

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ 2011 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	Dok. No: RP/TURF/11	
	İlk Yayın Tar.: 18.11.2022	
Rev. No/Tar.: 00/...		
Sayfa 1 / 4		

2021 – 2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU

2022

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI

SUNUŞ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ulusal ve uluslararası düzeyde mesleki ve akademik alana katkı sunabilecek öğrenciler yetiştirmeyi planlamaktadır. Bu bağlamda oluşturulan ders programı ve

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMI DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU	Dok. No: RP/TURF/11
		İlk Yayın Tar.: 18.11.2022
		Rev. No/Tar.: 00/...
		Sayfa 2 / 4

içerikleri ile öğrencilerin meslekle ilgili ilke, kavram, bilgi ve becerileri kazanmaları, uygulama deneyimleri ile bu becerileri geliştirmeleri sağlanmaktadır.

2021-2022 akademik eğitim-öğretim yılının başında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün ders görevlendirmeleri öğretim elemanları tarafından görüşülmüş ve gerekli güncellemeler yapılmıştır. Bu bağlamda 2021-2022 güz ve bahar dönemlerine ait ders tasarımlarına karar verilmiş, güncellenen ders içerikleri değerlendirilmiş ve ilgili döneme ait haftalık program belirlenmiştir. 2021-2022 akademik eğitim-öğretim yılı güz dönemine ait ders dağılım tutanağı Ek 1'de verilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Örgün Lisans Programı'na ait derslerin amacı, içeriği, önerilen kaynakları, çıktıları, haftalık konuları ve içerikleri, değerlendirme sistemi ve iş yükünü içeren “ders izlenceleri”; İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Bilgi Yönetim Sistemi içerisinde, tüm öğrencilerin erişimine açık olarak yer almaktadır. İlgili bilgi paketine <https://ubs.ikc.edu.tr/AIS/OutcomeBasedLearning/Home/Index?id=394&culture=tr-TR> bağlantısından erişilebilir.

2021-2022 eğitim-öğretim yılı Güz yarıyılından itibaren her dönem “ZOR 101 Üniversite Yaşamına Giriş” dersi kapsamında bölüm öğrencilerimize ders kayıtlarına ve ders seçimlerine ilişkin bilgilendirme, fakülte web sayfasından hangi bilgilere nasıl ulaşabileceklerine dair bilgilendirme, staj yönergesi ve eğitim-öğretim yönergelerine dair bilgilendirme yapılmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. sınıf öğrencilerimize yönelik yapılan bu uygulamanın dersin içeriğinde de yer aldığına dair bilgiye Ek 2'de yer verilmiştir.

Üniversitesi genelinde gerçekleştirilen öğrenci ders memnuniyet anketlerine dair üniversitemiz Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından toplanmış olan sonuç raporu bölüm öğretim üyeleriyle paylaşılmıştır. Söz konusu rapor doğrultusunda bölüm öğretim üyeleri gerekli değerlendirmeleri ve güncellemeleri yapmışlardır. Fakülte bünyesinde bölüm bazında memnuniyet anketi oluşturulmuş ve UBYS sistemi üzerinden öğrencilerle paylaşılacak istenmiş. Ancak, bazı sistemsel aksaklıklardan dolayı anket

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
[@hazirlayanimza]	[@kontroledenimza]	[@onaylayanimza]

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMI DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU	Dok. No: RP/TURF/11 İlk Yayın Tar.: 18.11.2022 Rev. No/Tar.: 00/... Sayfa 3 / 4

öğrencilere ulaştırılamamış. 2022-2023 eğitim-öğretim yılı itibari ile bu aksaklıklar çözüme ulaştırılmış ve anket sisteme yüklenmiş ve öğrencilere açılmıştır. Anketin oluşturulduğuna dair belgeler Ek 3'te yer almaktadır.

Turizm Fakültesi bünyesinde kurulmuş olan komisyonlarda bölümümüz öğretim üye ve elemanlarından görev alanlar bulunmaktadır. Kariyer Danışmanlığı Komisyonu listesine Ek 4'te yer verilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ERASMUS anlaşmaları kapsamında bölümümüz öğretim üye ve elemanları ile öğrencilerimiz ilgili üniversitelerde faaliyetlerini gerçekleştirmişlerdir. Buna yönelik faaliyetlerini gerçekleştiren öğretim elemanlarının ve öğrencilerin belgeleri Ek 5'te yer almaktadır.

Fakültemiz bünyesinde gerçekleştirilen Kariyer Günleri etkinliği kapsamında sektör temsilcileriyle bir araya gelmiş bu doğrultuda bölüm öğretim elemanları sektör temsilcileriyle öğrencilerin kariyer ve iş başı eğitimleriyle ilgili görüşmeler sağlamış; öğrencilerle görüş alışverişinde bulunmuş, kariyer gelişimleri için çeşitli iş birlikleri yapılmasına dair kararlar alınmıştır. 2022-2023 eğitim-öğretim yılı içerisinde sektör temsilcileriyle daha fazla iyi niyet protokolü yapılması görüşülmüştür. Dönem içerisinde dış paydaşlarla öğrencilerin bir araya geldiği çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir. Bu etkinliklere ilişkin belgeler Ek 6'da yer almaktadır. Turizm Fakültesi VI. Kariyer Haftası Etkinliği 2021-2022 Bahar Döneminde gerçekleştirilmiştir. Pandemi nedeniyle çevrimiçi olarak gerçekleştirilen etkinliğin ardından, etkinliğin değerlendirilmesi amacıyla çevrimiçi anket formları hazırlanarak Turizm Fakültesi'ndeki öğrenciler ve katılımcı işletmelerle birden çok kez paylaşılmıştır. (İKÇÜ Turizm Fakültesi Kariyer Etkinliği Öğrenci Memnuniyet Anketi: <https://forms.gle/ygDqb7jKhfhYEkXd7> - İKÇÜ Turizm Fakültesi Kariyer Etkinliği Katılımcı İşletmeler İçin Memnuniyet Anketi: <https://forms.gle/srZ2k8q3RFUkrLqz8>).

Fakültemiz bünyesinde bulunan intibak komisyonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden bir öğretim üyesi bulunmaktadır. Bölümümüz öğrencilerine ait intibak formları Ek 7'de yer almaktadır.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
[@hazirlayanimza]	[@kontroledenimza]	[@onaylayanimza]

 TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	
	2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI LİSANS PROGRAMI DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU	Dok. No: RP/TURF/11
		İlk Yayın Tar.: 18.11.2022
		Rev. No/Tar.: 00/...
		Sayfa 4 / 4

2021-2022 eğitim öğretim yılı yaz döneminde zorunlu stajını yapacak bölüm öğrencilerimize yönelik 02.03.2022 tarihinde staj ile ilgili bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya ilişkin tutanak formu Ek 8’de yer almaktadır.

Program Değerlendirme Sonuç Raporu Kanıtları:

<https://fileshare.ikc.edu.tr/index.php/s/eg9ER5N53F2btgb>

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
[@hazirlayanimza]	[@kontroledenimza]	[@onaylayanimza]