



**ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ**

**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ**

**2023-2024**

## ÖZ DEĞERLENDİRME HAZIRLAMA KOMİSYONU

Akademik Birim Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Komisyonu Üyeleri ve Görevleri:

Ünvanı / Adı ve Soyadı	Akademik Birim Görevi	Komisyon Görevi
Araştırma Görevlisi Songül Çilem Kaya	Araştırma Görevlisi	Birim Kalite Temsilcisi

### Öz Değerlendirme Raporu Sorumlusu

Ad: Songül Çilem Kaya  
Adres: Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
Telefon: 0546 270 22 34  
e-posta: cilemkaya@belek.edu.tr

### A. Programa İlişkin Genel Bilgiler

Yönetim ile ilgili bilgiler	
Birim Adı (Enstitü/Fakülte/MYO)	Sanat ve Tasarım Fakültesi
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	2017-2018
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	2020-2021
Yönetici Adı Soyadı (unvanı)	Prof. Dr. Mustafa Fadıl SÖZEN (Dekan)
Programla ilgili bilgiler	
Bölüm Adı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
İlk öğrenci aldığı eğitim öğretim yılı	2017-2018
İlk öğrenci mezun ettiği eğitim öğretim yılı	2020-2021
Bölüm/Program Başkanının Adı Soyadı (unvanı)	Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN
Bölüm/Program öğretim türü	Örgün
Eğitim dili	Türkçe
Bölüm/Program öğrenci kabul şekli	Sınav Puanı (AYT)
Diplomada yazılan derecenin adı	Lisans
Bölüm/Program akredite mi?	Değil
Program sorumlusu kişi bilgileri	
Adı Soyadı (Akademik ve İdari Unvan)	Araştırma Görevlisi Songül Çilem Kaya (Birim Kalite Temsilcisi)
Cep telefonu	0546 270 22 34
Elektronik posta	cilem.kaya@belek.edu.tr

1. Programın Kısa Tarihçesi (Tarihçe, giriş koşulları, TYİÇ ile ilişkisi vb., Tablo 1.1, Tablo 1.2 ve Tablo 1.3 verilerini son 3 yıl için giriniz.)

### **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ GENEL TANITIMI**

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılında açılmıştır. Bölüm, lise öğrenimi sonrasında dört yıllık lisans eğitimi vermektedir. Sekiz dönem, toplam dört yıldan oluşan; azami mezuniyet süresi yedi yıl olan bir bölümdür.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün teorik altyapısı; pazarlama, menü planlama, gastronomi ve yiyecek tarihi, gastronomide renk ve tasarım, gıda hijyeni ve sanitasyon, gıda mevzuatı gibi geniş bir yelpazeye yayılan dersleri içermektedir. Böylece işletme kurma ve yönetme süreci, gastronominin kültür ve sanat ile olan ilişkisi ve gıda bilimi irdelenmektedir. Bölüm uygulamalı dersleri ise; temel ve ileri mutfak teknikleri, soğuk mutfak uygulamaları, pastacılık ve ekmekek uygulamaları, Türk ve Dünya Mutfakları gibi uygulamalı dersleri içermektedir. Öğrencilere pastane mutfağı ve ana mutfak olmak üzere iki adet profesyonel mutfak sunulmaktadır.

Son teknoloji ile desteklenmiş ekipmanlarla donatılmış olan mutfaklar modern yapısıyla öğrencilerin bireysel veya ekip istasyonlarında rahatça çalışabileceği bir ortam sunmaktadır. Böylece öğrenciler uluslararası alanda rekabet edebilecek pratik bilgi ve becerilerle donatılmakta ve çeşitli mutfak kültürlerine dair birikime sahip olmaktadır. Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim dili Türkçedir. Öğrencilerimiz dört yıllık eğitim sürecinde İngilizce ve Mesleki İngilizce eğitimleri de alarak uzmanlık alanlarının yabancı diline hâkim öğrencileri sektöre kazandırılmaktadır.

**ÖSYM Kontenjanı:** 36

**Puan Türü:** AYT Sözel

**Eğitim Dili:** Türkçe

**Eğitim Türü:** Örgün Öğretim

**Eğitim Süresi:** 4 yıl

**Eğitim Yeri:** Antalya Belek Üniversitesi

**Kabul Koşulları:** ÖSYM'nin ilgili mevzuatı doğrultusunda öğrenci seçme sınavından AYT puanı ile öğrenci almaktadır.

Programımıza 2023-2024 eğitim-öğretim yılında 785.017 Sözel AYT sıralaması ile % 50 burslu olarak öğrenci alımı yapılmıştır.

Programa yerleşen öğrencilerin 90 iş günü zorunlu stajları bulunmaktadır. Öğrenciler stajlarını 2 dönem sonu yazın yapmaktadır.

BU Gastronomi Topluluğu etkinlikleri ve iş başında mesleki uygulama deneyimi ile öğrencilerin kazandıkları bilgileri pratiğe dönüştürmeleri sağlanmaktadır. Kariyer günleri, alanında uzman şeflerin gerçekleştirdiği workshoplar, uygulama derslerine konuk olarak katılacak gastronomi profesyonelleri ve yapılan çalıştaylar kapsamında gastronomi sektöründen gelen isimleri ile bir arada bulabilme fırsatı edinen öğrencilerimizin; pratik iş yaşamı ile buluşabilmeleri açısından kurumsal (Hotel, Restoran, Tedarik süreçlerinde yer alan paydaş alanları vb.) geziler gerçekleştirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrencilerimizin aldıkları dersler;

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

2024-2025 MÜFREDATI

I. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
TUR101	Türk Dili I	2	0	2	2	Z
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	2	Z
BIL100	Bilgi ve İletişim Teknolojileri	3	0	3	4	Z
GAS101	Gastronomiye Giriş	3	0	3	5	Z
GAS103	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	3	0	3	5	Z
GAS105	Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	3	5	Z
GAS107	Genel Turizm	3	0	3	5	Z
ING101	İngilizce I	2	0	2	2	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>21</b>	<b>30</b>	

I. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
TUR102	Türk Dili-II	2	0	2	2	Z
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	0	2	2	Z
GAS102	Temel Gıda Bilgisi	3	0	3	4	Z
GAS104	Temel Mutfak Teknikleri I	2	3	4	6	Z
GAS106	Menü Planlama	3	0	3	4	Z
ISG100	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	2	3	Z
GAS108	İşletme Bilimine Giriş	3	0	3	5	Z
KRP102	Kariyer Planlama	1	0	1	2	Z
ING102	İngilizce II	2	0	2	2	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>22</b>	<b>30</b>	

III. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS217	Gastronomide Renk ve Tasarım	2	2	3	5	Z
GAS203	Temel Mutfak Teknikleri II	2	3	4	6	Z
GAS205	Ekmek Uygulamaları	2	3	4	5	Z
GAS215	Temel İletişim Bilgisi	3	0	3	5	Z
GAS213	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	3	0	3	5	Z
ING201	İngilizce III	7	0	7	4	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>24</b>	<b>30</b>	

IV. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS202	Temel Mutfak Teknikleri III	2	3	4	6	Z

GAS214	Yiyecek İçecek Yönetimi	3	0	3	5	Z
GAS208	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	3	0	3	5	Z
ING202	İngilizce IV	7	0	7	4	Z
GAS200	Staj-I (45 işgünü)	0	0	0	10	Z
<b>Toplam Kredi</b>				<b>17</b>	<b>30</b>	

#### V. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS301	Temel Pastacılık	2	3	4	5	Z
GAS323	Türk Mutfağı I	1	2	2	4	Z
GAS327	Servis Hizmetleri Yönetimi	3	0	3	5	Z
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3/7	4	S
<b>Toplam Kredi</b>				<b>21/25</b>	<b>30</b>	

#### VI. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS302	Türk Mutfağı II	1	2	2	4	Z
GAS300	Staj-II (45 işgünü)	0	0	0	10	Z
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			2/3/7	4	S
<b>Toplam Kredi</b>				<b>13/14/18</b>	<b>30</b>	

#### VII. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS441	Dünya Mutfakları-I	2	3	4	5	Z
GAS403	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	3	0	3	4	Z
GAS415	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	0	3	5	Z
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			2/3/4	4	S
<b>Toplam Kredi</b>				<b>21/22/23</b>	<b>30</b>	

#### VIII. Yarıyıl

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
------	------------	---	---	---	------	---------

GAS442	Dünya Mutfakları-II	2	3	4	5	Z
GAS406	Bitirme Projesi	3	0	3	8	Z
GAS438	İleri Pastacılık	2	3	4	5	Z
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<i>Bölüm Seçmeli</i>			3	4	S
	<b>Toplam Kredi</b>			<b>22</b>	<b>30</b>	

#### SEÇMELİ DERSLER

##### V. Yarıyıl

#### SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ (4 ders)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS307	<i>Gastronomi Trendleri</i>	3	0	3	4	S
GAS313	<i>Fermente Gıdalar</i>	2	1	3	4	S
GAS347	<i>İngilizce V</i>	7	0	7	4	S
GAS319	<i>Vejetaryen ve Diyet Mutfağı</i>	1	3	3	4	S
GAS345	<i>Ziyafet Yönetimi</i>	3	0	3	4	S
GAS343	<i>Y.İ.İ. Otomasyon Sistemleri</i>	2	1	3	4	S
GAS329	<i>Türk Tatlıları</i>	1	3	3	4	S
GAS317	<i>Girişimcilik</i>	3	0	3	4	S
GAS349	<i>Sanat Tarihi</i>	3	0	3	4	S

#### SEÇMELİ DERSLER

##### VI. Yarıyıl

#### SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ (4 ders)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS342	<i>Yemek Sosyolojisi</i>	3	0	3	4	S
GAS346	<i>İngilizce VI</i>	7	0	7	4	S
GAS320	<i>Gastronomi Turizmi</i>	3	0	3	4	S
GAS322	<i>Temel Sağlık ve İlk Yardım</i>	2	0	2	4	S
GAS344	<i>Rekreasyon</i>	3	0	3	4	S
GAS318	<i>Alan Yazın Taraması</i>	3	0	3	4	S
GAS308	<i>Duyusal Analiz</i>	3	0	3	4	S
GAS324	<i>Gastronomi için Matematik</i>	3	0	3	4	S
GAS348	<i>Reçete Geliştirme ve Sunum Teknikleri</i>	1	3	3	4	S

#### SEÇMELİ DERSLER

##### VII. Yarıyıl

#### SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ (4 ders)

Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS411	<i>Fonksiyonel Gıdalar</i>	3	0	3	4	S
GAS427	<i>Mutfak Otları ve Baharatlar</i>	2	0	2	4	S
GAS447	<i>Mesleki İngilizce</i>	3	0	3	4	S
GAS413	<i>Gastro Kültür ve Medya</i>	2	0	2	4	S
GAS437	<i>Marka Yaratma</i>	3	0	3	4	S
GAS439	<i>Restoran Yönetimi</i>	3	0	3	4	S
GAS409	<i>Ekşi Mayalı Rustik Ekmekler</i>	1	3	3	4	S

GAS445	Fransız Mutfağı	2	3	4	4	S
<b>SEÇMELİ DERSLER</b>						
<b>VIII. Yarıyıl</b>						
<b>SEÇMELİ BÖLÜM DERSİ (3 ders)</b>						
Kodu	Dersin Adı	T	U	K	AKTS	Statüsü
GAS404	Gıda Mevzuatı	3	0	3	4	S
GAS432	Gıda Coğrafyası	3	0	3	4	S
GAS434	Sürdürülebilir Gastronomi	3	0	3	4	S
GAS438	Bar ve İçkiler	3	0	3	4	S
GAS446	Yönetim Organizasyon	3	0	3	4	S
GAS436	Mikrobiyoloji	2	2	3	4	S
GAS410	Catering İşletmeciliği	3	0	3	4	S
GAS426	Şarap Bilimi	3	0	3	4	S
GAS414	Çikolata	1	3	3	4	S
GAS420	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılık	2	2	3	4	S
GAS430	İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	3	4	S
GAS444	Osmanlı Mutfağı	1	3	3	4	S

No	Program Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme, gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur ve alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası standartları, yasal düzenlemeleri ve mesleki sorumlulukları bilir ve etik bilinciyle etkin bir şekilde uygular.
2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, işletme, tarih, sosyoloji ve kültür konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
3	Gastronomiyle ilgili çalışmalarında estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duyu analizlerini yapar.
4	Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini bilir.
5	İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.
6	Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.
7	Türk ve dünya mutfaklarını tarihsel gelişimi ve yiyecek içecek kültürünü tanıır, farklılık ve benzerliklerini bilir, yöresel ve uluslararası reçetelere nasıl ulaşacağını bilir, uygular ve klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.
8	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir ve karmaşık sorun ve konuları belirleyerek analiz yapar, tartışmalara katılır ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.
9	İngilizce dilinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlere ile iletişim kurar ve İngilizce dilini mesleki bilgilerini evrensel değerler ölçüsünde geliştirmede kullanabilir.
10	Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilir, proje yürütebilir ve alanında karşılaşılan sorunları çözmek için bireysel ve grubun bir parçası olarak sorumluluk alabilir ve çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili şekilde aktarır.
11	Gastronomi alanının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir ve yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.
12	Gastronomi ve mutfak sanatları, beslenme, gıda bilimi ve turizm alanlarındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.

13	Gastronomi alanında meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimleri, yeni yaklaşımları ve hizmet süreçlerini bilir ve değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.
14	Gastronomik değerleri, çevreyi ve kültürel değerleri koruma ve sürdürülebilirliğini sağlama konusunda sorumluluk alarak, ekip halinde ve bağımsız şekilde çalışır ve gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel-mesleki gelişimini sürekli kılar.

### Eğitim – Öğretim Uygulama Alanları ve Program Olanakları

Bölümümüzde öğrenciler, mutfak workshopları, gastronomi topluluğu etkinlikleri, seminerler ve staj eğitimleriyle iş hayatına hazırlanabilmektedir. Ayrıca Ana Mutfak ve Pastane olarak uygulamalı derslerin işlendiği iki mutfakta eğitim süreleri boyunca temel pişirme tekniklerinden dünya mutfağı reçetelerine varana dek öğreneceklerdir.

Öğrencilerimiz staj eğitimlerini, yurt dışı veya yurt içindeki yiyecek ve içecek üretimi yapan işletmelerde, restoranlarda, otellerde, tatil köylerinde, havayollarında ya da turistik yolu gemilerinde gerçekleştirebilmektedir.

### Programdan Mezun Olan Öğrencilerin Hedeflenen Kazanımları:

- Gastronomi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirir.
- Mezunlar, gıda üretimi ve sunumu ile ilgili görsel, dokusal ve besin öğelerine ilişkin verileri yorumlar; değerlendirir, karar verir.
- Mezunlar gastronominin kültür ve toplum üzerindeki etkilerini bilir ve buna ilişkin değerlendirmeler yapar.
- Mezunlar gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alır.
- Mezunlar, gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamada karşılaşılan karmaşık ve öngörülemez sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alırlar.
- Mezunlar, gastronomi ve mutfak sanatlarının temelini oluşturan gastronomi, tasarım, hukuk ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanır ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahiptir.
- Mezunlar, gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanır.
- Mezunlar, gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin etik değerlere sahip olarak bilgi, beceri ve yetkinliklerini yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik bilinciyle günceller ve geliştirir.
- Mezunlar, bir yabancı dili kullanarak gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Mezunlar, ikinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanır.
- Mezunlar, güncellenen bilgileri iş alanında etkin bir şekilde kullanır.
- Mezunlar, gastronomi sürecinin uygulama aşamalarını en iyi şekilde yönetirler.

### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ GİRİŞ KOŞULLARI

ÖSYM'nin ilgili mevzuatı doğrultusunda öğrenci seçme sınavından AYT Sözel puan türünden 245 ve üstü alan her öğrenci başvurma hakkına sahiptir.

### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MEZUN İSTİHTAM PROFİLLERİ

- **Çeşitli İş Olanakları:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ve mezunları, geniş bir iş sahasında çalışma imkanına sahiptirler. Bunlar arasında otellerin yiyecek ve içecek departmanları, restoranlar, turistik gemiler ve uçaklardaki hizmetler bulunmaktadır.
- **AR-GE Çalışmaları:** Mezunlarımız, yiyecek ve içecek işletmelerinde AR-GE projelerinde çalışabilirler. Bu alanlarda yenilikçi ürünler geliştirme ve işleme süreçlerini yönetme yetkinliğine sahiptirler.
- **Restoran ve İşletme Yönetimi:** Gastronomi uzmanları, restoran, kafe, bar gibi işletmelerin kurulmasında ve yönetilmesinde aktif rol alabilirler. Bu süreçte hem yaratıcılıklarını hem de işletme becerilerini sergileyebilirler.
- **Medya ve Yayıncılık:** Mesleklerini medya alanında da icra edebilirler. Gastronomi yazarlığı, yemek stiliştirliği ve fotoğrafçılık gibi alanlarda görsel ve basılı medya kuruluşlarında çalışabilirler.
- **Eğitim ve Akademik Kariyer:** Formasyon eğitimlerini tamamlayan mezunlar, yiyecek-içecek hizmetleri alanında eğitim veren okullarda öğretmen olarak görev alabilirler. Ayrıca, lisansüstü eğitimlerini sürdürerek akademik kariyer yapma imkanına da sahiptirler.

### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MEZUN GÖREVLERİ TANIMI



- **Temel Bilgi ve Uygulama Yetkinliği:** Gastronomi mezunları, mesleklerini etkili bir şekilde icra edebilmek için geniş bir eğitim-öğretim süreci geçirmiş olmalıdırlar. Bu süreç, temel mutfak bilgisi, gıda hijyeni, güvenliği standartları, yönetim ve pazarlama becerileri üzerine odaklanır.
- **Sanatsal ve Yaratıcı Yaklaşım:** Meslekte başarı için sanatsal bakış açısı, estetik anlayışı, yaratıcılık, sorumluluk duygusu, tutku ve sabır gereklidir. Gastronomi mezunları, yenilikçi çözümler üreterek ve endüstriyel standartlara uygun ürünler geliştirerek sorunları çözmeli ve zorlukları aşabilmelidir.
- **Çeşitli Kariyer Olanakları:** Gastronomi mezunları, otelcilik, restorancılık, bar işletmeciliği, hazır yemek firmaları, konaklama tesisleri, havayolu şirketleri ve seyahat gemileri gibi çeşitli işletmelerde çalışabilirler. Ayrıca, gıda işletmelerinin ürün geliştirme departmanlarında, görsel ve yazılı medya kuruluşlarında, eğitim kurumlarında yönetici, tasarımcı veya uygulayıcı olarak görev alabilirler.
- **Kişisel ve Mesleki Gelişim:** Meslekte ilerlemek isteyen Gastronomi mezunları, sıkı çalışma disiplinine, işlerine adanmışlığa ve takım çalışması ruhuna sahip olmalıdırlar. Ayrıca, kendi işletmelerini kurma ve yönetme becerilerine sahip olabilirler.
- **Uluslararası Kariyer Fırsatları:** Yeteneklerine ve ilgi alanlarına göre, yurt dışında çalışma fırsatları da mevcuttur. Ayrıca, alanları ile ilgili akademik araştırmalar yapabilir veya eğitimcilik kariyerine yönelebilirler.

**Tablo 1.1. Öğrencilerin Üniversite Giriş Sınav Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		Yerleşme puanı		Sınav başarı sırası	
	Kontenjan	Kayıt yaptırılan	En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
Geçerli Yıl	Tam Burslu: 6 Ücretli: 3 %50 Burslu: 24	32	Burslu: 410,47950 Ücretli: 251,96976 %50 Burslu: 316,36276	Burslu: 369,94489 Ücretli: 245,96021 %50 Burslu: 252,49823	Burslu: 13.700 Ücretli: 857.981 %50 Burslu: 785.017	Burslu: 61.561 Ücretli: 790.804 %50 Burslu: 248.084
Bir önceki yıl	Tam Burslu: 6 %50 Burslu: 34	39	Burslu: 404,81274 Ücretli: 321,90006 %50 Burslu: 287,02533	Burslu: 374,51807 Ücretli: 252,41794 %50 Burslu: 202,60981	Burslu: 18.770 Ücretli: 221.077 %50 Burslu: 156.848	Burslu: 54.920 Ücretli: 791.700 %50 Burslu: 562.763
İki önceki yıl	Ücretli: 3 Tam Burslu: 7 %50 Burslu: 40	26	Burslu: 343,26659 Ücretli: 287,02533 %50 Burslu: 202,60981	Burslu: 323,33212 Ücretli: 202,60981 %50 Burslu: 156,848	Burslu: 31.925 Ücretli: 156.848 %50 Burslu: 156.848	Burslu: 59.613 Ücretli: 562.763 %50 Burslu: 562.763

**Tablo 1.2. Kayıtlı Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl <sup>(1)</sup>	Kayıtlı Öğrenci				Mezun Öğrenci Sayısı
	1.Sınıf	2.Sınıf	3.Sınıf	4.Sınıf	
Geçerli Yıl	42	25	24	44	38
Bir önceki yıl	39	24	40	41	34
İki önceki yıl	31	40	36	34	29

**Tablo 1.3 Yatay Geçiş, Dikey Geçiş, Çift Anadal, Yandal Yapan Öğrenci Sayıları <sup>1</sup>**

Akademik Yıl	Yatay Geçiş	Dikey Geçiş	Çift Anadal	Yandal
Geçerli Yıl	19	3		
Bir önceki yıl	13	4		
İki önceki yıl				

## 2. Program Öğretim Elemanları<sup>2</sup>

**Tablo 2.1. Öğretim Kadrosunun Analizi**

Unvanı	Deneyim Süresi, Yıl

<sup>1</sup> Gelen ve giden öğrencilerin sayıları toplam olarak verilecektir.

<sup>2</sup> Tüm Özgeçmiş Evrakları EK-11 nolu dosyada sunulmuştur.

Öğretim Elemanının Adı <sup>3</sup>		Aldığı Son Derece	Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda
Sezer Yersüren	Dr. Öğr. Üyesi	Doktor	Kısmi Zamanlı İşçi Anadolu Üniversitesi 2019-2022 Club Med Palmiye 2015-2015 Club Med Kemer 2014-2014 Club Med Belek 2013-2013 Mgm Resort International Beau Rivage Resort & Casino 2012-2012 Hotel Voyage Sorgun 2009-2011 Club Turan Prince World 2008-2008 World Of Wonders Kiriş Resort 2007-2007	Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen	Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen	Kısmi Zamanlı İşçi Anadolu Üniversitesi 2019-2022 Club Med Palmiye 2015-2015 Club Med Kemer 2014-2014 Club Med Belek 2013-2013 Mgm Resort International Beau Rivage Resort & Casino 2012-2012 Hotel Voyage Sorgun 2009-2011 Club Turan Prince World 2008-2008 World Of Wonders Kiriş Resort 2007-2007
Mesut Murat Adabalı	Dr. Öğr. Üyesi	Doktor	2018-2022 Satış Müdürü Ada Tohum Ltd. Şti. (Ticari (Özel)) 2012-2018 Satış Sorumlusu Kadir ADABALI Tohum Üretim San. (Ticari (Özel)) 2012-2012 Night Auditor Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2011-2011 Resepsiyonist /Stajyer Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2010-2010 Resepsiyonist Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2009-2009 Resepsiyonist /Stajyer Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2005-2005 Servis Elemanı/Stajyer Grand Dündar Otel, (Ticari (Özel)) 2004-2004 Servis Elemanı/Stajyer	Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen	Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen	2018-2022 Satış Müdürü Ada Tohum Ltd. Şti. (Ticari (Özel)) 2012-2018 Satış Sorumlusu Kadir ADABALI Tohum Üretim San. (Ticari (Özel)) 2012-2012 Night Auditor Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2011-2011 Resepsiyonist /Stajyer Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2010-2010 Resepsiyonist Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2009-2009 Resepsiyonist /Stajyer Didim Beach Resort&SPA, (Ticari (Özel)) 2005-2005 Servis Elemanı/Stajyer Grand Dündar Otel, (Ticari (Özel)) 2004-2004 Servis Elemanı/Stajyer

<sup>3</sup> Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.

			Dündar Otel, (Ticari (Özel)) Antalya Belek Üniversitesi, Sanat Ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen			Dündar Otel, (Ticari (Özel)) Antalya Belek Üniversitesi, Sanat Ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen
Şehriban Gül Bağırsakcı	Dr. Öğr. Üyesi	Doktor	S.D.Ü, GELENDOST MYO/Gıda Teknolojisi (Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi) (Yarı Zamanlı) Beykent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü (Tam zamanlı) Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Tam Zamanlı)	Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Tam Zamanlı) 2023-Halen	Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Tam Zamanlı) 2023-Halen	S.D.Ü, GELENDOST MYO/Gıda Teknolojisi (Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi) (Yarı Zamanlı) Beykent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü (Tam zamanlı) Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Tam Zamanlı)
Ayden Özekinci	Arş. Gör.	Bilim Uzmanı	-İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Atatürk Eğitim Araştırma Hastanesi -Burdur Devlet Hastanesi -Lefkoşa Dr.Burhan Nalbantoğlu Hastanesi -Burdur Halk Sağlığı Kurumu -Nazal Beslenme Ve Diyet Merkezi -Liman Restaurant Kurum Mutfağı (Gemikonağı/Kkte) Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş. 12.2018-09.2019 Diyetisyen/İşletme Şefi Sofra Yemek Üretim Ve Hizmet A.Ş. 12.2019-08.2023 Uzman Diyetisyen/Proje Yöneticisi Lokman Hekim Lojistik A.Ş. 01.2023-02.2024 Diyetisyen/Fabrika Müdürü Antalya Belek Üniversitesi02.2024-Devam Ediyor.. Araştırma Görevlisi	Antalya Belek Üniversitesi 02.2024-Devam Ediyor.. Araştırma Görevlisi	Antalya Belek Üniversitesi 02.2024-Devam Ediyor.. Araştırma Görevlisi	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Atatürk Eğitim Araştırma Hastanesi -Burdur Devlet Hastanesi -Lefkoşa Dr.Burhan Nalbantoğlu Hastanesi -Burdur Halk Sağlığı Kurumu -Nazal Beslenme Ve Diyet Merkezi -Liman Restaurant Kurum Mutfağı (Gemikonağı/Kkte) Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş. 12.2018-09.2019 Diyetisyen/İşletme Şefi Sofra Yemek Üretim Ve Hizmet A.Ş. 12.2019-08.2023 Uzman Diyetisyen/Proje Yöneticisi Lokman Hekim Lojistik A.Ş. 01.2023-02.2024 Diyetisyen/Fabrika Müdürü

Songül Çilem Kaya	Arş. Gör.	Bilim Uzmanı	Starbucks Co. Coffee Master 2017-2018 The Bodrum Edition Garson 2022-2022 Voyage Hotels Bartender 2021-2021	Araştırma Görevlisi Antalya Belek Üniversitesi/Sanat ve Tasarım Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024-Halen	Araştırma Görevlisi Antalya Belek Üniversitesi/Sanat ve Tasarım Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Starbucks Co. Coffee Master 2017-2018 The Bodrum Edition Garson 2022-2022 Voyage Hotels Bartender 2021-2021
-------------------	-----------	--------------	---	---	--	---

**Tablo 2.1.1. DSÜ Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim Elemanının Adı <sup>4</sup>	Unvanı	Aldığı Son Derece	Deneyim Süresi, Yıl			
			Kamu/ Sanayi Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda
Dr. Gökmen Güzel	Doktor	Doktor	2006 Özel Falez Tıp Merkezi 2007 Gölcük Asker Hastanesi Genel Cerrahi Kliniği 2008-2012 Özel İlginç Tıp Merkezi – Özel Antalya Tıp Merkezi 2012-2023 Antalya Serik Devlet Hastanesi Genel Cerrahi Kliniği	Antalya Belek Üniversitesi/Sanat ve Tasarım Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen	Antalya Belek Üniversitesi/Sanat ve Tasarım Fakültesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-Halen	2006 Özel Falez Tıp Merkezi 2007 Gölcük Asker Hastanesi Genel Cerrahi Kliniği 2008-2012 Özel İlginç Tıp Merkezi – Özel Antalya Tıp Merkezi 2012-2023 Antalya Serik Devlet Hastanesi Genel Cerrahi Kliniği
Dr. Osman Onur Kara	Doktor	Doktor	Tarım Ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrolörü, 2005-.....(Halen)	2022-2023 Bahar dönemi Şarap Bilimi dersi, gastronomi bölümü ve aşçılık bölümü 2022-2023 Bahar dönemi Standardizasyon, Muhafaza ve Ambalajlama dersi, Tıbbi aromatik bitkiler bölümü 2023-2024 güz dönemi Fermente Gıdalar dersi, gastronomi ve aşçılık bölümleri 2023-2024 bahar dönemi Gıda Mevzuatı dersi Gastronomi ve Aşçılık bölümleri 2024-2025 güz dönemi Fonksiyonel Gıdalar dersi 2024-2025 güz dönemi Fermente Gıdalar dersi	2022-2023 Bahar dönemi Şarap Bilimi dersi, gastronomi bölümü ve aşçılık bölümü 2022-2023 Bahar dönemi Standardizasyon, Muhafaza ve Ambalajlama dersi, Tıbbi aromatik bitkiler bölümü 2023-2024 güz dönemi Fermente Gıdalar dersi, gastronomi ve aşçılık bölümleri 2023-2024 bahar dönemi Gıda Mevzuatı dersi Gastronomi ve Aşçılık bölümleri 2024-2025 güz dönemi Fonksiyonel Gıdalar dersi 2024-2025 güz dönemi Fermente Gıdalar dersi	Tarım Ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrolörü, 2005-.....(Halen)

<sup>4</sup> Tabloyu programdaki her öğretim elemanı için doldurunuz. Gerekliyse ek satır ve sayfa kullanabilirsiniz.

				Ayrıca geçmişte meb'e bağlı halk eğitim kursları kapsamında kantincilik ve süt hijyeni kursları verildi.	Ayrıca geçmişte meb'e bağlı halk eğitim kursları kapsamında kantincilik ve süt hijyeni kursları verildi.	
Dr. Hatice Üstüner	Doktor	Doktor	<p>Öğretmen (2000-2001) Diyarbakır İli Silvan İlçesi Fevzi Çakmak İöo</p> <p>Öğretmen (2001-2003) Diyarbakır İli Merkez Kırmısırt İöo</p> <p>Öğretmen (2003-2004) Antalya İli Kumluca Çavuş Mehmet Akif Ersoy İöo</p> <p>Öğretmen (2004-2005) Antalya İli Kemer İlçesi Mustafa Rüştü Tuncer İöo</p> <p>Öğretmen (2005-2008) Antalya İli Kepez İlçesi Şerife Tufan İöo</p> <p>Öğretmen (2008-2012) Antalya İli Kepez İlçesi Atso Güzel Sanatlar Lisesi</p> <p>Öğretmen (2012-2015) Antalya İli Kemer İlçesi Göynük Fen Lisesi</p> <p>Öğretmen (2015-2022) Antalya Bilim Ve Sanat Merkezi</p> <p>Genel Koordinatör (Meb Gör.) (2019-2022) Antalya Bilim Merkezi</p> <p>Müdür (2022-) Konyaaltı Bilim ve Sanat Merkezi</p>	<p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2022 Güz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Beslenme İlkeleri</p> <p>Genel Biyoloji</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bölümü</p> <p>Drog Hazırlama Teknikleri</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Hastalık ve Zararlıları</p> <p>Bitki Ekolojisi</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2022 Yaz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>İş Sağlığı ve Güvenliği</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2023 Güz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Beslenme İlkeleri</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2023 Yaz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Beslenme İlkeleri</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2023 Yaz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Mesleki Etik</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bölümü</p> <p>Aromaterapi ve Fitoterapi</p> <p>Laboratuvar Teknikleri</p> <p>Mesleki Uygulama</p>	<p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2022 Güz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Beslenme İlkeleri</p> <p>Genel Biyoloji</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bölümü</p> <p>Drog Hazırlama Teknikleri</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Hastalık ve Zararlıları</p> <p>Bitki Ekolojisi</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2022 Yaz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>İş Sağlığı ve Güvenliği</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2023 Güz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Beslenme İlkeleri</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2023 Yaz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Beslenme İlkeleri</p> <p>*Antalya Belek Üniversitesi (Dsü-2023 Yaz Dönemi)</p> <p>Verdiği Dersler:</p> <p>Eczane Hizmetleri Bölümü</p> <p>Mesleki Etik</p> <p>Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bölümü</p> <p>Aromaterapi ve Fitoterapi</p> <p>Laboratuvar Teknikleri</p> <p>Mesleki Uygulama</p>	<p>Öğretmen (2000-2001) Diyarbakır İli Silvan İlçesi Fevzi Çakmak İöo</p> <p>Öğretmen (2001-2003) Diyarbakır İli Merkez Kırmısırt İöo</p> <p>Öğretmen (2003-2004) Antalya İli Kumluca Çavuş Mehmet Akif Ersoy İöo</p> <p>Öğretmen (2004-2005) Antalya İli Kemer İlçesi Mustafa Rüştü Tuncer İöo</p> <p>Öğretmen (2005-2008) Antalya İli Kepez İlçesi Şerife Tufan İöo</p> <p>Öğretmen (2008-2012) Antalya İli Kepez İlçesi Atso Güzel Sanatlar Lisesi</p> <p>Öğretmen (2012-2015) Antalya İli Kemer İlçesi Göynük Fen Lisesi</p> <p>Öğretmen (2015-2022) Antalya Bilim Ve Sanat Merkezi</p> <p>Genel Koordinatör (Meb Gör.) (2019-2022) Antalya Bilim Merkezi</p> <p>Müdür (2022-) Konyaaltı Bilim Ve Sanat Merkezi</p>

				Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yemek Sosyolojisi	Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü Yemek Sosyolojisi	
Uzm. Gözde Zehra Aksu	Bilim Uzmanı	Bilim Uzmanı	2009 - 2010 :Trainee English Teacher / Arı College (Ankara) 2010 - 2012:English Language Teacher / Akev Anatolian High School (Antalya) 2012 - 2013 :English Language Teacher / İstek Antalya Yeditepe Anatolian High School (Antalya) 2021 - ...:English Language Teacher, Editor, Translator (Remote/Online)	2009 - 2010 :Trainee English Teacher / Arı College (Ankara) 2010 - 2012:English Language Teacher / Akev Anatolian High School (Antalya) 2012 - 2013 :English Language Teacher / İstek Antalya Yeditepe Anatolian High School (Antalya) 2013 - 2021:English Language Instructor / Antalya Bilim University (Antalya) 2023 - ...:English Language Instructor / Antalya Belek University (Antalya)	2023 - ...:English Language Instructor / Antalya Belek University (Antalya)	2021 - ... :English Language Teacher, Editor, Translator (Remote/Online)

### 3. Derslik ve Olanaklar

- Ana Mutfak – Derslik 22
  - Teçhizat Listesi Ektedir.
- Pastane – Derslik 23
  - Teçhizat Listesi Ektedir.
- Teorik Ders Sınıfları
  - 201-Derslik 13-71 m2-35 kişi; Kara+Beyaz Tahta, Projeksiyon, Kürsü
  - 202-Derslik 14-85 m2-42 kişi; Kara+Beyaz Tahta, Projeksiyon, Kürsü
  - 203-Derslik 15-107 m2-54 kişi; Kara+Beyaz Tahta, Projeksiyon, Kürsü
  - 206-Derslik 16-109 m2-55 kişi; Kara+Beyaz Tahta, Projeksiyon, Kürsü
  - 216-Derslik 17-76 m2-38 kişi; Kara+Beyaz Tahta, Projeksiyon, Kürsü
  - 217-Derslik 11-72 m2-36 kişi; Kara+Beyaz Tahta, Projeksiyon, Kürsü
  - Derslik 21-Mini Amfi-80 m2-40 kişi; Kürsü, 4 Boş Metal Kitaplık

### 4. Programın İç ve Dış Paydaşları

#### İÇ PAYDAŞLAR

- Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren
- Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı
- Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül Bağırsakçı
- Arş. Gör. Ayden Özekinci
- Arş. Gör. Songül Çilem Kaya
- Belek Üniversitesi bünyesinde bulunan bütün Akademik ve İdari Personel
- Aktif eğitim alan kayıtlı öğrencilerimiz

#### DIŞ PAYDAŞLAR (PROGRAM DANIŞMA KURULU)

- Doç. Dr. Bahar Gümüş (Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü)
- Ahmet Derin (Crystal Hotels/Crystal Tat Beach İşletme Müdürü)
- Orhan Eryılmaz (Susesi Luxury Resort, Mutfak Şefi)
- Merve Çetin (Mezun Öğrenci)

5. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ile kurulan ortaklıkları ve örnek uygulamaları belirtiniz.

EK1: KHG Protokolü

6. Engelliler için alınmış olan altyapı düzenlemelerini anlatınız.  
Üniversite genelinde gerçekleştirilmiş olan erişilebilir düzenlemeler dışında bir düzenleme bulunmamaktadır.

### **B. Öğretimin Planlanması, Uygulanması ve Değerlendirilmesi**

1. Program eğitim amaç ve hedeflerini listeleyiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.
  - a. Kanıtlar : <https://www.belek.edu.tr/Anasayfa/Akademi?programkodu=10>

### **EĞİTİM AMAÇLARIMIZ**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün temel amacı, öğrencilere Mutfak Yönetimi, Restoran Yönetimi, Kafe-Bar Yönetimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi konularında kapsamlı bir eğitim sunmaktır. Bu eğitim, uluslararası düzeyde rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donanmalarını sağlamayı hedefler. Ayrıca, ulusal ve uluslararası Mutfak Kültürü konularında uzmanlaşmış personel ve yönetici şefler yetiştirerek sektöre katkıda bulunmayı amaçlar. Program boyunca, öğrencilere öncelikle Türk Mutfak Kültürü ardından da Uluslararası Mutfak Kültürü alanında derinlemesine çalışmalar yapma fırsatı verilerek, Türk Mutfağının uluslararası sahnede önemli bir konum elde etmesi desteklenir.

Dört yıllık lisans eğitimi süresince, öğrencilere yemek sanatının temel prensiplerinden ileri düzey tekniklere kadar geniş bir yelpazede eğitim verilirken, iş dünyasında gerekli iletişim ve yönetim becerileri de kazandırılmaktadır. Gastronomi disiplininin çeşitli yönlerini kapsayan kavramlar, beceriler, araç-gereçler ve teknolojilerle yiyecek-icecek sektöründe teorik ve pratik bilgileri kavramsal bir çerçevede değerlendirme yeteneği kazandırarak, profesyonel yetkinliklerini artırmayı hedefler. Programın sonunda öğrenciler, yiyecek-icecek işletmelerinde yönetici pozisyonlarının yanı sıra kendi işletmelerini kurma konusunda da gereken bilgi birikimine sahip olacaklardır.

### **EĞİTİM HEDEFLERİMİZ**

- Türk ve Dünya mutfak kültürü konularında gerekli donanıma sahip, gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını bilen, doğru pişirme tekniklerini doğru reçeteler ile uygulayabilen profesyoneller yetiştirmek.
- Yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilecek, kendi işletmelerini kurabilecek veya akademik kariyere yönelebilecek düzeyde bilgi birikimine sahip insan gücü yetiştirmek.
- Türk mutfak kültürü ve daha sonra uluslararası mutfak kültürü alanında teorik ve uygulamalı çalışmalar yaparak, Türk mutfağını uluslararası mutfaklar içerisinde üst seviyelere taşımak.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak ulusal-uluslararası platformlarda kendini ifade edebilen ve mesleki becerilerini sergileyen profesyoneller yetiştirmek.
- Alanyla ilgili yenilikleri takip eden, ahlaki ve etik değerlere sahip, edindiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik bakış açısıyla güncelleyen ve kendini geliştiren bireyler yetiştirmek.
- Sağlıklı, besleyici, güvenli ve arzu edilen duyuşsal niteliklere sahip yiyecek ve içecekleri üretebilme bilgi ve beceriyi öğrencilere kazandırmaktır.
- Profesyonel mutfak uygulamalarını, sanat, tasarım ve gastronomi disiplinleri çerçevesinde yorumlayabilen profesyoneller yetiştirmek.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili gerekli bilgi ve beceri ile donatılmış, analitik düşünme ve iletişim becerileri yüksek, çalışma yaşamlarında disiplinli, azimli, araştırmacı ve yenilikçi profesyoneller yetiştirmek.
- Dünya ve Türk Mutfak kültürleri çerçevesinde, gıda hijyeni, güvenliği ve temel beslenme ilkelerinin insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkilerini bilerek, profesyonel mutfak uygulamalarını çevre bilinci ile sürdürülebilirlik esaslarına uygun biçimde gerçekleştiren profesyoneller yetiştirmek.
- Bilimsel çalışmalar yapmak, gastronomi alanında faaliyette bulunan işletmelere, iç ve dış paydaşlara uygulamalı veya teorik eğitimlerle katkı sağlamak.

- 1.1. Programın eğitim amaç ve hedeflerine yönelik tanımlanmış anahtar performans göstergeleri belirtiniz.  
a. Kanıtlar

Eğitim Amaç ve Hedefleri	Anahtar Performans Göstergesi
Türk ve Dünya mutfak kültürü konularında gerekli donanımına sahip, gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını bilen, doğru pişirme tekniklerini doğru reçeteler ile uygulayabilen profesyoneller yetiştirmek.	KPI. 1.1. Alanda uzman akademisyenlerin istihdam edilmesi KPI. 1.2. Uygulama derslerinde çeşitliliğin sağlanması KPI. 1.3. Türk ve Dünya mutfak kültürü, gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları, doğru pişirme teknikleri ve doğru reçeteler hakkında uygulamalı etkinliklerin sayısının artırılması
Yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilecek, kendi işletmelerini kurabilecek veya akademik kariyere yönelebilecek düzeyde bilgi birikimine sahip insan gücü yetiştirmek.	KPI. 2.1. Alanda uzman yönetici deneyimlerinin öğrencilerle paylaşımını sağlayan etkinlik sayılarının artırılması KPI. 2.2. Staj komisyonunun takibinin artırılması
Türk mutfak kültürü ve daha sonra uluslararası mutfak kültürü alanında teorik ve uygulamalı çalışmalar yaparak, Türk mutfağını uluslararası mutfaklar içerisinde üst seviyelere taşımak.	KPI. 3.1. Türk ve Dünya Mutfak kültürü alanında uzmanlar ile öğrencilerin temasının artırılması
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak ulusal-uluslararası platformlarda kendini ifade edebilen ve mesleki becerilerini sergileyen profesyoneller yetiştirmek.	KPI. 4.1. Staj uygulamalarında profesyonel kurumlar ile anlaşma sayılarının artırılması KPI. 4.2. Staj Komisyonunun network çalışmaları yaparak öğrencilere ulaştırması
Alanıyla ilgili yenilikleri takip eden, ahlaki ve etik değerlere sahip, edindiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik bakış açısıyla güncelleyen ve kendini geliştiren bireyler yetiştirmek.	KPI. 5.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında güncel ve sürdürülebilir bakış açısına yönelik ders müfredatı geliştirilmesi
Sağlıklı, besleyici, güvenli ve arzu edilen duyuşsal niteliklere sahip yiyecek ve içecekleri üretebilme bilgi ve beceriyi öğrencilere kazandırmaktır.	KPI. 6.1. Beslenme, gıda kimyası, diyetetik konularında uygulamalı ders ve projelerinin sayısının artırılması
Profesyonel mutfak uygulamalarını, sanat, tasarım ve gastronomi disiplinleri çerçevesinde yorumlayabilen profesyoneller yetiştirmek.	KPI. 7.1. Öğrenci perspektifini geliştirmek adına iş başı eğitim uygulamalarının artırılması
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili gerekli bilgi ve beceri ile donatılmış, analitik düşünme ve iletişim becerileri yüksek, çalışma yaşamlarında disiplinli, azimli, araştırmacı ve yenilikçi profesyoneller yetiştirmek.	KPI. 8.1. Öğrencilerin bilgi, beceri, analitik düşünmek, iletişim ve takım çalışması yeteneklerinin geliştirilmesi için vaka çalışmalarının yapılması
Dünya ve Türk Mutfak kültürleri çerçevesinde, gıda hijyeni, güvenliği ve temel beslenme ilkelerinin insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkilerini bilerek, profesyonel mutfak uygulamalarını çevre bilinci ile sürdürülebilirlik esaslarına uygun biçimde gerçekleştiren profesyoneller yetiştirmek.	KPI. 9.1. Halk sağlığı ve beslenme konulu eğitim, workshop ve seminer sayılarının artırılması
Bilimsel çalışmalar yapmak, gastronomi alanında faaliyete bulunan işletmelere, iç ve dış paydaşlara uygulamalı veya teorik eğitimlerle katkı sağlamak	KPI. 10.1. Akademik kadronun bilimsel yayın ve proje sayılarının artırılması

- 1.2. Program eğitim amaçlarına nasıl ulaşılabileceğini açıklayınız.  
b. Kanıtlar



Program öğretim amaçlarına ulaşılma düzeyini belirlemek ve belgelemek adına vize, final ve uygulama sınavları gerçekleştirilmektedir. 45 iş günü (2024-2025 Eğitim – Öğretim yılı itibarıyla 90 iş günü) yapılan stajlarda öğrencilerin kazanımları Staj Komisyonu tarafından değerlendirilmektedir.

1.3. Program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

EK-2: Sınav ve ödev notları,

EK-3: Anketler

EK-4: İç ve Dış Paydaş Geri Dönütleri

2. Program çıktılarını belirleme yöntemini açıklayınız

Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü; program çıktılarını belirlemek üzere YÖK TYYÇ koşullarını, TURAK gereklerini ve sektör ihtiyaçlarını gözlemlemiştir.

2.1. Program çıktılarını belirleme yönteminin nasıl işletildiğini kanıtlarıyla açıklayınız.<sup>5</sup>

Program çıktıları TURAK yönergesine göre hazırlanmış, TYYÇ gereklerini karşılmasına özen gösterilmiştir.

<https://turak.org/belgeler/>

<https://tyyc.yok.gov.tr/>

2.2. Program çıktıları, program öğretim amaçları ile tutarlığını açıklayınız.

a. Kanıtlar:

Program Çıktıları	TYÇÇ		
	Bilgi	Beceri	Yetkinlikler
Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme, gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur ve alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası standartları, yasal düzenlemeleri ve mesleki sorumlulukları bilir ve etik bilinciyle etkin bir şekilde uygular.	5	5	5
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yönetim, pazarlama, işletme, tarih, sosyoloji ve kültür konularında kavramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.	5	4	5
Gastronomiyle ilgili çalışmalarda estetik ve sanatsal beceriler gösterir, gıda maddelerinin duysal analizlerini yapar.	5	5	5
Yiyecek ve içeceklerin hazırlık, sunum ve servis edilme tekniklerini bilir.	5	5	5
İşletme ve yönetim fonksiyonlarını kullanarak menü planlaması, yiyecek içecek maliyet kontrolü ve analizi yapar.	5	4	5
Gıdaların özelliklerini ve besin değerlerini bilerek hammaddenin seçiminden tüketilmesine kadar geçen ürün yaşam evlerinin tamamını başarılı şekilde yönetir.	5	5	5
Türk ve dünya mutfaklarını tarihsel gelişimi ve yiyecek içecek kültürünü tanıtır, farklılık ve benzerliklerini bilir, yöresel ve uluslararası reçetelere nasıl ulaşacağını bilir, uygular ve klasik ve modern mutfak uygulamalarını ve pişirme yöntemlerini bilir.	5	5	5

<sup>5</sup> Program çıktıları yukarıda verilen tanıma uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerden oluşmalıdır.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir ve karmaşık sorun ve konuları belirleyerek analiz yapar, tartışmalara katılır ve araştırmalara dayalı öneriler geliştirir.	5	4	5
İngilizce dilinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirler ile iletişim kurar ve İngilizce dilini mesleki bilgilerini evrensel değerler ölçüsünde geliştirmede kullanabilir.	5	5	5
Gastronomi alanında yürütülen projelerde katılımcı olarak görev alabilir, proje yürütebilir ve alanında karşılaşılan sorunları çözmek için bireysel ve grubun bir parçası olarak sorumluluk alabilir ve çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili şekilde aktarır.	5	5	5
Gastronomi alanının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir ve yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.	5	5	5
Gastronomi ve mutfak sanatları, beslenme, gıda bilimi ve turizm alanlarındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	5	4	5
			5
Gastronomi alanında meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimleri, yeni yaklaşımları ve hizmet süreçlerini bilir ve değişen tüketici beklentilerini karşılamak üzere yenilikçi bakış açısıyla çözümler üretir.	5	5	5
			5
Gastronomik değerleri, çevreyi ve kültürel değerleri koruma ve sürdürülebilirliğini sağlama konusunda sorumluluk alarak, ekip halinde ve bağımsız şekilde çalışır ve gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel-mesleki gelişimini sürekli kılar.	5	5	5

3. Programın tanımlanmış misyon ve vizyonunu belirtiniz ve kamuoyuyla paylaşım yöntemini kanıtlayınız.

#### **MİSYONUMUZ**

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü sektör talepleri ve akademik gelişmelerin rehberliğinde gıda üretim süreçlerine hâkim, değişime, gelişime ve iletişime açık, sorun çözme yeteneği gelişmiş, etik ve sosyal değerlerin farkında olan, turizm sektörünün gelişimine katkı sunacak, Türk ve Dünya mutfak kültür ve uygulamalarında sürdürülebilir bir geleceği gözeterek alanında uzmanlaşmış öğrenciler yetiştirmeyi misyon edinmiştir.

#### **VİZYONUMUZ**

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü nitelikli ve donanımlı akademik kadrosu ve eğitim-öğretim programıyla gastronomi ve mutfak sanatları alanında ulusal ve uluslararası gelişmelere eş zamanlı sektörel iş birlikleri, uygulamalı ve teorik eğitim entegrasyonu sağlayarak öne çıkan bölümlerden biri olmayı vizyon edinmiştir.

#### **TEMEL DEĞERLERİMİZ**

- Yenilikçilik
- Katılımcılık
- Paylaşıcılık

- Sosyal Sorumluluk
- Etik Değerlere Bağlılık
- Hesap Verebilirlik
- Kültürel ve Sanatsal Duyarlılık
- Çevre ve Doğaya Duyarlılık
- Öğrenci Odaklılık
- Kalite Odaklılık
- Çözüm Odaklılık

Kanıt: <https://www.belek.edu.tr/Anasayfa/Akademi?programkodu=10>

3.1. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde iç paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.<sup>6</sup>

Akademisyenler, öğrenciler ve diğer iç paydaşların görüşlerinin ve geri bildirimlerinin alınması adına görüş formu, geri bildirim formu ve kurul toplantıları yapılması planlanmaktadır. 2024-2025 müfredatı hazırlanırken iç ve dış paydaş görüşleri alınmıştır. (EK-5). Aynı şekilde 2023-2024 eğitim-öğretim yılında gerçekleştirilen workshop ve benzeri etkinliklere yönelik iç paydaş görüşleri anonim anketler halinde toplanarak arşivlenmiş (EK-6), takip eden etkinliklerde bu görüşler dikkate alınarak ilerlenmiştir. Benzer çalışma, toplantı ve danışmanlık etkinliklerinin artırılması ve sistematik hale gelmesi planlanmaktadır.

3.2. Program eğitim amaçları sistematik bir şekilde dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak, nasıl belirlendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

2024-2025 müfredatı hazırlanırken iç ve dış paydaş görüşleri alınmıştır. (EK-5). Paydaş görüş formları (EK-7) aracılığı ile bu sürecin sistematik hale getirilmesi adına çalışmalar devam etmektedir.

4. Program Ders İçeriği (Zorunlu ve seçmeli dersler, alan dışı dersler, krediler vb.)  
(Kredi ve AKTS bilgileri için bakınız ders müfredat tablosu)

c. Kanıtlar

**Tablo 4.1. Eğitim Planı**

Ders Adı	Öğretim Dili	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi)				
		Genel Eğitim	Matematik ve Temel Bilimler	Programa/alana özgü mesleki dersler	Dış paydaş önerilerinin dikkate alındığı dersler	İşletmede Mesleki Eğitim, Staj ve Uygulamalı Ders ve/veya güncel mesleki program/yazılım içeren ders/dersler
<b>1. YARIYIL</b>						
Türk Dili I	Türkçe	x				
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Türkçe	x				
Bilgi ve İletişim Teknolojileri	Türkçe	x				
Gastronomiye Giriş	Türkçe			x		
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	Türkçe			x		
Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe			x		
Genel Turizm	Türkçe			x		
İngilizce I	İngilizce	x				

<sup>6</sup> Bu amaçla kullanılan yöntem, sistematik olmalı ve somut verilere dayanmalıdır.

2.YARIYIL						
Türk Dili-II	Türkçe	x				
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	Türkçe	x				
Temel Gıda Bilgisi	Türkçe			x		
Temel Mutfak Teknikleri I	Türkçe			x		x
Menü Planlama	Türkçe			x		
İş Sağlığı ve Güvenliği	Türkçe			x		x
İşletme Bilimine Giriş	Türkçe	x				
Kariyer Planlama	Türkçe	x				
İngilizce II	İngilizce	x				
3. YARIYIL						
Gastronomide Renk ve Tasarım	Türkçe			x		x
Temel Mutfak Teknikleri II	Türkçe			x		x
Ekmek Uygulamaları	Türkçe			x		x
Temel İletişim Bilgisi	Türkçe	x				
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	Türkçe			x		x
İngilizce III	İngilizce	x				
4.YARIYIL						
Temel Mutfak Teknikleri III	Türkçe			x		x
Yiyecek İçecek Yönetimi	Türkçe			x		
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	Türkçe			x		
İngilizce IV	İngilizce	x				
Staj-I (45 işgünü)	Türkçe					x

5. YARIYIL						
Temel Pastacılık	Türkçe			x		x
Türk Mutfağı I	Türkçe			x		
Servis Hizmetleri Yönetimi	Türkçe			x		
Gastronomi Trendleri	Türkçe			x		
Fermente Gıdalar	Türkçe			x		x
İngilizce V	İngilizce	x				
Vejetaryen ve Diyet Mutfağı	Türkçe			x		x
Ziyafet Yönetimi	Türkçe			x		
Y.İ.İ. Otomasyon Sistemleri	Türkçe			x		x
Türk Tatlıları	Türkçe			x		x
Girişimcilik	Türkçe	x				
Sanat Tarihi	Türkçe	x				
6.YARIYIL						
Türk Mutfağı II	Türkçe			x		x
Staj-II (45 işgünü)	Türkçe					x
Yemek Sosyolojisi	Türkçe			x		
İngilizce VI	İngilizce	x				
Gastronomi Turizmi	Türkçe			x		
Temel Sağlık ve İlk Yardım	Türkçe	x				
Rekreasyon	Türkçe	x				
Alan Yazın Taraması	Türkçe	x				
Duyusal Analiz	Türkçe			x		
Gastronomi için Matematik	Türkçe		x	x		
Reçete Geliştirme ve	Türkçe			x		x

<i>Sunum Teknikleri</i>						
<b>7. YARIYIL</b>						
<i>Dünya Mutfakları-I</i>	Türkçe			x	x	x
<i>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi</i>	Türkçe			x		
<i>Bilimsel Araştırma Yöntemleri</i>	Türkçe	x				
<i>Fonksiyonel Gıdalar</i>	Türkçe			x		
<i>Mutfak Otları ve Baharatlar</i>	Türkçe			x		
<i>Mesleki İngilizce</i>	İngilizce	x				
<i>Gastro Kültür ve Medya</i>	Türkçe			x		
<i>Marka Yaratma</i>	Türkçe	x				
<i>Restoran Yönetimi</i>	Türkçe			x		
<i>Ekşi Mayalı Rustik Ekmekler</i>	Türkçe			x		x
<i>Fransız Mutfağı</i>	Türkçe			x		x
<b>8.YARIYIL</b>						
<i>Dünya Mutfakları-II</i>	Türkçe			x	x	x
<i>Bitirme Projesi</i>	Türkçe			x		x
<i>İleri Pastacılık</i>	Türkçe			x		x
<i>Gıda Mevzuatı</i>	Türkçe			x		
<i>Gıda Coğrafyası</i>	Türkçe			x		
<i>Sürdürülebilir Gastronomi</i>	Türkçe			x		
<i>Bar ve İçkiler</i>	Türkçe			x		
<i>Yönetim Organizasyon</i>	Türkçe	x				
<i>Miksoloji</i>	Türkçe			x		x

<i>Catering İşletmeciliği</i>	Türkçe			x		
<i>Şarap Bilimi</i>	Türkçe			x		
<i>Çikolata</i>	Türkçe			x		x
<i>Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık</i>	Türkçe			x		x
<i>İnsan Kaynakları Yönetimi</i>	Türkçe	x				
<i>Osmanlı Mutfağı</i>	Türkçe			x		x

5. Öğretim Programının İçeriği ve Düzenlenmesi (Öğretim programlarının amaçları nasıl gerçekleştirdiğini ve öğrencilere gerekli bilişsel, duyuşsal ve psikomotor becerileri kazandırmada amaçların ne kadar ne yönde gerçekleşebildiğini açıklayınız. Özellikle mesleki yeterliklerin ders öğretim programlarında nasıl ele alındığını belirtiniz)

a. Kanıtlar

Öğretim programlarının amaçları nasıl gerçekleştirdiğini ve öğrencilere gerekli bilişsel, duyuşsal ve psikomotor becerileri kazandırmada amaçların ne kadar ne yönde gerçekleşebildiğini açıklayan gerekli bilgilendirmelerin tamamı 2024-2025 ders müfredatı bağlamında hazırlanan Bologna dosyalarında yer almaktadır (EK-8). Programın öğretim amaçlarının, her akademik yarıyıl başında Bologna sisteminin akademisyenler için aktif hale getirilmesiyle, program çıktıları ve müfredat düzenlemeleri üzerinde yapılacak değişikliklere zemin hazırladığı görülmektedir. Akademisyenler, kendi dersleri ile ilgili değişiklik ve düzenleme talebi bulunma hakkına sahiptir. Bunu yapabilmek için öğrenci görüşleri ve dış paydaş görüşleri doğrultusunda bir plan ve program izlediğini raporlaması gerekmektedir. Böylelikle iç ve dış paydaş katılımının sürekliliği sağlanmaktadır. Ayrıca, her yıl en az bir olmak kaydı ile gönüllü öğrenciler arasından seçilen ekiplerle ulusal ve uluslararası yarışmalara katılım gösterilmektedir (EK-10). Böylelikle öğrencilerin sahadaki güncel durumları tespit edilerek eğitim öğretimde planlamalar yapılmaktadır. Buna ek olarak gelecek dönemlerde öğrencilerin bu becerilerinin gelişmesi adına staj ve iş başı eğitim protokolleri, workshoplar, yarışmalara katılım gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

6. Öğretme-Öğrenme ve Öğrenci Değerlendirme Süreçlerinin Niteliği (Programdaki her bir ders için kullanılan öğretim yöntemleri ve ölçme-değerlendirme tekniklerini açıklayınız. Öğretme-öğrenme süreçleri ile değerlendirme süreçleri arasındaki bağlantıyı gösteriniz. Bu amaçla dönem içi ve son değerlendirmelerini (ara ve dönem sonu sınavları ile ödevler, projeler, uygulamalar vb.) nasıl yaptığınızı kısaca açıklayınız. Değerlendirme sonucundaki başarı durumunu (mutlak sistem, kredili sistem vb belirtiniz)

Öğretme-öğrenme ve öğrenci değerlendirme süreçlerinde, dersin niteliğine ve öğrenme çıktıları ile uyumlu olacak şekilde çeşitli öğretim yöntemleri ve ölçme-değerlendirme teknikleri kullanılmaktadır (Bkz. Ek-9- Bologna). Programdaki derslerde yaygın olarak kullanılan öğretim yöntemleri arasında ders anlatımı, tartışma, problem çözme, grup çalışmaları, vaka analizleri ve uygulamalı eğitimler yer almaktadır. Bu yöntemler, öğrencilerin teorik bilgiyi uygulama becerilerini geliştirmeyi hedefler. Ölçme ve değerlendirme süreçlerinde ise dönem içi değerlendirmeler (ara sınavlar, ödevler, projeler, uygulamalar) ve dönem sonu değerlendirmeleri (final sınavları, dönem projeleri) kullanılmaktadır. Bu süreçler, öğrencilere verilen geri bildirimler aracılığıyla öğrenmenin sürekli bir süreç olarak desteklenmesini sağlar. Dönem içi değerlendirmeler, öğrencilerin süreç boyunca gelişimlerini izlemeyi ve konuları ne derece kavradıklarını ölçmeyi amaçlarken, dönem sonu değerlendirmeleri ise tüm kazanımların bütüncül bir şekilde ölçülmesine olanak tanır. Derslerde kullanılan ölçme-değerlendirme teknikleri arasında çoktan seçmeli testler, açık uçlu sorular, performans ödevleri, proje sunumları ve uygulamalı sınavlar bulunmaktadır. Değerlendirme süreçleri, öğretme-öğrenme faaliyetleriyle doğrudan ilişkilendirilmiştir; öğrencilerin derste başarıları sadece bilgi seviyelerini değil, aynı zamanda edindikleri becerileri uygulama yetilerini de yansıtır.

b. Kanıtlar

EK-1: Sınav arşivi

7. Programların Güncellenmesi- Geliştirilmesi (Programın etkililiğine ilişkin yapılan çalışmalar, iç ve dış paydaş çalışmaları, geri bildirimler vb.)

a. Kanıtlar

Bkz. EK-9- Ders Müfredatına Yönelik Bölüm Kurul Kararı

**C. Öğrenci Alımı, Gelişimi ve Başarısı, Destek ve Rehberlik Hizmetleri**

1. Öğrenci Alımı (Program kontenjanı ve son beş yılda kaydolun öğrencilerin, YKS/LYS taban ve tavan puanlarını, öğrencilerin programı tercih sıralarını (kaçıncı tercihleri olduğunu), yatay geçiş, dikey geçiş ve çift anadal bilgilerini belirtiniz. Son beş yıldaki kayıtlı toplam öğrenci sayınızı (birinci ve ikinci öğretim, cinsiyet değişkenlerine göre) ve öğrenci ve mezun sayılarını belirtiniz. Bu verileri diğer yükseköğretim kurumlarının eşdeğer programlarıyla karşılaştırarak Türkiye ölçeğindeki yerinizi ve gelişiminizi gösteriniz)

a. Kanıtlar:

Yıllar	Kontenjan	Kayıtlı Öğrenci Sayısı		Tam Burslu YKS Taban ve Tavan Puanı		Tercih Sıralamaları			Yatay, Çift Anadal Bilgisi			Mezun Sayısı
		Erkek	Kadın	Taban	Tavan	Birinci Tercih	İlk Üç Tercih	İlk on Tercih	Y	D	Ç	
2023-2024	6	4	2	369,94489	410,47950	1	3	6	Giden 4	-	-	2
2022-2023	6	2	4	374,51807	404,81274	-	2	6	Giden 1	-	-	4
2021-2022	7	3	4	323,33212	343,26659	-	3	6	Giden 2	-	-	5

Yıllar	Kontenjan	Kayıtlı Öğrenci Sayısı		Ücretli YKS Taban ve Tavan Puanı		Tercih Sıralamaları			Yatay, Çift Anadal Bilgisi			Mezun Sayısı
		Erkek	Kadın	Taban	Tavan	Birinci Tercih	İlk Üç Tercih	İlk on Tercih	Y	D	Ç	
2023-2024	3	2	1	245,96021	251,96976	-	-	1	-	-	-	1
2022-2023												
2021-2022												

Yıllar	Kontenjan	Kayıtlı Öğrenci Sayısı		%50 İndirimli YKS Taban ve Tavan Puanı		Tercih Sıralamaları			Yatay, Çift Anadal Bilgisi			Mezun Sayısı
		Erkek	Kadın	Taban	Tavan	Birinci Tercih	İlk Üç Tercih	İlk on Tercih	Y	D	Ç	
2023	24	15	9	252,49823	316,36276	8	18	24	Giden 1 Gelen 2	-	-	21
2022	34	21	13	252,41794	321,90006	7	17	31	Giden 4 Gelen 4	-	-	28



2021	40	12	8	202,60981	287,02533	7	16	19	Giden 5 Gelen 1	-	-	13
------	----	----	---	-----------	-----------	---	----	----	--------------------------	---	---	----

2. Öğrencilere Destek ve Rehberlik Hizmetleri (Yeni öğrencilerin ilk yılı ve uyumu için yapılan düzenlemeleri açıklayınız. Öğrenciler için mevcut kişisel rehberlik ve akademik danışmanlık sistemlerini açıklayınız. Başarısı düşük öğrenciler için ne gibi yardımcı önlemler alındığını belirtiniz)

Haftalık belirli danışmanlık saatlerinin yanı sıra, gözlem ve ölçme değerlendirme yolu izlenmektedir. Bunun dışında başarılı düşük öğrencilere kaynak ve pratik önerilerinin yanı sıra fazladan danışmanlık toplantıları ile süreç izlenmektedir.

a. Kanıtlar

#### EK-12 Ders Programı

2.1. Öğrencilerin derslerdeki başarı durumunu izleyecek ve onları ders planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmetlerini ve danışmanlık hizmetlerine katkılarını sayısal ve niteliksel olarak açıklayınız.

Akademisyen	Danışmanlık Günü ve Saati	Danışmanlık Faaliyeti Yürüttüğü Öğrenci Sayısı
<b>DANIŞMANLIK GÖRÜŞMESİ- DR.ÖĞR.ÜYESİ MESUT MURAT ADABALI- Gastronomi Ofisi</b>	Çarşamba 11:15-12:00 Perşembe 14:00-14:45	65
<b>DANIŞMANLIK GÖRÜŞMESİ- DR.ÖĞR.ÜYESİ SEZER YERSÜREN- Gastronomi Ofisi</b>	Çarşamba 11:15-12:00 Pazartesi 14:00-14:45	

a. Kanıtlar

#### EK-13- İlgili Bölüm Kurul Kararı

2.2. Öğrenci geri bildirimlerine yönelik mekanizmaları belirtiniz, sürekli iyileştirme çalışmaları örnek uygulamaları belirtiniz.

Yapılan etkinlik ve faaliyetlere yönelik anket çalışmaları gerçekleştirilmektedir. Danışmanlık saatleri dışında açık ofis uygulaması, WhatsApp grupları ve açık iletişim ile öğrencilere geri bildirim imkânı sağlanmaktadır. Geleceğe yönelik plan ve stratejiler arasında geri bildirim anketleri ve görüş formlarının kullanılması planlanmaktadır.

a.Kanıtlar



Bkz. EK-5: Etkinlik geri bildirim anketleri

2.3. Öğrencilerin tüm dersleri başarılarının hangi yöntemlerle ölçüldüğünü ve değerlendirildiğini özetleyiniz. Bu yöntemlerin şeffaf, adil ve tutarlı nitelikte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

a. Kanıtlar

Ek-1: Sınav ve ödev evrakları

2.4. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar vermek ve programın gerektirdiği tüm koşulları yerine getirdiklerini belirlemek için kullanılan yöntem/yöntemleri özetleyiniz. Bu yöntem/yöntemlerin güvenilir olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız.

#### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ MEZUNİYET KOŞULLARI

Programı başarıyla tamamlamak için;

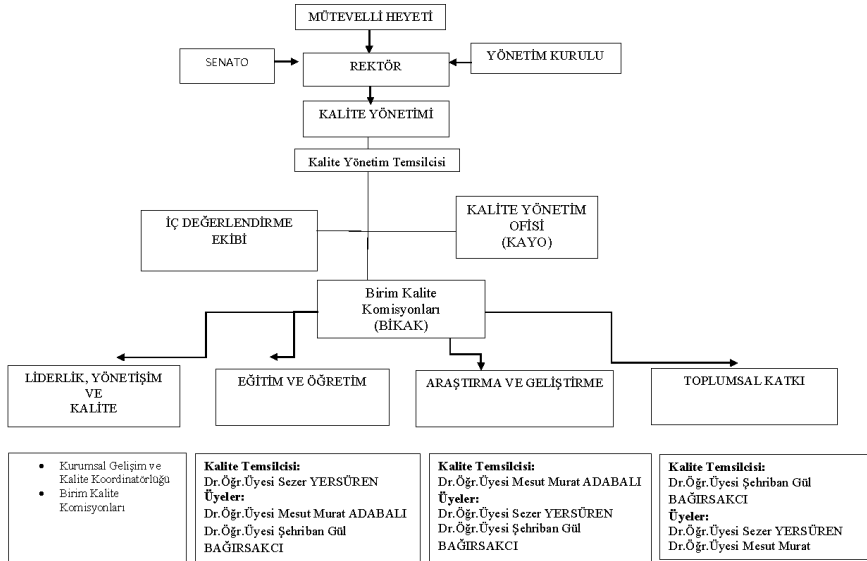
- Bölümde mevcut olan derslerin tümünü (240 AKTS karşılığı) geçmek,
- Bölümdeki tüm derslerini başarmış olmak,
- FF, DZ ya da YZ nota sahip olmamak,
- 4.00 üzerinden en az 2.00 ağırlık ortalaması elde etmek,
- Stajdan başarılı olmuş olmak gerekmektedir.
- Bitirme Projesi dersini başarı ile bitirmiş olmak.

a. Kanıtlar

<https://www.belek.edu.tr/Anasayfa/Akademi?programkodu=10>

#### D. Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

1. Misyon ile uyumlu ve stratejik amaç ve hedeflerini gerçekleştirmeyi sağlayacak yönetim modeli ve organizasyonel yapılanması ile ilgili süreçleri açıklayınız.



2. İnsan kaynaklarının etkin ve verimli kullandığını güvence altına alan tanımlı politika ve süreçler açıklayınız.

#### ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ

#### GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

#### KALİTE POLİTİKASI

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün varlık nedeni; gastronomi alanında bilim, teknoloji ve sanatta bilginin sınırlarını genişleterek gerçekleştirdiği uygulamaları ile toplumun ihtiyaçlarına cevap vermektir. Bilim, teknoloji ve sanatta, uzmanlığı ve yaratıcılığı ile uluslararası lider bir bölüm olmayı hedefleyen, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve yönetsel yapıda, katılımcılık, şeffaflık ve sürekli iyileştirme esaslarına dayalı bir kalite politikası izleyen Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amaçları;

- Eğitim-öğretimini ulusal ve uluslararası düzeyde bilimsel ve teknolojik değişim, yeşil dönüşüm, gelişim ve ihtiyaçlara uygun olarak güncelleyen,
- İhtisaslaşma ve çeşitlilik ilkeleri çerçevesinde üniversitemizin küresel düzeyde rekabet avantajı elde edecek düzeye çıkarılmasını sağlayan,
- Öğrencilerin yetenek ve yetkinliklerini geliştirmesi; özgün, yaratıcı ve yenilikçi yaklaşımlarda bulunması için disiplinlerarası ve uluslararası etkileşimli interaktif eğitim-öğretim ve araştırmayı destekleyen,
- Küresel düzeyde Ar-Ge çıktıları üreten, inovasyon ve girişimcilik odaklı, üniversite-sanayi iş birliğini güçlendiren,
- Hesap verebilirlik temelinde özerklik ve şeffaflık sağlayan,
- Tüm kurum paydaşlarının aidiyet, bağlılık ve memnuniyet duygusunu geliştiren,
- Akreditasyon, iç ve dış denetim mekanizmalarının sürdürülebilirliğini sağlayan bir kalite yönetim sistemi oluşturmak, uygulamak ve sürekliliğini sağlamaktır.

#### **LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE POLİTİKAMIZ**

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Liderlik, Yönetişim ve Kalite Sistemleri Kalite Politikası topluma örnek teşkil edebilecek, milli, manevi, kültürel ve insani değerlere saygılı öğrenciler yetiştirme hedefleriyle, bilimde özgünlüğü arayan; araştırma, eğitim ve teknolojiadaki gelişmelerde sorgulayıcı, eleştirel, toplumun ve insanlığın ihtiyaçlarına hizmet edecek yenilikçi ve yaratıcı yapılanmasını yönetim sistemi anlayışına da taşıyan kurumun misyon, vizyon ve temel değerleri doğrultusunda, stratejik amaç ve hedeflerine ulaşma adına;

- Yürüttüğü görevlerde şeffaflık ve hesap verebilirliği esas almayı,
- Öncelikli alanlarda ihtisaslaşmaya önem vermeyi,
- Zamanında, doğru ve güvenilir bilgi üretmeyi,
- Temin ettiği mal ve hizmetlerde kalite ve sürekliliği sağlamayı,
- Yetkin ve yeterli düzeyde personel istihdam etmeyi,
- Kaynaklarını etkili ve verimli kullanmayı,
- Bu sayede nitelikli ve katılımcı bir eğitim-öğretim ve araştırma-geliştirme süreci oluşturmayı,
- Sunduğu hizmetlerde mevzuata uygunluk ve tüm paydaşlarına eşit hizmet sunmayı sağlayan sürdürülebilir bir liderlik, yönetim ve kalite sistemi oluşturmayı ilke edinmiştir.

#### **EĞİTİM VE ÖĞRETİM POLİTİKAMIZ**

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim ve öğretimde uluslararası standartlar doğrultusunda, sürdürülebilir, yaratıcı, yenilikçi, yeşil dönüşümün yanı sıra sürdürülebilirlik yanlısı ve teknolojiyi takip eden eğitim programlarını uygulamak adına geliştirdiği eğitim-öğretim kalite politikası stratejik hedefleri aşağıdaki gibi belirlenmiştir:

- Bilimsel gelişmelere katkı sağlayan, disiplinlerarası ekip çalışmasına yatkın, beşerî ve ekonomik katma değere dönüştürebilen bireyler yetiştirmek,
- Eğitim öğretim faaliyetlerinde yer alan faaliyetleri tüm öğrencilere erişilebilir kılmak,
- Eğitim öğretim programını ulusal ve uluslararası tanınır kılmak,
- Kişisel ve toplumsal gelişimi destekleyen eğitim ve öğretim ortamı oluşturmak,
- Başarı izleme ve değerlendirme sürecinde bilginin yanında beceri ve yetkinliklerin esas alınmasını benimsemek,
- Sürekli iyileştirmeye dayalı, uygulama becerisi yüksek aktif öğrenme anlayışını benimsemek,
- Dijitalleşme, teknolojik gelişim ve yeşil dönüşüm olanaklarını eğitim-öğretime entegre etmek,

- Eğitim ve öğretime ait süreçleri “Planlama-Uygulama-Kontrol etme-Önlem alma” (PUKÖ) döngüsüne uygun olarak yönetmektir.

### **ARAŞTIRMA-GELİŞTİRME KALİTE POLİTİKAMIZ**

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, disiplinlerarası ve nitelikli araştırmaları, üst düzey eğitimi, girişimciliği ve topluma sunduğu hizmetleriyle ulusal ve uluslararası düzeyde saygın ve öncü bir bölüm olma vizyonu doğrultusunda;

- Toplumsal kalkınma hedefleri doğrultusunda ülkemizin ve bölgemizin ihtiyaç duyduğu çalışmalarını önceleyen,
- Ulusal ve uluslararası iş birlikleri sayesinde kazanılan dış fonlarla desteklenen nitelikli Araştırma-Geliştirme (Ar-Ge) çalışmalarının sonuç ve çıktılarını takip edip gerektiğinde sürece müdahale ederek en yüksek değere ulaşmaya çalışan,
- Gastronomi alanındaki bilgi, beceri ve deneyimlerini, Ar-Ge ve Ürün Geliştirme (Ür-Ge) donanımlarını ve çıktılarını toplumsal katkı bilinciyle paylaşan,
- Stratejilerimizle uyumlu şekilde yönlendirilen Üniversite-Sanayi-Kamu iş birliğinde yürütülen üst düzey bilimsel araştırmaların çıktılarını ekonomik değere dönüştürerek girişimcilik ve yenilikçiliği sürdürülebilir kılan,
- Ar-Ge destek programlarına katılımı ve fonların etkin kullanımını sağlamak adına, araştırmacıların yetkinliklerini geliştirecek etkinlikler düzenleyen,
- Araştırma çıktılarını ve kazanımlarını düzenli performans ölçümleriyle izleyen, değerlendiren ve sürekli iyileştirmeyi önceleyen,
- Her düzeydeki eğitim programlarında gerek akademisyenler gerekse öğrenciler için araştırmayı eğitimin temel bileşeni haline getirerek bilimsel zenginliği ve motivasyonu artıran,
- Sürdürülebilir eğitim-bilim ekosistemi oluşturarak, bilgi ve teknolojiyi insana fayda ilkesi çerçevesinde yaşam boyu eğitim ve gelişim sürecine entegre ederek katkıda bulunan,
- Üniversite içerisinde geliştirdiği idari yapılanma ile Araştırma-Geliştirme çalışmalarının bütüncül bir bakış açısıyla yürütülmesini sağlayan,
- Araştırmacı, sorgulayıcı ve çözümleyici düşünce yapısında, hızla değişen dünya koşullarında topluma fayda sağlayabilecek, milli, manevi, kültürel ve insani değerlere saygılı ve bu değerleri içselleştirmiş öğrenciler yetiştiren, eğitimde ve bilimde lider ve rehber bir üniversite olmayı ilke edinmiştir.

### **3. Akademik ve idari personele yönelik tanımlı hizmet içi eğitim süreçleri açıklanmıştır.<sup>7</sup>**

4. Eğitim öğretim faaliyetlerine ilişkin kamuoyunu bilgilendirmeyi ilkesel olarak benimsemek üzere bir politika tanımlanmış olmalı ve kamuoyunu bilgilendirme yöntem ve süreçlerinin işletildiğine dair kanıtları sunulmalıdır.

### **HESAP VERİLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ**

- Eğitim – öğretim, araştırma – geliştirme ve topluma hizmet faaliyetlerimizi kamuoyu ile paylaşarak ilgili tüm raporları zamanında ve doğru olarak yayımlamak.
- Hizmet standartlarına uygun hareket etmek.
- Programımızın amaçlarını, misyon ve vizyonunu paylaşmak ve takip etmek.
- Kurum içi ve dışı tüm davranış ve ilişkilerimizde dürüstlük ve tarafsızlık.
- Saygınlık ve güveni sağlamak.
- Yürüttüğümüz hizmetlerde şeffaflık sağlamak.
- Görevimizle ilgili hesap verme sorumluluğu bilinciyle hareket etmek.
- Önem arz eden bilgi ve belgeleri yetkisiz kişilerle paylaşmamak.
- Dış ve iç paydaşların bilgi taleplerini mevzuat çerçevesinde zamanında ve doğru olarak karşılamak.
- Yönetim bilgisini zamanında ve doğru olarak üst yönetime sunmak.

5. Programların eğitim amaçlarına ulaşması için gerekli olan (kütüphane, bilgi işlem, öğrenci işleri, sağlık, kültür, kongre, spor, yemekhane, yurt, vb.) destek birimleri hakkında bilgi veriniz.

<sup>7</sup> Bu kısımda gerçekleştirilen hizmet içi eğitim faaliyetlerinin listelenmesi ve örnek kanıtlar sunulması beklenmektedir.

Kütüphanemiz toplam 413 m2 kapalı alana sahiptir; 7/24 okuma salonumuz, 11m2 randevulu grup çalışma odamız, 35 m2 sesli çalışma odamız mevcuttur. 100 kişilik oturma kapasitesine sahip olup 10 adet bilgisayar kullanıcılarının hizmetine sunulmuştur. 11000 adet basılı kitap sayısına sahip olup EKUAL kapsamında 43.330 adet e-kitap, 33.518 adet e-dergiye erişim sağlanmaktadır.

#### **Mutfak, Yemekhane ve Kantin Kapasiteleri**

Üniversitemiz yerleşkesinde 1 yemekhane 1 kantin bulunmaktadır.

Yerleşkemizde faaliyet gösteren merkez mutfakta ISO 9001 ve 22000 standartlarına göre hazırlanan yemeklerimiz yemekhanemizde ekonomik fiyatlarla servise sunulmaktadır.

Yemek hizmetleri 1 gıda mühendisi ve 2 gözetmen aşçı tarafından denetlenmektedir.

2022-2023 öğretim yılında toplam 250 kişiye yemek hizmeti verilmiştir.

#### **Öğrenci Evleri**

Üniversitemiz yerleşkesi içerisinde 55 kız, 55 erkek olmak üzere toplam 110 kişilik yurt bulunmaktadır.

Kız yurdunda 3, erkek yurdunda 3 toplam 6 adet, 2 kişilik VIP odalar bulunmaktadır.

Kız ve erkek yurtlarında 3 ve 4 kişilik odalar mevcuttur.

Öğrenci Evlerimizde öğrencilerin ortak kullanabilecekleri Banyo+WC, çamaşır odası, ütü odası ile wireless sistemi bulunmaktadır.

#### **Spor ve Dinlenme Tesisleri**

Üniversitemiz Yerleşkesi'nde, 1 halı saha, 1 açık basketbol sahası, 1 açık voleybol sahası, 1 açık atletik egzersiz alanı bulunmaktadır.

Üniversitemiz öğrencilerinin boş zamanlarını değerlendirmek onların beden, ruh ve zihin bakımından dengeli ve sağlıklı gelişmelerine yardımcı olmak amacıyla, sportif etkinliklere bu yıl da devam edilmiştir.

Öğrencilerimiz farklı spor dallarından oluşan Üniversitemiz Takımları, Türkiye Üniversite Sporları Federasyonu tarafından ÜNİLİG Teknofest kapsamındaki Sportif Drone Yarışması'nın ilk etabında Üniversitemizin BU Sportif Drone Takımı, Hobi Drone kategorisinde takım sıralamasında birinci olup "Türkiye Şampiyonu" olmuştur. Ayrıca 38. SELL STUDENT GAMES özel turnuvasında Tartu/Estonya'da ülkemizi temsil etmiştir.

#### **Öğretim Elemanı ve İdari Personel ile Öğrencilerin Taşınma Olanakları**

Eğitim-öğretim birimlerinde öğretim elemanı ve idari personel ile öğrencilerin taşınması için verilmiş araç bulunmaktadır.

#### **Kültürel, Sanatsal ve Diğer Etkinlikler**

Ülkemizin yaşamış olduğu yüzyılım felaketi olarak adlandırılan depremden dolayı uzaktan eğitime geçildiği için 2022-2023 eğitim öğretim yılında üniversitemizde etkinlikler düzenlenememiştir.

#### **Sağlık Hizmetleri**

Üniversitemizde psikolojik danışmanlık hizmetleri verilmektedir. 1 psikolog görev yapmaktadır.

#### **İlk Yardım ve EKG Servisi**

Psikolojik Danışma birimimiz, öğrencilerimizin kişisel gelişimine katkıda bulunmayı hedefleyen psikolojik hizmetler sunmaktadır. Bu hizmetler, ruh sağlığı ile ilgili sorunların çözümleri, stresle baş etme yolları, kendini tanıma, psikososyal çevreleri ile daha iyi iletişim kurabilme ve uyum sağlama konularında öğrencilerimizin kendilerini geliştirmelerini sağlayan hizmetlerdir. Öğrencilerimiz bu hizmetten, öğrenci kimlikleri ile hafta içi her gün 09.00-16.30 saatleri arasında online randevu alarak yararlanabilmektedirler. Bu görüşmeler gizlilik ilkesi içinde yapılmaktadır. Birimimizde 1 psikolog ve görev yapmaktadır. İleri tetkik ve tedavi gerektiren olgular ilgili hastanelere yönlendirilmektedir.

## **E. Toplumsal Katkı**

### **TOPLUMSAL KATKI POLİTİKAMIZ**

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yaşam boyu eğitim ve gelişim sürecine katkıda bulunmayı, ulusal ve uluslararası düzeyde saygın bir bölüm olmayı misyon ve vizyon olarak benimsemiş, üretilen bilgiyi iç ve dış paydaşlar aracılığı ile topluma aktarmayı temel bir değer olarak kabul etmekte ve bu bakış açısı doğrultusunda yerel, ulusal ve uluslararası gelişimi sağlamak amacıyla politik, ekonomik, ekolojik, sosyal, kültürel, eğitim ve teknolojik alanlarda bilimsel araştırma ve uygulama temelli topluma hizmet sağlamak adına;

- Toplumun ihtiyaçlarına uygun eğitim-öğretim faaliyetlerini gerçekleştirmek ve sosyal sorumluluk bilincinin yaygınlaştırılmasına katkı sağlamayı,
- Ekonomik, ekolojik, sosyal, kültürel, eğitim ve teknoloji alanlarında bilimsel araştırmalar ve danışmanlık yaparak bölgesel gelişmeye katkı sağlamayı,
- Toplumda yaşam boyu öğrenme kültürünün oluşturulmasına ve öğrenme becerilerinin kazandırılmasına katkı sağlamayı,

- Yerel yönetimlerle iş birliğiyle projeler hazırlamak ve bu projelerin hayata geçirilmesiyle yerel kalkınmanın gelişmesine katkı sağlamayı,
- Teknolojik yenilik ve uygulamaların Araştırma-Geliştirme Merkezlerinin destek faaliyetleriyle ortaya çıkan ürünlerin iş çevrelerine duyurulması ve nitelikli eleman ihtiyacı için gereken eğitimlerin sağlanmasıyla bölgenin kalkınmasını sağlamayı,
- Üniversite ve sanayi iş birliği kapsamında yapılan akademik çalışmalar süresince daha nitelikli bilim insanı yetiştirmenin yanı sıra turizm ve yiyecek-İçecek sektörünün gereksinimlerini sağlayacak çalışmalara katkı sağlamayı,
- Çevre sorunlarına çözüm geliştirici önlemler almayı, sıfır atık gastronomi bilincinin yaygınlaşmasına yönelik öneriler sunmayı ve farkındalık oluşturmayı,
- Araştırmalarla bölgenin kültürel zenginliklerinin ortaya çıkarılmasına, korunmasına ve geliştirilmesine katkıda bulunmayı,
- İnsana saygı temel değerini benimseyen bir üniversite olarak özel gereksinimli bireylerin ihtiyaçlarına yönelik eğitim-öğretim, sosyal ve kültürel faaliyetlerin yanı sıra fiziki alt yapının geliştirilmesine katkı sağlamayı,
- Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri 2030'a yönelik yönelik uygulamalar geliştirmeye çalışarak farkındalık oluşturmayı ilke edinmiştir.

a. Kanıtlar

## ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ

### GASTRONOMİ TOPLULUĞU

#### 2023-2024 FAALİYET RAPORU

1	4. ULUSLARARASI GASTRONOMİ ve MUTFAK YILDIZLARI BULUŞMASI	15-18 KASIM 2023	Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ve Aşçılık programımızdan toplamda 10 öğrencimiz çeşitli alanlarda yarışmaya katıldılar. Bölüm akademisyenlerimiz destek amacıyla katıldılar. Öğrencilerimiz yarışma sonucunda 5 altın, 4 gümüş ve 2 bronz altını okulumuza kazandırdılar.
2	İSTANBUL GASTRONOMİ FESTİVALİ	13-16 ARALIK 2023	Okulumuz öğrencilerinden İlayda Gökova, Ebrar Alıcı, Eray Doğrul ve Bekir Can Dağdelen bireysel katıldıkları alanlarda altın; Mücahit Gül bronz madalya kazanmıştır. Ayrıca ekip olarak katılan Ömer Faruk Tanrıverdi, Altay Özçelik ve Günay Sena Gündoğan altın madalya; Mücahit Gül, Serdar Tınaz ve Azize Saruhan altın madalya ve 3.'lük kupasını okulumuza kazandırmıştır.
3	AJANDA	21 ARALIK 2023	Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL'ın katkılarıyla hazırlanan ve faydalı gastronomi bilgileri içeren 2024 yılı her güne sağlıklı yemek önerisi projesinin halk sağlığı yararı açısından bir ajandaya dönüştürülüp çok sayıda bastırılması ve dağıtımının yapılması talep edilmiş ve öğrencilerin katkıları ile talep gerçekleştirilmiştir.
4	FAHRİ DOKTORA KOKTEYLİ	5 OCAK 2024	Kıbrıs Cumhurbaşkanı Ersin Tatar için yapılacak olan Fahri Doktora töreni öncesi yapılan kokteyl hazırlıkları gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ve aşçılık programı akademisyenleri ve öğrencileri ile birlikte hazırlanmıştır.
5	GASTRO ALANYA	5-7 ŞUBAT 2024	Öğrencilerimizden İlayda Gökova, Bekir Can Dağdelen, Ayşe Afra Kaya, Ahmet Taylan Duman, Mücahit Gül, Azize Saruhan, Serdar Tınaz, Erdoğan Atmaca, Niyazi Gökhan Karadumanoglu Buse Nur Menoğlu ve Muhammet Mücahit Özcan çeşitli kategorilerde ekip veya bireysel olarak yarışmıştır. Okulumuz öğrencilerinden Azize Saruhan Yılın Altın Genç Şefi kategorisinde Altın Kupa, Mücahit Gül Yılın Altın Şefi kategorisinde Altın Kupa, Azize Saruhan, Serdar Tınaz ve Mücahit Gül Yılın En İyi Üniversite Ekibi kategorisinde birinci, Gökhan Karadumanoglu Pratik Öğrenci Üniversitesi Restaurant Tatlı Tabağı kategorisinde Altın Madalya, İlayda Gökova Uzak Doğu Asya Tabağı kategorisinde Bronz madalya almaya hak kazanmıştır.

6	DANIŞMA KURULU YEMEĞİ	3 MAYIS 2024	DaniŐma kurulu toplantısında 15 öğrencimiz ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile AŞçılık bölümü hocalarımız yemek servisi gerçekleŐtirmişlerdir.
7	KARİYER GÜNÜ	10 MAYIS 2024	Kilit grup ile imzalanan protokol ve iş birliği kapsamında tüm bölüm ğrencilerinin katılım sağladığı kariyer günü gerçekleştirilmiştir.
8	MEZUNİYET YEMEĞİ	24 MAYIS 2024	2023-2024 dönemi mezunları ile Belenli Resort Hotel'de mezuniyet yemeği gerçekleştirilmiştir.

## ETKİNLİK GÖRSELLERİ

### 1. GASTRO ANTALYA - 4. ULUSLARARASI GASTRONOMİ ve MUTFAK YILDIZLARI BULUŞMASI

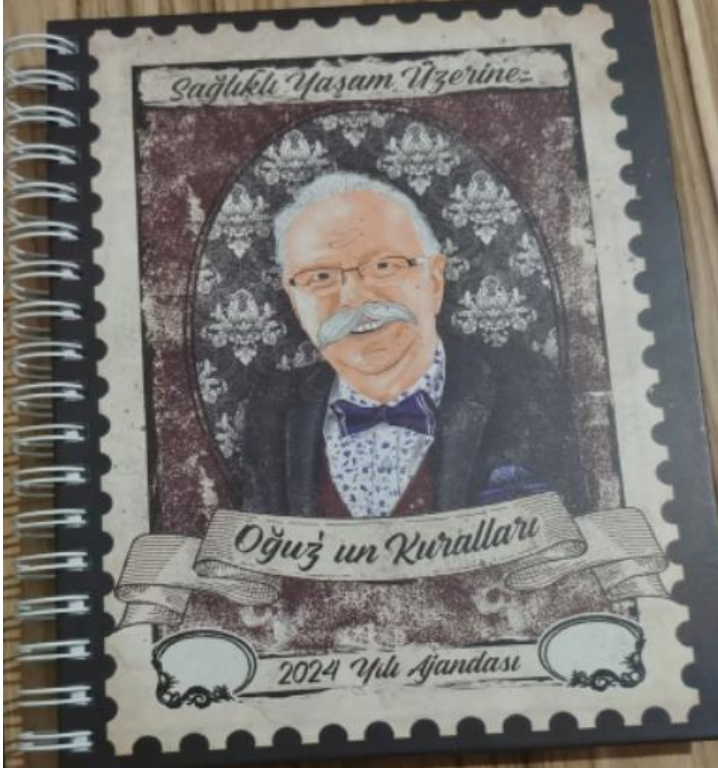


### 2. İSTANBUL GASTRONOMİ FESTİVALİ – 20. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri





### 3. AJANDA



T.C.  
ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi

Sayı : 92082307-208.99-2363  
Konu : Ajanda

21/12/2023

İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞINA

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi kapsamında düzenlenen Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL'ın katkılarıyla hazırlanan ve faydalı gastronomi bilgileri içeren 2024 yılı her güne sağlıklı yemek önerisi projesinin halk sağlığı yararı açısından bir ajandaya dönüştürülüp çok sayıda bastırılması ve dağıtımının yapılması talep edilmektedir. Gereğini olurlarınıza saygılarımla arz ederim.

Dr. Öğr. Üyesi Sezer YERSÜREN  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Üyesi

#### 4. FAHRİ DOKTORA KOKTEYLİ



#### 5. GASTRO ALANYA - 8.Gastro Alanya Uluslararası Yemek Yarışması



**İlginiz için Teşekkür ederiz.**  
**Yarışma Kayıtları**  
**Kapanmıştır.**

Alanya Belediyesi  
Altın Kepçe Turizm ve Aşçılar derneği  
**Uluslararası 8.**  
**Gastro Alanya Gastronomi Yarışması**  
5 - 6 - 7 ŞUBAT 2024 Tarihlerinde

İLETİŞİM: Mesut Önal : 0 532 310 45 68 / Sinem Kurt : 0 530 875 40 65 / [www.aktad.org](http://www.aktad.org)



6. DANIşMA

KURULU

YEMEĞİ

## BU HABER



BU HABER



**BU** ANTALYA  
BELEK  
ÜNİVERSİTESİ

BU HABER



**BU** ANTALYA  
BELEK  
ÜNİVERSİTESİ

## 7. KARIYER GÜNLERİ



## 8. MEZUNİYET YEMEĞİ



#### F. Genel Değerlendirme ve Sonuç

Güçlü Yönler	Gelişmeye Açık Yönler	Tehditler	Stratejiler
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sektörel iş birliklerinin üst seviyede olması.</li> <li>Bölge ve toplum ihtiyaçlarını karşılayabilecek güncel programa sahip olmak.</li> <li>Uygulama mutfaklarının ders işleyişlerini karşılayacak endüstriyel donanımına sahip olması.</li> <li>Sektörün yabancı dil ihtiyacını karşılayabilecek yabancı dil eğitimine sahip olunması.</li> <li>Öğrencilerin üst düzey işletmelerde stajlarını başarıyla yapabilmesi ve bölgede yükseklen bir değer haline gelmesi.</li> <li>Bölüm akademisyenlerinin kaliteli bilimsel yayın üretme potansiyeline sahip olması.</li> <li>Bölümde tasarlanan etkinliklerin, faaliyetlerin, projelerin vb. konuların yönetim tarafından güçlü bir şekilde desteklenmesi.</li> <li>Öğrencilerin kariyerleri noktasında önemli çalışmaların tasarlanması ve yürütülmesi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protokoller ve iş birlikleri zenginleştirilmesi.</li> <li>Antalya mutfağı üzerinde yenilikçi çalışmalar yapılması.</li> <li>Mutfak ekipmanlarının teknolojik gelişmeler doğrultusunda yenilenmesi.</li> <li>Bölümün yazılı ve görsel basında daha fazla yer alması.</li> <li>Öğrenci kulüplerinin daha aktif kullanılması.</li> <li>Erasmus öğrenci değişim programıyla öğrencinin eğitim alması.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Artan öğrenci sayısı nedeniyle mutfak kapasitesinin yetersiz kalabileceği olması.</li> <li>Bölüm öğrencilerinin sektördeki mevcut işleyişinden dolayı alanlarında çalışma motivasyonlarının düşmesi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Güncel müfredat değiştirilerek 7+1 (4. dönem doğrudan sektörde çalışma süreci olarak öğrencileri iş hayatına hazırlar) sistemine geçilebilir.</li> <li>Sektörde önde gelen işletmelerle mezun öğrenciler için iş garantili protokollerin yapılması.</li> </ul>

#### EK BİLGİLER:

Akademik Destek Veren Programlara İlişkin Bilgiler



**Tablo I.1a Programın destek verdiği birimler ([Akademik yıl <sup>(1)</sup>])**

Programın Adı <sup>(2)</sup>	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ		Adet	HY
	Adet <sup>(3)</sup>	HY <sup>(4)</sup>	Adet	HY	Adet	HY		
Aşçılık			2	12			2	12

<sup>(1)</sup> Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.

<sup>(2)</sup> Destek verilen bölümler, değerlendirilen programdaki öğretim elemanlarının diğer bölümlerde verdiği dersler.

<sup>(3)</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

<sup>(4)</sup> Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

**Tablo I.1b Programın destek aldığı birimler ([Akademik yıl <sup>(1)</sup>])**

Programın Adı <sup>(2)</sup>	Öğretim Elemanı						Toplam	
	TZ		YZ		DSÜ		Adet	HY
	Adet <sup>(3)</sup>	HY <sup>(4)</sup>	Adet	HY	Adet	HY		
Aşçılık			3	39			3	39
Sosyal Hizmet			1	3			1	3
Mimari Restorasyon			1	3			1	3
İç Mekân Tasarımı Programı			1	2			1	3
Tıbbi Aromatik Bitkiler			1	2			1	2
Rektörlük			?	6			?	6
DSÜ					5	22	5	22

<sup>(1)</sup> Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.

<sup>(2)</sup> Programın destek aldığı bölümler, bu bölümlerdeki öğretim elemanlarının değerlendirilen program için verdiği dersler.

<sup>(3)</sup> Bu sütuna, tam zamanlı öğretim elemanlarının toplam sayısını yazınız.

<sup>(4)</sup> Haftalık yük (HY): Öğretim elemanları için verdikleri toplam ders saati, diğer görevliler için haftalık çalışma saatidir.

**Personel Sayıları**

Biriminizdeki tüm personelin (tam zamanlı, yarı-zamanlı, ek görevli) ve öğrencilerin sayısını hem meslek yüksekokulu için hem değerlendirilen her program için, **Tablo I.2a ve 2.b**'yi kullanarak, ayrı ayrı tablolar olarak veriniz.

**Tablo I.2a.Enstitü/Fakülte/Yüksekokul Personel Sayısı ([Akademik Yıl <sup>(1)</sup>])**

	Adet <sup>(2)</sup>			Toplam	Haftalık Toplam Saat <sup>(3)</sup>
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları					
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					

**Açıklamalı [SK1]:** Fakülte geneli bilgisi gerekir

Diğer <sup>(4)</sup>					
<i>(1) Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.</i>					
<i>(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli</i>					
<i>(3) Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati</i>					
<i>(4) Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.</i>					

**Tablo I.2b. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Personel Sayısı ([Akademik Yıl <sup>(1)</sup>])**

	Adet <sup>(2)</sup>			Toplam	Haftalık Toplam Saat <sup>(3)</sup>
	TZ	YZ	DSÜ		
Öğretim Elemanları	3	7+?	5	15	78
Toplam					
Teknisyenler/Uzmanlar					
Diğer idari görevliler					
Diğer <sup>(4)</sup>	2			2	Araştırma Görevlisi
<i>(1) Bu tabloya, sona eren akademik yıla ilişkin veriler yazılmalıdır.</i>					
<i>(2) TZ: Tam zamanlı, YZ: yarı zamanlı, DSÜ: Ders saati ücretli</i>					
<i>(3) Ders veren öğretim elemanının toplam haftalık ders saati</i>					
<i>(4) Farklı bir kategori söz konusuysa bunu belirtiniz veya boş bırakınız.</i>					