

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>	<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 1 / 24</b>

**2023 – 2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (%100 İNGİLİZCE) PROGRAM  
DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU**

**23/09/2024**

**Form No:**FR/GNL/69

**Yayın Tarihi:**16.07.2024

**Revizyon No/Tarih:**

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	 <b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 2 / 24</b>
<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>		

## 1. GİRİŞ

### 1.1. Program Hakkında Bilgiler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turizm Fakültesi bünyesinde 2010 yılında eğitim dili %100 İngilizce olarak kurulmuştur. İlk öğrencilerini 2015-2016 Eğitim Öğretim döneminde kabul etmiştir. 2019-2020 yılında bölümün eğitim dili %100 Türkçe olarak güncellenmiştir. Bu güncellemeyle eğitim kataloğunda da bir takım değişiklikler yapılmıştır. 2019 yılından bu yana eğitim dili %100 İngilizce olan programımıza öğrenci kabul edilememektedir. Mevcut 31 öğrencinin mezuniyetinin ardından %100 İngilizce programın kapatılması planlanmaktadır.

Programdan mezun olan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Lisans Derecesi almaya hak kazanmaktadırlar. Programdan mezun olanların "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uzmanı" unvanı alması öngörülmektedir.

Bölümümüze; lise ve dengi okullardan geçerli bir diplomaya sahip adaylar Yükseköğretime geçiş aşamasındaki sınavlarda yeterli puanı aldıkları takdirde YÖK, ÖSYM ve Rektörlükçe belirlenen ilkeler ve ilan edilen süre içinde, istenen belgelerle, kesin kayıt yaptırabilmektedirler.

Mezuniyet için programda mevcut olan (asgari 249 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.20 (GNO) ağırlıklı not ortalamasına sahip olmak gereklidir.

Mezunlarımızın Türkiye'de ve Dünyada faaliyette bulunan ulusal ve uluslararası yeme içme işletmelerinde (beş yıldızlı otellerin mutfak ekibinde veya yiyecek içecek bölümlerinde; restoranların mutfak ya da işletme kısımlarında, vb.), kamu kurum ve kuruluşlarında (turizm bakanlığı, üniversiteler, turizm eğitim kurumlarında, vb.), gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde (ARGE), yiyecek-içecek sektöründe eğitim veren kurumlarda ve görsel-basılı yayın kuruluşlarında istihdam edilebilmektedirler.

### 1.2. Program Değerlendirme Yöntemleri

#### Veri Kaynakları ve Analizler

Programın değerlendirilmesinde kullanılan temel veri kaynaklarından biri, UBYS (Üniversite Bilgi Yönetim Sistemi) üzerinden öğrenci ve mezunlara uygulanan anketlerdir. Mezunlara yönelik yapılan anketler mezunların eğitim süreci ve sonrasındaki deneyimlerini, iş dünyasındaki başarılarını ve programın güçlü ve zayıf yönlerini değerlendirmelerine olanak tanıma potansiyeline sahiptir.

Bunun yanı sıra, UBYS üzerinden öğrencilere yönelik Ders Öğrenci Anketleri ve öğretim üyelerine yönelik Öğretim Üye Anketleri de programın değerlendirilmesinde kullanılması hedeflenmektedir. Ancak, bu anketlere katılım zorunlu tutulamamaktadır. Bu sebeple, öğrencilerden bu anketleri dolduran kişi sayısı genellikle 1-2 öğrenciyi geçmemektedir. Bu sebeple, bu anketlerden değerlendirme sağlanabilecek yeterli veri ne yazık ki sağlanamamaktadır.

#### Alternatif Değerlendirme Yöntemleri

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU	Dok. No: RP/TURF/26 Yayın Tarihi: 23.09.2024 Rev No/Tarih: 00/... Sayfa 3 / 24

Bu durumun bir sonucu olarak, ders öğretim üyeleri dönem sonlarında öğrencilerle genellikle son derslerinde genel bir değerlendirme yaparak ders ve programa yönelik geri dönüşlerini alırlar. Ders ve programın geliştirilmesine yönelik olarak öğrencilerden genellikle sözlü olarak alınan bu değerlendirmelere dayanarak güncellemeler gerçekleştirilir.

Program değerlendirme sürecinin bir diğer önemli unsuru, Müfredat ve Program Değerlendirme Komisyonu'dur. Bu komisyon, tüm bölümlerden temsilci öğretim üyelerinin yer aldığı, disiplinler arası bir yaklaşımla programın değerlendirilmesi ve geliştirilmesi için çalışır.

Bu değerlendirme yöntemleri, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kalite standartlarını koruma ve geliştirme hedeflerine ulaşmasına katkıda bulunur.

### 1.3. Programın Eğitim Program Çıktıları, Öğrenme Hedefleri

#### • Program Çıktıları

- Ağırlama ve turizm endüstrisi; Gastronomi ve mutfak sanatları; iktisat ve işletme alanlarındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
- Beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, menü planlama ilkeleri, pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri bilgilerini kullanarak menü ve ürün geliştirir.
- Turizm alanı ve gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili hukuki düzenlemeleri ve mesleki etik standartları, ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını, iş sağlığı ve güvenliği ilkelerini bilir.
- Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- Ulusal, yerel ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulamalar yapabilir.
- Yiyecek içecek sektöründe maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması tekniklerini bilir.
- Yiyecek ve içecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olarak, satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar ilgili süreçleri bilir.
- İngilizce ve ikinci bir yabancı dilde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerine European Language Portfolio Global Scale, Level C1 seviyesinde sahip olur.
- Kendisini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir.
- Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.

#### • Program Yeterlikleri

Mezuniyet için programda mevcut olan (asgari 249 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.20 (GNO) ağırlıklı not ortalamasına sahip olmak gereklidir.

### 1.4. Program Çıktıları (PÇ)- Öğrenme Hedefleri (ÖH) Matrisi

*Bu bölümde programın çıktıları ve öğrenme hedefleri matrisi sunulmalıdır. Matrisi satır sütun ekleme, çıkarma yapılabilir. Güz ve Bahar Dönemlerindeki her ders için aşağıdaki eşleştirme matrisi tablosu oluşturulmalıdır. Programın çıktı sayısına göre sütunlarda arttırma veya azaltma yapılabilir.*

#### Program Çıktıları - Program Öğrenme Hedefleri Eşleştirme Matrisleri

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>	<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 4 / 24</b>

**Tablo 1. GMS101 Genel Turizm**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	1	2	2	3	2	2	2	5	1
ÖH 2	5	1	2	2	3	2	2	2	5	1
ÖH 3	5	1	2	2	3	2	2	2	5	1
ÖH 4	5	1	2	2	3	2	2	2	5	1
ÖH 5	5	1	2	2	3	2	2	2	5	1

**Tablo 2. GMS102 Pazarlama İlkeleri**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	2	2	2	2	4	5	1	5	3
ÖH 2	4	2	2	2	2	4	5	1	5	3
ÖH 3	4	2	2	2	2	4	5	1	5	3
ÖH 4	4	2	2	2	2	4	5	1	5	3
ÖH 5	4	2	2	2	2	4	5	1	5	3

**Tablo 3. GMS103 Ekonomi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Tablo 4. GMS104 Girişimcilik**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	1	2	1	0	1	5	0	0	0
ÖH 2	5	0	1	1	0	2	1	0	0	1
ÖH 3	5	1	3	1	2	0	0	0	4	1
ÖH 4	5	0	1	1	0	1	0	0	3	0
ÖH 5	5	2	3	1	3	0	0	0	4	0
ÖH 6	4	0	2	1	2	0	0	0	4	0

**Tablo 5. GMS105 Beslenme İlkeleri**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
--	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>								
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 5 / 24</b>	

ÖH 1	3	3	5	4	3	0	5	0	5	5
ÖH 2	3	0	5	3	0	0	4	0	5	5
ÖH 3	3	4	5	4	2	0	5	0	5	5
ÖH 4	3	2	4	4	2	0	5	2	5	5
ÖH 5	4	4	5	4	3	0	5	0	5	5

**Tablo 6. GMS106 Temel Mutfak Bilgisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	4	2	5	5	4	5	1	4	3
ÖH 2	3	3	1	5	4	2	5	2	3	3
ÖH 3	3	5	2	5	4	3	4	2	4	4
ÖH 4	4	3	4	4	4	5	4	2	5	4

**Tablo 7. GMS107 İş Güvenliği ve İlk Yardım**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 5	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0

**Tablo 8. GMS108 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	1	3	4	3	3	4	1	4	4
ÖH 2	5	1	1	3	4	3	3	1	4	4
ÖH 3	4	1	1	4	2	2	3	1	4	4
ÖH 4	5	1	1	2	2	2	1	1	3	3
ÖH 5	4	3	1	2	2	3	4	1	4	5

**Tablo 9. GMS109 Genel İşletme**

PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>								
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 6 / 24</b>	

ÖH 1	2	3	3	2	4	4	4	5	2	3
ÖH 2	3	5	3	2	3	4	4	1	4	2

**Tablo 10. GMS110 Yönetim İlkeleri**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	0	1	2	0	0	0	0	1	0
ÖH 2	5	0	1	2	0	0	0	0	1	0
ÖH 3	5	0	3	3	0	0	0	0	3	0

**Tablo 11. GMS111 Hukukun Temel Kavramları**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 5	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0

**Tablo 12. GMS112 Gıda Güvenliği ve Sanitasyon**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	5	0	3	3	0	3	0	5	0
ÖH 2	2	5	0	5	3	0	3	0	5	0
ÖH 3	2	5	0	3	2	0	3	1	0	0
ÖH 4	0	5	0	0	3	0	1	3	4	0
ÖH 5	0	5	0	4	4	0	3	0	5	0

**Tablo 13. GMS113 Araştırma Yöntemleri ve Rapor Yazma**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	0	0	2	0	0	0	0	2	2	0
ÖH 3	0	0	0	4	0	0	0	0	3	0
ÖH 4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 5	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0

**Tablo 14. GMS114 İşletme Matematiği**



	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
--	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>									
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 7 / 24</b>		
<b>ÖH 1</b>	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ÖH 2</b>	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
<b>ÖH 3</b>	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
<b>ÖH 4</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
<b>ÖH 5</b>	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0

**Tablo 15. GMS116 Temel Mesleki İngilizce**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	2	2	1	4	3	1	1	5	4	1
<b>ÖH 2</b>	2	2	1	4	3	1	1	5	4	1
<b>ÖH 3</b>	2	2	1	4	3	1	1	5	4	1
<b>ÖH 4</b>	2	2	1	4	3	1	1	5	4	1
<b>ÖH 5</b>	2	2	1	4	3	1	1	5	4	1

**Tablo 16. ZOR101 Üniversite Yaşamına Giriş**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	0	0	0	3	0	0	0	0	5	0
<b>ÖH 2</b>	0	0	0	4	0	0	0	0	5	3
<b>ÖH 3</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
<b>ÖH 4</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	5	0
<b>ÖH 5</b>	1	0	0	0	0	0	0	0	5	5

**Tablo 17. GMS201 Seçmeli Yabancı Dil-I**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>ÖH 2</b>	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>ÖH 3</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
<b>ÖH 4</b>	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
<b>ÖH 5</b>	1	0	0	0	0	0	0	0	5	5

**Tablo 18. GMS202 Seçmeli Yabancı Dil-II**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>ÖH 2</b>	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>								
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 8 / 24</b>	

ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
ÖH 4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
ÖH 5	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0

**Tablo 19. GMS203 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	1	2	1	1	4	5	1	5	1
ÖH 2	2	1	2	1	1	4	5	1	5	1
ÖH 3	2	1	2	1	1	4	5	1	5	1
ÖH 4	2	1	2	1	1	4	5	1	5	1
ÖH 5	2	1	2	1	1	4	5	1	5	1

**Tablo 20. GMS204 Mesleki Etik**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2

**Tablo 21. GMS205 Sosyal Sorumluluk Projesi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4
ÖH 2	0	0	0	4	0	0	0	0	5	3
ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0

**Tablo 22. GMS206 İstatistik**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5
ÖH 2	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5
ÖH 3	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4

**Tablo 23. GMS207 Gıda Bilimi ve Teknolojisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
--	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------



Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**



 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>									
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 9 / 24</b>		
<b>ÖH 1</b>	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ÖH 2</b>	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ÖH 3</b>	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ÖH 4</b>	0	2	0	3	0	0	0	0	0	0
<b>ÖH 5</b>	0	2	0	3	0	0	0	0	3	0

**Tablo 24. GMS208 Genel Muhasebe**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>ÖH 2</b>	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>ÖH 3</b>	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0
<b>ÖH 4</b>	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0
<b>ÖH 5</b>	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0

**Tablo 25. GMS209 Örgütsel Davranış**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>ÖH 2</b>	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<b>ÖH 3</b>	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0

**Tablo 26. GMS210 Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4
<b>ÖH 2</b>	4	4	4	5	5	5	4	4	3	3
<b>ÖH 3</b>	5	5	5	3	3	3	5	5	5	5
<b>ÖH 4</b>	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4
<b>ÖH 5</b>	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5

**Tablo 27. GMS211 İçecekler**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	4	1	1	1	2	1	4	1	2	1
<b>ÖH 2</b>	5	4	3	5	3	3	5	2	4	3
<b>ÖH 3</b>	5	4	3	5	3	3	5	2	4	3
<b>ÖH 4</b>	5	4	3	5	2	3	5	2	4	3

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>								
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 10 / 24</b>	

ÖH 5	5	5	3	5	4	3	5	2	4	3
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Tablo 28. GMS212 Mutfak Yönetimi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	3	3	5	5	5	5	2	5	5
ÖH 2	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5
ÖH 3	4	5	4	5	5	4	5	2	4	4
ÖH 4	4	4	5	4	3	3	3	3	4	5
ÖH 5	4	5	5	3	4	5	5	3	4	4

**Tablo 29. GMS213 Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	3	4	3	5	3	5	2	4	4
ÖH 2	4	5	4	4	4	4	5	2	5	4
ÖH 3	5	4	5	4	4	4	5	2	4	5
ÖH 4	4	5	5	2	3	5	5	1	5	3
ÖH 5	4	4	5	4	4	3	4	3	5	5

**Tablo 30. GMS214 Mutfak Uygulama-I**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	0	4	5	5	5	4	4	5	5
ÖH 2	5	0	5	4	4	4	4	5	5	5
ÖH 3	4	0	4	5	5	5	5	5	4	4

**Tablo 31. GMS215 Soğuk Mutfak**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4
ÖH 2	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5

**Tablo 32. GMS301 Seçmeli Yabancı Dil-III**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 2	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0
ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>								
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 11 / 24</b>	

ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 5	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0

**Tablo 33. GMS302 Seçmeli Yabancı Dil-IV**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 4	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0
ÖH 5	1	0	0	0	0	0	1	0	2	2

**Tablo 34. GMS303 Menü Planlama ve Maliyet Analizleri**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0
ÖH 4	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
ÖH 5	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0

**Tablo 35. GMS304 Türk Mutfağı**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	3	3	4	2	5	0	0	0	1	0
ÖH 2	3	3	4	2	5	0	1	0	2	0
ÖH 3	1	4	1	3	5	0	0	0	3	2
ÖH 4	2	5	3	5	5	0	2	0	4	4
ÖH 5	3	5	3	5	5	0	2	0	4	4

**Tablo 36. GMS305 Türk Mutfak Kültürü**


	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>									
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 12 / 24</b>		
<b>ÖH 6</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0

**Tablo 37. GMS306 Avrupa Mutfakları**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5
<b>ÖH 2</b>	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
<b>ÖH 3</b>	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
<b>ÖH 4</b>	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
<b>ÖH 5</b>	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5

**Tablo 38. GMS307 Mutfak Uygulama-II**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	5	3	3	5	5	0	0	0	4	1
<b>ÖH 2</b>	5	3	1	3	4	0	0	0	4	1

**Tablo 39. GMS308 Mutfak Uygulama-III**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	5	3	3	5	5	0	0	0	3	1
<b>ÖH 2</b>	5	3	1	3	4	0	0	0	4	1
<b>ÖH 3</b>	3	5	1	4	5	2	4	0	4	3
<b>ÖH 4</b>	5		4	2	4	5	0	1	0	4
<b>ÖH 5</b>	1	4	4	4	4	2	4	0	4	3

**Tablo 40. GMS317 İzmir ve Gastronomi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	2	1	1	3	4	1	3	1	5	3
<b>ÖH 2</b>	2	1	1	3	4	1	3	1	5	3
<b>ÖH 3</b>	2	1	1	3	4	1	3	1	5	3
<b>ÖH 4</b>	2	1	1	3	4	1	3	1	5	3
<b>ÖH 5</b>	2	1	1	3	4	1	3	1	5	3

**Tablo 41. GMS311 Yemek ve Tarih**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
<b>ÖH 1</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
<b>ÖH 2</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>									
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>								<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 13 / 24</b>	

ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0

**Tablo 42. GMS310 Turizmde Tüketici Davranışları**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4
ÖH 2	5	5	5	5	4	4	4	2	2	3
ÖH 3	5	5	3	3	4	5	5	5	5	5
ÖH 4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5
ÖH 5	3	5	5	5	5	5	4	4	4	5

**Tablo 43. GMS314 Anadolu Tarihi ve Sanatı**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Tablo 44. GMS316 Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖH 2	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖH 3	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖH 4	4	2	4	4	1	3	5	0	3	5
ÖH 5	4	2	3	5	2	2	4	0	4	5

**Tablo 45. GMS401 Bitirme Projesi-I**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	5	3	4	5	3	3	5	3	3
ÖH 2	5	5	4	5	5	3	3	5	3	3
ÖH 3	5	5	4	2	5	3	5	5	5	4

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**

 <b>TS EN ISO</b> <b>9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE</b> <b>MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS</b> <b>PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>	<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 14 / 24</b>

**Tablo 46. GMS402 Bitirme Projesi-II**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	2	3	2	3	3	3	2	3	4
ÖH 2	2	2	3	2	3	3	3	2	3	4
ÖH 3	0	4	2	3	5	4	4	0	0	5
ÖH 4	3	2	2	0	2	3	4	5	4	4
ÖH 5	3	2	2	0	3	4	4	5	4	4
ÖH 6	2	3	2	3	3	5	0	3	3	4

**Tablo 47. GMS403 Seçmeli Yabancı Dil-V**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
ÖH 5	2	1	0	0	1	0	1	0	2	2

**Tablo 48. GMS404 Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	1	3	5	0	3	0	3	2	5	0
ÖH 2	0	0	5	0	0	0	0	4	5	0
ÖH 3	0	0	5	0	0	0	0	4	5	0
ÖH 4	2	3	5	0	0	0	0	1	5	0
ÖH 5	2	3	5	0	0	0	0	1	5	0

**Tablo 49. GMS405 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖH 2	4	0	4	4	4	3	3	3	3	5
ÖH 3	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖH 4	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖH 5	5	0	4	3	2	1	1	5	5	5
ÖH 6	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>									
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>								<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 15 / 24</b>	

ÖH 7	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3
ÖH 8	3	0	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖH 9	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4

**Tablo 50.** GMS406 Amerika ve Okyanusya Ülkeleri Mutfakları

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5
ÖH 2	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
ÖH 3	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
ÖH 4	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5
ÖH 5	4	5	5	5	5	4	5	3	4	5

**Tablo 51.** GMS407 Mutfak Uygulama-IV

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	3	5	0	5	5	2	3	0	4	5
ÖH 2	4	4	0	4	5	3	5	0	4	5
ÖH 3	3	5	0	5	5	3	3	0	4	5
ÖH 4	4	4	0	5	5	4	5	0	4	5
ÖH 5	4	5	0	5	5	2	2	0	4	5

**Tablo 52.** GMS408 Mutfak ve Restoran Tasarımı ve Konsept Geliştirme

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
ÖH 5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0

**Tablo 53.** GMS409 Asya Mutfakları

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	3	3	5	5	0	0	0	4	1
ÖH 2	5	3	1	3	4	0	0	0	4	1
ÖH 3	3	5	1	4	5	2	4	0	4	3
ÖH 4	5	4	2	4	5	0	1	0	4	1

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>								
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>							<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26	
								<b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024	
								<b>Rev No/Tarih:</b> 00/...	
<b>Sayfa 16 / 24</b>									

ÖH 5	1	4	4	4	4	2	4	0	4	3
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Tablo 54. GMS419 Avrupa Birliği ve Turizm**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖH 2	5	0	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖH 3	5	0	5	5	5	5	5	4	4	4
ÖH 4	3	0	1	1	2	0	0	0	1	1
ÖH 5	3	0	1	1	2	0	0	0	1	1

**Tablo 55. GMS421 Kültürel Miras Yönetimi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	0	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 2	5	0	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 5	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0

**Tablo 56. GMS423 Türk ve Anadolu Mitolojisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4
ÖH 2	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4
ÖH 3	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4
ÖH 4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4
ÖH 5	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4

**Tablo 57. GMS418 Türk Mutfağında Araştırma ve Geliştirme**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖH 3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
ÖH 4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
ÖH 5	0	0	0	0	3	0	0	0	2	0

**Tablo 58. GMS412 Uluslararası Turizm İşletmeciliği**

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

**5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.**



 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi		
	2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU		

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	4	1	3	1	5	1	2	1	5	2
ÖH 2	4	1	3	1	5	1	2	1	5	2
ÖH 3	4	1	3	1	5	1	2	1	5	2
ÖH 4	4	1	3	1	5	1	2	1	5	2

Tablo 59. GMS426 Zeytin ve Zeytinyağı

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10
ÖH 1	3	4	3	3	4	4	4	3	5	3
ÖH 2	5	3	1	4	4	4	4	2	2	2
ÖH 3	5	5	3	2	4	4	3	4	3	3
ÖH 4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	2
ÖH 5	4	3	3	4	3	2	4	3	1	4

## 2. TEMEL GÖSTERGELER

### 2.1. Programın Öğretim Planı

Tablo 60. 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (%100 İngilizce) Açılan Dersler



2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GMS İNGİLİZCE GÜZ DÖNEMİ AÇILAN DERSLER		2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI GMS İNGİLİZCE BAHAR DÖNEMİ AÇILAN DERSLER	
DERS KODU	DERS ADI	DERS KODU	DERS ADI
GMS101	GENEL TURİZM	GMS116	TEMEL MESLEKİ İNGİLİZCE
GMS103	EKONOMİ	GMS102	PAZARLAMA İLKELERİ
GMS105	BESLENME İLKELERİ	GMS104	GİRİŞİMCİLİK
GMS107	İŞ GÜVENLİĞİ VE İLK YARDIM	GMS106	TEMEL MUTFAK BİLGİSİ
GMS109	GENEL İŞLETME	GMS108	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ
GMS111	HUKUKUN TEMEL KAVRAMLARI	GMS110	YÖNETİM İLKELERİ
GMS113	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE RAPOR YAZMA	GMS112	GIDA GÜVENLİĞİ VE SANİTASYON
GMS201	SEÇMELİ YABANCI DİL I	GMS114	İŞLETME MATEMATİĞİ

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 <b>TS EN ISO 9001:2015</b>	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>		
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>		<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa 18 / 24</b>
GMS203	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA	GMS202	SEÇMELİ YABANCI DİL II
GMS205	SOSYAL SORUMLULUK PROJESİ	GMS204	MESLEKİ ETİK
GMS207	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	GMS206	İSTATİSTİK
GMS209	ÖRGÜTSEL DAVRANIŞ	GMS208	GENEL MUHASEBE
GMS211	İÇECEKLER	GMS210	TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ
GMS213	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN YÖNETİMİ	GMS212	MUTFAK YÖNETİMİ
GMS215	SOĞUK MUTFAK	GMS214	MUTFAK UYGULAMA I
GMS301	SEÇMELİ YABANCI DİL III	GMS302	SEÇMELİ YABANCI DİL IV
GMS303	MENÜ PLANLAMA VE MALİYET ANALİZLERİ	GMS304	TÜRK MUTFAĞI
GMS305	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	GMS306	AVRUPA MUTFAKLARI
GMS307	MUTFAK UYGULAMA II	GMS308	MUTFAK UYGULAMA III
GMS401	BİTİRME PROJESİ I	GMS402	BİTİRME PROJESİ II
GMS403	SEÇMELİ YABANCI DİL V	GMS404	ULUSAL VE ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI
GMS405	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE OTOMASYON SİSTEMLERİ	GMS406	AMERİKA VE OKYANUSYA ÜLKELERİ MUTFAKLARI
GMS407	MUTFAK UYGULAMA IV	GMS408	MUTFAK VE RESTORAN TASARIMI VE KONSEPT GELİŞTİRME
GMS409	ASYA MUTFAKLARI	GMS310	TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI
GMS311	YEMEK VE TARİH	GMS314	ANADOLU TARİHİ VE SANATI
GMS317	İZMİR VE GASTRONOMİ	GMS316	HİZMET SEKTÖRÜNDE KALİTE YÖNETİMİ
GMS419	AVRUPA BİRLİĞİ VE TURİZM	GMS412	ULUSLARARASI TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
GMS421	KÜLTÜREL MİRAS YÖNETİMİ	GMS418	TÜRK MUTFAĞINDA ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME
GMS423	TÜRK VE ANADOLU MİTOLOJİSİ	GMS426	ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI
GMS325	STAJ		
ZOR101	ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GEÇİŞ		

## 2.2. Program Öğrenci Sayıları

**Tablo 61.** Programın Öğrenci Sayıları



Kadın Öğrenci Sayısı	Erkek Öğrenci Sayısı	Toplam Öğrenci	Kadın / Erkek
----------------------	----------------------	----------------	---------------

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> Turizm Fakültesi		
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>	Dok. No: RP/TURF/26 Yayın Tarihi: 23.09.2024 Rev No/Tarih: 00/... Sayfa 19 / 24	
10	21	Sayısı 31	Öğrenci Oranı (%) %32.26 Kadın %67.74 Erkek

### 2.3. Program Öğretim Elemanı Sayıları

Bölümünüzün öğretim üye yapılanmasına uygun şekilde tablo revize edilebilir.

**Tablo 62.** Programın Öğretim Elemanı Sayıları

Bölümler	Prof. Dr.	Doç. Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Arş. Gör.	Toplam	Öğretim Üye/ Öğrenci Oranı (%)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (%100 Türkçe)	3	1	2	1	1	8	0.25
<b>TOPLAM</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>0,25</b>

### 2.4. Program Dersleri Başarı Durumları

#### 2.4.1. 2023 - 2024 Eğitim Öğretim Yılı Dersleri

**Tablo 63.** Program Derslerinin Başarı Durumları

No	Dersin Kodu ve Adı	Öğrenci Sayısı	Başarılı Öğrenci Sayısı (AA.. DD)	Başarı Oranı (%)
1	GMS101 Genel Turizm	-	-	-
2	GMS102 Pazarlama İlkeleri	-	-	-
4	GMS103 Ekonomi	-	-	-
5	GMS104 Girişimcilik	1	0	0
6	GMS105 Beslenme İlkeleri	1	0	0
7	GMS106 Temel Mutfak Bilgisi	1	0	0
8	GMS107 İş Güvenliği ve İlk Yardım	-	-	-
9	GMS108 Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	-	-	-
10	GMS109 Genel İşletme	-	-	-
11	GMS110 Yönetim İlkeleri	-	-	-
12	GMS111 Hukukun Temel Kavramları	-	-	-
13	GMS112 Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	1	0	0
14	GMS113 Araştırma Yöntemleri ve Rapor Yazma	-	-	-
15	GMS114 İşletme Matematiği	-	-	-
16	GMS116 Temel Mesleki İngilizce	1	0	0
17	GMS201 Seçmeli Yabancı Dil-I	5	4	79,50
18	GMS202 Seçmeli Yabancı Dil-II	-	-	-
19	GMS203 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	-	-	-
20	GMS204 Mesleki Etik	1	0	0
21	GMS205 Sosyal Sorumluluk Projesi	1	0	0
22	GMS206 İstatistik	3	2	69,50

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>			
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>		<b>Dok. No:</b> RP/TURF/26	<b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024
			<b>Rev No/Tarih:</b> 00/...	<b>Sayfa 20 / 24</b>

23	GMS207 Gıda Bilimi ve Teknolojisi	-	-	-
24	GMS208 Genel Muhasebe	-	-	-
25	GMS209 Örgütsel Davranış	2	2	61,00
26	GMS210 Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri	1	0	0
27	GMS211 İçecekler	1	0	0
28	GMS212 Mutfak Yönetimi	7	6	85,7
29	GMS213 Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yönetimi	1	0	0
30	GMS214 Mutfak Uygulama-I	1	1	100
31	GMS215 Soğuk Mutfak	2	0	0
32	GMS301 Seçmeli Yabancı Dil-III	14	14	71,28
33	GMS302 Seçmeli Yabancı Dil-IV	1	1	76,00
34	GMS303 Menü Planlama ve Maliyet Analizleri	2	2	100
35	GMS304 Türk Mutfağı	3	2	67
36	GMS305 Türk Mutfak Kültürü	1	0	0
37	GMS306 Avrupa Mutfakları	1	0	0
38	GMS307 Mutfak Uygulama-II	-	-	-
39	GMS308 Mutfak Uygulama-III	5	3	60,00
40	GMS317 İzmir ve Gastronomi	1	0	0
41	GMS311 Yemek ve Tarih	1	1	100
42	GMS310 Turizmde Tüketici Davranışları	4	4	100
43	GMS314 Anadolu Tarihi ve Sanatı	3	3	80,66
44	GMS316 Hizmet Sektöründe Kalite Yönetimi	4	4	100
45	GMS401 Bitirme Projesi-I	11	10	90,909
46	GMS402 Bitirme Projesi-II	9	9	100
47	GMS403 Seçmeli Yabancı Dil-V	12	11	83,54
48	GMS404 Ulusal ve Uluslararası Gıda Mevzuatı	9	6	67
49	GMS405 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	7	5	71,42
50	GMS406 Amerika ve Okyanusya Ülkeleri Mutfakları	5	3	60
51	GMS407 Mutfak Uygulama-IV	8	6	75,00
52	GMS408 Mutfak ve Restoran Tasarımı ve Konsept Geliştirme	4	3	75
53	GMS409 Asya Mutfakları	12	11	82,00
54	GMS419 Avrupa Birliği ve Turizm	16	14	87,5
55	GMS421 Kültürel Miras Yönetimi	15	13	80,92
56	GMS423 Türk ve Anadolu Mitolojisi	16	13	81,25
57	GMS418 Türk Mutfağında Araştırma ve Geliştirme	4	3	75
58	GMS412 Uluslararası Turizm İşletmeciliği	11	10	90,909
59	GMS426 Zeytin ve Zeytinyağı	12	8	33,00

## 2.5. Program Dersleri Geri Besleme Durumları

Bu bölümde program değerlendirme veri kaynaklarının analizleri sunulmalıdır.

### 2.5.1. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Ders Öğrenci Anket Değerlendirme Sonuçları

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>	Dok. No: RP/TURF/26 Yayın Tarihi: 23.09.2024 Rev No/Tarih: 00/... Sayfa 21 / 24

Öğrencilerin anketlere katılımı (1-2 öğrenci) kısıtlı sayıda kaldığı için herhangi bir değerlendirme yapılamamaktadır. Bu konuyla ilgili alternatif çözüm yolları üzerinde çalışılmaktadır.

### **2.5.2. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Ders Öğretim Üye Anket Değerlendirme Sonuçları**

Öğrencilerin anketlere katılımı (1-2 öğrenci) kısıtlı sayıda kaldığı için herhangi bir değerlendirme yapılamamaktadır. Bu konuyla ilgili alternatif çözüm yolları üzerinde çalışılmaktadır.

### **2.5.3. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Dönem Sonu Toplantı Değerlendirme Sonuçları**

Dönem sonunda yapılan bölüm toplantılarında genel olarak bir değerlendirme yapılmakta ve öğretim üyeleri, programın iyileştirilmesine yönelik olarak öğrencilerden aldıkları geri bildirimleri ve kendi gözlemlerini istişare etmektedirler. Ancak, bu değerlendirmeler sözlü olarak yapılmakta ve toplantı tutanaklarında yer almamaktadır. Bu değerlendirmelerin toplantı tutanaklarına yansıtılarak, istenen bu tip raporlar için belgelenmesi gerekliliği görülmüştür. Gerekli çalışmaların yapılması planlanmaktadır.

### **2.5.4. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Eğitim Komisyonu Yıl Sonu Toplantı Değerlendirme Sonuçları**

Müfredat ve Program değerlendirme komisyonu 17.10.2023 tarihinde bölüm öğrenci temsilcilerinin de yer aldığı bir toplantı gerçekleştirmiştir. Bu toplantıda bölüm öğretim üyeleri öğrencilerin talep ve isteklerini dinleme fırsatı bulmuştur. Toplantı sonucu kararlar şu şekilde rapora yansıtılmıştır:

1. Yurt içi üniversitelerde Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan bölümlerin müfredatlarının incelenerek karşılaştırılması
2. Mezun durumunda olan öğrenciler için staj yönergesine ek bir madde eklenerek kış stajı yaptırabilmesinin araştırılması
3. Üniversite havuz seçmeli dersi (satranç) için sınıf ve malzeme tefariğinin giderilmesi
4. Turizm işletmeciliği bölümü temsilci öğrencinin teorik derslerde motive edici etkinliklerin isteğinin iletilmesi
5. Bölümlerdeki ortak derslerin tek bir elden verilebilmesinin araştırılması

### **2.5.5. Ders AKTS ve İş Yükünün Değerlendirilmesi**

Böyle bir değerlendirme raporlanmamaktadır. Ancak her öğretim üyesi dönem sonunda iş yükü dağılımını gözlemleyerek kendi dersleri için güncelleme yapabilmektedir.

### **2.6. Program Kapsamında Her Eğitim Öğretim Yılında Açılan Derslerin Çeşitliliği (Öğretim Yöntemleri)**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğrencilere geniş bir bilgi ve beceri yelpazesi sunmak amacıyla çeşitli öğretim yöntemleri kullanarak zengin bir müfredat sunmaktadır. Bölümde uygulanan öğretim yöntemleri, öğrencilere teorik bilgi ile pratik becerileri bir araya getirme fırsatı tanır. İşte gastronomi bölümünde kullanılan başlıca öğretim yöntemleri:

#### **Sunumlar**

Form No:FR/GNL/69

Yayın Tarihi:16.07.2024

Revizyon No/Tarih:

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	 <b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa</b> 22 / 24
<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>		

Dersler sırasında öğretim üyeleri tarafından yapılan sunumlar, temel gastronomi bilgilerini ve teorik kavramları öğrencilere aktarmak için kullanılır. Sunumlar, konunun temelini oluşturan teorik bilgilerin yanı sıra görsel ve işitsel materyallerle desteklenir.

## Uygulamalar

Gastronomi eğitiminin vazgeçilmez bir parçası olan uygulama dersleri, öğrencilerin mutfak becerilerini geliştirmelerine olanak tanır. Öğrenciler, profesyonel mutfak ortamında çeşitli yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi pratik becerileri öğrenirler. Bu dersler, öğrencilere teorik bilgilerini uygulama fırsatı sunar.

## Ödevler

Ödevler, öğrencilerin derste öğrendikleri bilgileri pekiştirmelerine ve araştırma yapmalarına olanak tanır. Ödevler genellikle bireysel olarak yapılır ve öğrencilerin konuyu daha derinlemesine anlamalarını sağlar.

## Projeler

Proje çalışmaları, öğrencilerin yaratıcılıklarını ve problem çözme becerilerini geliştirmeyi amaçlar. Grup veya bireysel olarak yapılan projeler, öğrencilerin belirli bir konuyu derinlemesine araştırmalarını ve sunmalarını gerektirir. Projeler, öğrencilere gerçek dünyadaki gastronomi sorunlarını çözme konusunda deneyim kazandırır.

## Grup Çalışmaları

Grup çalışmaları, öğrencilerin işbirliği yapma, takım çalışması ve iletişim becerilerini geliştirmelerine yardımcı olur. Öğrenciler, belirli bir konuda birlikte çalışarak farklı bakış açılarını değerlendirir ve ortak çözümler üretirler.

## Atölye Çalışmaları

Atölye çalışmaları, öğrencilerin belirli bir konu üzerinde yoğunlaşarak pratik yapmalarını sağlar. Bu çalışmalar, genellikle kısa süreli ve odaklanmış etkinliklerdir ve öğrencilerin belirli becerileri geliştirmelerine yardımcı olur.

## Seminerler ve Konuk Konuşmacılar

Seminerler ve konuk konuşmacılar, öğrencilerin alanında uzman kişilerden bilgi almalarını sağlar. Bu etkinlikler, öğrencilerin sektördeki güncel gelişmeleri takip etmelerine ve profesyonel ağlarını genişletmelerine olanak tanır.

## Saha Çalışmaları ve Stajlar

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	 <b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa</b> 23 / 24
<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>		

Saha çalışmaları ve stajlar, öğrencilerin gerçek iş ortamlarında deneyim kazanmalarını sağlar. Öğrenciler, restoranlar, oteller ve diğer gastronomi işletmelerinde çalışarak sektördeki uygulamaları yakından görme fırsatı bulurlar.

Bu çeşitli öğretim yöntemleri, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün, öğrencilerine teorik bilgi ile pratik becerileri harmanlayan kapsamlı bir eğitim sunmasını sağlar. Bu sayede, öğrenciler mezun olduklarında sektördeki zorluklarla başa çıkabilecek donanıma sahip olurlar.

## 2.7. Ders Kapsamlarında Gerçekleştirilen Laboratuvar ve Proje Uygulamaları

### Mutfak Uygulama Dersleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde mutfak uygulama dersleri, öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dönüştürmelerini sağlar. Bu derslerde öğrenciler, profesyonel mutfak ekipmanlarıyla çalışarak çeşitli yemek tariflerini hazırlarlar. Öğrencilerin kazandıkları beceriler arasında yemek hazırlama teknikleri, sunum yetenekleri, hijyen ve iş güvenliği kuralları gibi konular bulunur. Mutfak uygulama dersleri, öğrencilere sektörde gereken pratik deneyimi kazandırarak mezuniyet sonrası iş yaşamlarına hazırlar.

### Bilgisayar Laboratuvarında gerçekleştirilen Otomasyon Dersi

Bilgisayar laboratuvarında gerçekleştirilen otomasyon dersleri, öğrencilere mutfak işletmelerinde kullanılan yazılımlar ve teknolojiler hakkında bilgi verir. Bu derslerde öğrenciler, restoran yönetimi, stok yönetimi, sipariş takibi gibi konuları içeren yazılımlar üzerinde uygulamalar yaparlar. Ayrıca, menü planlama araçları ve maliyet hesaplama yazılımları gibi teknolojik araçların kullanımı da öğrencilere aktarılır. Bu sayede öğrenciler, işletme yönetimi alanında dijital çözümler geliştirmeyi ve kullanmayı öğrenirler.

### Proje Uygulamaları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde proje uygulamaları, öğrencilerin yaratıcılıklarını kullanarak gerçek hayatta karşılaşılabilecek sorunlara çözüm getirmelerini sağlar. Öğrenciler, grup veya bireysel olarak belirlenen konularda projeler geliştirirler. Bu projeler genellikle restoran işletmeciliği, yemek hizmetleri tasarımı, menü geliştirme gibi alanlardadır. Proje uygulamaları, öğrencilere problemleri analiz etme, araştırma yapma, stratejik planlama ve sunum becerilerini geliştirme fırsatı sunar.

Bu uygulamalar, Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrencilere teorik bilgiyi pratiğe dönüştürme ve sektörde başarılı bir kariyer için gerekli becerileri kazanma imkanı tanır.

## 2.8. Öğrencilerin İlişik Kesme Sayıları ve Nedenleri

2023-2024 Eğitim Öğretim Döneminde ilişik kesen öğrenci bulunmamaktadır.

## 2.9. Mezunların Durumları

2023-2024 Eğitim Öğretim Döneminde 6 öğrenci mezun olmuştur.

### 2.9.1. Mezun Memnuniyetinin Değerlendirilmesi

Ankete katılımın yetersiz kalması sebebiyle değerlendirme yapılamamaktadır.

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  TS EN ISO 9001:2015	<b>T.C.</b> <b>İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Turizm Fakültesi</b>	 <b>Dok. No:</b> RP/TURF/26 <b>Yayın Tarihi:</b> 23.09.2024 <b>Rev No/Tarih:</b> 00/... <b>Sayfa</b> 24 / 24
<b>2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI % 100 İNGİLİZCE LİSANS PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU</b>		

### 2.9.2. Mezun Başarısının Değerlendirilmesi

Mezun olan öğrencilerimiz için genel not ortalaması 3.00-3.49 arasında olanlara Onur Belgesi, 3.50 ve üzeri not ortalamasına sahip olanlara ise Yüksek Onur Belgesi verilmektedir.

### 2.9.3. Mezun İlişkilerine Yönelik Çalışmalar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mezunlarını desteklemek ve mezuniyet sonrası iş yaşamında başarılı olmalarını sağlamak amacıyla çeşitli çalışmalar yürütmektedir.

WhatsApp Grupları ve İş İlanları Paylaşımı: Her dönem için ayrı WhatsApp grupları oluşturularak mezunlara iş ilanları ve sektördeki güncel gelişmeler aktarılmaktadır. Bu gruplar, mezunların iş fırsatlarından haberdar olmalarını sağlamanın yanı sıra, iş arayan mezunlar için networking imkanı da sunmaktadır.

Mezunlar Günü Etkinliği: Fakültemiz bu yıl ilk kez düzenlediği "Mezunlar Günü" etkinliği ile mezunlarını bir araya getirmiştir. Bu etkinlik, mezunları bir araya gelip birbirleriyle iletişim kurmalarına, tecrübelerini paylaşmalarına ve yeni iş fırsatları keşfetmelerine olanak tanımıştır. Aynı zamanda, öğrencilerin mezunların deneyimlerinden faydalanarak kariyerleri hakkında bilgi edinmeleri sağlanmaktadır.

## 3. AKREDİTASYON

Birimin program akreditasyonuna yönelik çalışmalar istense de bütçe yetersizlikleri sebebiyle yapılamamaktadır.

### 3.1. Program Akreditasyonu Planları ve Uygulamalar

-

### 3.2. Program Akreditasyon Stratejisi ve Sonuçları

-

### 3.3. Program Akreditasyonun Getirileri ve İç Kalite Güvence Sistemine Katkısı

-