktadır. İlaveten her akademik dönem başında, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm öğretim elemanlarının bölüm öğrencileri ile bir araya gelmesi ve bu sayede öğrencilerin eğitim-öğretim sürecine ilişkin doğrudan katılım ve katkı göstermesi amaçlanmaktadır. Son olarak; her akademik yıl sonunda Dış Danışma Kurulu toplantısı gerçekleştirilerek dış paydaşların öneri ver görüşleri doğrultusunda müfredatta güncelleme yapılıp yapılmayacağı tartışılmaktadır.

1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Kurum, eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere; organizasyonel yapılanma (üniversite eğitim ve öğretim komisyonu, öğrenme ve öğretme merkezi, vb.), bilgi yönetim sistemi ve uzman insan kaynağına sahiptir. Eğitim ve öğretim süreçleri üst yönetimin koordinasyonunda yürütülmekte olup; bu süreçlere ilişkin görev ve sorumluluklar tanımlanmıştır. Eğitim ve öğretim programlarının tasarlanması, yürütülmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi faaliyetlerine ilişkin kurum genelinde ilke, esaslar ile takvim belirlidir. Programlarda öğrenme kazanımı, öğretim programı (müfredat), eğitim hizmetinin verilme biçimi (örgün, uzaktan, karma, açıktan), öğretim yöntemi ve ölçme-değerlendirme uyumu ve tüm bu süreçlerin koordinasyonu üst yönetim tarafından takip edilmektedir.

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

2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde; öğrenci merkezli ve öğrencinin katılımını esas alan yenilikçi öğretim yöntem ve tekniklerin kullanılması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda yenilikçi öğretim teknikleri ile ilgili olarak Üniversite bünyesinde gerçekleştirilen etkinliklere tam ve yarı zamanlı öğretim elemanlarının katılımı sağlanmaktadır. Yüz yüze eğitim görülen dersler çevrimiçi eğitim platformu ile desteklenerek, dersle ilgili materyallerin (ders sunumu, derse ilişkin dokümanlar, duyurular, linkler vb.) paylaşımı yine bu platform üzerinden gerçekleştirilmektedir. Buna ilaveten, öğrencinin derse aktif olarak katılımını sağlamak amacı ile dersler kapsamında sunum, ödev ve vaka çalışması gibi araçlar kullanılmaktadır. Ayrıca Uygulamalı Bilimler Yüksekokul bünyemizde bulunan Uygulama Mutfağı ile öğrencilerimiz teorik bilgilerini uygulama ile pekiştirme kullanma imkânı elde ederler. Tüm bu süreçlerin uygulanması, kontrol edilmesi ve gereken önlemlerin alınması periyodik olarak değerlendirilmektedir.

2.2. Ölçme ve değerlendirme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde, ölçme ve değerlendirme kapsamında öğrencilerin kendilerini farklı teknikler ile ifade etmesine ve değerlendirmesine olanak tanımak üzere kısa sınav/ara sınav/sınav yerine geçen ödev/final sınavı/proje/sunum/uygulamayı kapsayan çeşitli değerlendirme yöntemlerinin kullanılması sağlanmaktadır. Yapılan sınavların öğrencilerin başarı puanındaki ağırlık oranları yüzdesel olarak ders izlencesinde açıkça belirtilmektedir. Sınav güvenliğini sağlamak üzere her sınav için en az bir gözetmen görevlendirmesi yapılmakta, görevli gözetmenlerin görev tanımları ve sorumlulukları sınav öncesinde kendilerine tebliğ edilmektedir. Kurum, ölçme değerlendirme yöntemlerini öğrenci (Öğrenci Bilgi Sistemi-Ders Değerlendirme) ve öğretim elemanlarından aldığı geri bildirimlere göre iyileştirmekte ve güncellemektedir.

2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde; öğrenci kabulü, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Başkanlığı tarafından yapılan Merkezi Sınav başta olmak üzere, kurum içi ve kurumlar arası Yatay Geçiş ve Dikey Geçiş yolları ile gerçekleştirilmektedir. Öğrenci kabul işlemleri, ilgili idari birimler vasıtası ile ilke ve kurallar kapsamında gerçekleştirilmektedir. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi; “Yükseköğretim Kurumlarında Ön lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal İle Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik” ile “Yaşar Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde” yer alan koşulların sağlanıp sağlanmadığının belirlenmesi ardından gerekli intibak işlemleri gerçekleştirilmektedir. Üniversitemiz Uluslararasılaşma stratejilerine paralel olarak; Uluslararası öğrenci hareketliliğini desteklemek, öğrencileri bu konuda teşvik etmek ve danışmanlık yapmak adına bölümümüzde Erasmus temsilcisi görevlendirilmiştir.

2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde, “Yaşar Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde” belirlenen koşullar öğrenciler tarafından sağlanması durumunda Uygulamalı Bilimler Yüksekokul Yönetim Kurulu tarafından mezuniyet durumlarını belirlemeye yönelik karar alınmakta ve öğrencilerin diploma süreci başlatılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatında; öğrencilerin mezuniyet koşulları tablo halinde düzenlenmiş ve bölümün resmi erişim sayfasından açık bir şekilde duyurulmuştur. (bkz. <https://gca.yasar.edu.tr/mufredat-ve-onkosul-iliskileri/>). Mezuniyet sürecinde Öğrenci İşleri Müdürlüğü ile koordineli bir şekilde hareket edilerek olası aksaklıkların giderilmesi ve iyileştirilmesi sağlanmaktadır.

3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne tahsis edilen; 65 kişilik Mutfak Fuaye Alanı, 60 Kişilik Mutfak Sınıf, 47 kişilik (2 Adet) ve 64 kişilik (1 Adet) olmak diğer bölümler ile ortaklaşa kullanılan üç adet sınıf bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerimizin uygulamaya yönelik dersleri görmesine yönelik 30 kişilik Uygulama Mutfağı mevcuttur. Dersler ile ilgili her türlü materyal (sunum, çevrimiçi kitaplar, video, belgeler, vaka çalışmaları) çevrimiçi eğitim platformunda (online.yasar.edu.tr) öğrencilerimizin kullanımını sağlamak adına paylaşılmaktadır. Buna ilaveten, öğrencilerimiz üniversite kütüphanesinde hem ders çalışma hem de ödünç kaynak kitap hizmetinden yararlanabilmektedirler.

3.2. Akademik destek hizmetleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde, her öğrenci için sınıf bazında (1. Sınıf, 2. Sınıf, 3. Sınıf, 4. Sınıf) bir öğretim elemanı/üyesi akademik danışman olarak görevlendirilmektedir. Öğrenciler, akademik danışmanları ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmenin yanı sıra e-posta ve diğer iletişim araçlarıyla akademik danışmanlarına ulaşabilmekte ve akademik destek (ders kayıt süreci, ders ekleme-çıkarma, akademik gelişimin takibi, yön gösterme, akademik sorunlar, kariyer planlaması vb.) alabilmektedirler. Akademik Danışmanlık faaliyeti “Akademik Danışmanlık Yönergesi” (<https://www.yasar.edu.tr/yu-files/yonetmelikyonerge/tr/06163202967557631641.pdf>) kapsamında yerine getirilmektedir ve periyodik olarak izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Ayrıca her öğrencinin akademik danışmanı, Öğrenci Bilgi Sisteminde (OBS) gösterilmektedir.

3.3. Tesis ve altyapılar

Üniversite yemekhanesi, yurt, sağlık birimi ve okul sınırları içerisinde bulunan diğer tesisler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerimizin ihtiyacını karşılayacak nitelik ve niceliktedir. Bunun yanı sıra uzaktan eğitim (online.yasar.edu.tr) ihtiyacını karşılamaya yönelik alt yapı bulunmakta ve çevrimiçi eğitim platformu hem öğrencilerimiz hem de bölüm öğretim elemanları tarafından aktif bir şekilde kullanılmaktadır.

3.4. Dezavantajlı gruplar

Öğrencilerimizin engellilik durumları, “Engelli Öğrenciler Eğitim Öğretim ve Sınav Uygulamaları Usul ve Esasları” (<https://eob.yasar.edu.tr/wp-content/uploads/2016/10/EO-Egitim-Ogretim-Sinav-UE.pdf>) kapsamında yürütülen bir süreç içerisinde gözetilmekte ve olası ihtiyaçlar belirlenerek ilgili idari birimlere koordineli bir şekilde iletilmektedir. Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde bir öğretim elemanı “Engelli Birim Temsilcisi” olarak görevlendirilmiştir. Üniversitemiz uzaktan eğitim alt yapısı da bu grupların ihtiyaçları dikkate alınarak tasarlanmıştır. Üniversite sınırları içerisinde ihtiyaçlar doğrultusunda engelsiz üniversite uygulamaları bulunmaktadır.

3.5. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Öğrenci toplulukları ve bu toplulukların etkinlikleri; sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerine yönelik mekân, bütçe ve rehberlik desteği Sağlık, Kültür ve Spor Müdürlüğü koordinasyonu ile gerçekleştirilmektedir. Öğrencilerimizin ilgi alanlarına yönelik üniversite bünyesinde öğrenci toplulukları yer almaktadır. Bölüm özelinde “Gastronomi Topluluğu” adı altında öğrenci topluluğumuz bulunmaktadır. (<https://sks.yasar.edu.tr/ogrenci-topluluklari/gastronomi-toplulugu/>)

4. Öğretim Kadrosu

4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde; öğretim elemanlarının atama, yükseltme ve görevlendirme süreç ve kriterleri ilgili Yönetmelik ve Yönergeler çerçevesinde gerçekleştirilmekte ve kurum tarafından kamuoyuna duyurulmaktadır (<https://www.yasar.edu.tr/you-files/yonetmelik-yonerger/tr/75873749589537643622.pdf>). İlgili süreç ve kriterler akademik liyakati gözetip, fırsat eşitliğini sağlayacak niteliktedir. Bölüm içerisinde istihdam edilen her öğretim elemanı (<https://gca.yasar.edu.tr/kadro/>) akademik unvanına ve idari iş yüküne göre belirlenen ders yükünü önceden bilmektedir. Bu doğrultuda; öğretim üyeleri haftalık 12 saat, öğretim görevlileri ise haftalık 16 saat ders yüküne sahiptirler. Öğretim elemanlarının ders yükü ve dağılım dengesi şeffaf olarak paylaşılır. Kurum dışı görevlendirmenin olması durumunda ilgili ders alanında uzmanlık ve liyakat esastır. Kurumda eğitim – öğretim ilkelerine ve kültürüne uyum dikkate alınmaktadır. Ayrıca her öğretim elemanı için akademik dönem sonu değerlendirme ölçütleri uygulanmakta ve değerlendirilmektedir.

4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarımızın yenilikçi öğretme metotları ile ilgili olarak kurum bünyesinde yer alan Yenilikçi Öğrenme Merkezi koordinasyonunda yapılan etkinliklere (eğitim, seminer, bilgilendirme vb.) katılmaları sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra uzaktan eğitim sürecini gereği gibi öğrenmeleri ve kullanmaları için üniversitemizin Uzaktan Eğitim Merkezinin verdiği eğitimlere (Moodle Eğitimi, Microsoft Teams vb.) katılmaları sağlanmıştır.

4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Öğretim elemanları için yaratıcı/yenilikçi eğitimi uygulamalarını ve bu alanda rekabeti arttırmak üzere öğrenci değerlendirmelerine dayalı “Eğitimde Başarı Ödülleri” gibi teşvik ve ödüllendirme süreçleri vardır. Aday belirlemede eğitim faaliyetlerindeki başarının esas alınması sağlanmaktadır.