



# Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü

## Birim İç Değerlendirme Raporu

Birim Adı ...:KEMALİYE HACI ALİ AKIN UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU

Seçilen Yıl ...:2023

İç Değerlendirme Başlığı	Alt Başlık Sayısı	Girilen Başlık Sayısı	İlerleme Durumu	İlerleme Değeri (%)
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	1	1	100	100
B.EĞİTİM VE ÖĞRETİM	18	18	100	100
Birim Hakkında Bilgiler	1	1	100	100
C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME	7	7	100	100
D.TOPLUMSAL KATKI	3	3	100	100
Özet	1	1	100	100
A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE	18	18	100	100

**Özet**

### 1. Özet

#### Birim Kalite Grubu (Düzyey I)

Tüm bölümlerdir.

#### Birim Kalite Grubu (Düzyey I) Oluşumu

Bölüm başkanı ve bölüm başkanının gönüllülük esasına göre belirleyeceği 1 kişi ile birlikte en fazla 2 kişiden oluşur. Bölüm Başkanı birim strateji grubunun başkanıdır ve Ana Birim Strateji Grubu'nda bölümü temsil eder.

#### Birim Kalite Grubu (Düzyey I) Görevi

Birim Strateji Grubunun görevi bölümün strateji dokümanını hazırlamaktır.

#### Birim Kalite Grubu (Düzyey I) Çalışma Esasları

Bölüm kendi içinde toplanarak bölümün vizyon, misyon, hedef ve stratejilerine ilişkin esasları belirler. Amaç birim kalite dokümanına temel teşkil edecek verilerin elde edilmesidir. Bu çerçevede birim kalite grubu üyeleri tarafından bölümün taslak kalite dokümanı oluşturulur. Oluşturulan kalite dokümanı uygun görülecek yöntem ile (sunum, toplantı, elektronik posta vb) bölüm elemanlarına dağıtılarak görüş ve önerileri alınır. Elde edilen geri bildirimler sonucunda hazırlanan birim kalite dokümanı Ana Birim Kalite Grubuna (Düzyey II) ve Üniversite Kalite Grubuna (Düzyey III) iletilir.

#### Ana Birim Kalite Grubu (Düzyey II)

Yüksekokul Müdürlüğüdür.

### Ana Birim Kalite Grubu (Düzyey II) Oluşumu

Ana birim kalite grubu başkanı yüksekokul müdürüdür. Grubun üyeleri Düzyey I başkanları ve yüksekokul sekreteridir. Gereksinim duyulduğu hallerde kalite yönetimi konusunda deneyimli birim dışı kişiler de bu gruba dahil edilebilir.

### Ana Birim Kalite Grubu (Düzyey II) Görevi

Ana birim kalite grubunun görevi birim kalite dokümanlarını bütünsel bir anlayış çerçevesinde uyumlaştırmaktır.

### Ana Birim Kalite Grubu (Düzyey II) Çalışma Esasları

Birim kalite gruplarının hazırladıkları dokümanları yüksekokul kalite dokümanını hazırlamak üzere uyumlaştırır. Hazırlanan yüksekokul kalite dokümanı Üniversite Kalite Grubuna (Düzyey III), birim strateji dokümanları ile birlikte iletilir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
BÖLÜM KALİTE TOPLANTI TUTANAĞI	Bölüm kalite toplantıları her akademik dönem için düzenlenmektedir.	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/0c158cff-fd8f-4638-9c46-26bd0279b0cc.pdf">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/0c158cff-fd8f-4638-9c46-26bd0279b0cc.pdf</a>

## Birim Hakkında Bilgiler

### 1. Birim Hakkında Bilgiler

Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu 1 idari biriminde çalışan, 3 deneyimli akademik personeli ile eğitim öğretim için en iyi hizmeti sunmaktadır. Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Türkiye'nin önde gelen kurumlarının başında gelmektedir. Yüksekokulumuzda 130 öğrenci eğitim öğretim hayatına devam etmektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
KHAAUB YO KHAAUB YO		<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/f749c9d2-6c9a-40cf-b373-1dcc5fa3c188.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/f749c9d2-6c9a-40cf-b373-1dcc5fa3c188.png</a>

## A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

### A.1. Liderlik ve Kalite

#### A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Yüksekokulumuz yönetim ve idari yapısı Üniversitemizin ilgili mevzuatına göre yapılandırılmış olup iş ve görev tanımları web sayfamızda yayınlanmaktadır. Yüksekokulumuzda 2 (iki) idari personel, 2 (iki) güvenlik görevlisi, 7 (yedi) hizmetli personel bulunmaktadır. Kurumsal işleyişte katılım ve şeffaflığa önem verilmektedir. Bu kapsamda yüksekokul kurul ve komisyonlarında üniversitemiz farklı bölümlerinden üyelere yer verilmeye gayret gösterilmektedir.

Yüksekokul müdürümüz Dr. Öğr. Üyesi M. Samet Altınbilek 2022 yılında asaleten göreve atanmış olup halen görevini sürdürmektedir. Yüksekokul sekreterimiz Hasan Tokay 2023 yılından vekaleten göreve atanmış olup, halen görevini sürdürmektedir.

Öğrencilere birlikte öğrenme, öğrendiklerini sorgulama ve bütünleştirme becerilerini geliştirecek olanakları sunmayı amaçlayan KHAAUBYO; öğrencilerin kişisel olarak kendi öğrenmelerini ve birbirlerinin öğrenmelerini artırmaya yönelik olarak ortak bir hedef doğrultusunda birlikte çalışması amacıyla küçük grupların eğitici amaçla kullanılması olarak tanımlanabilecek **Modüler Öğretme** geçmeyi hedeflemektedir. Öğrencilerin meslek alanlarında belirli yeterliliği kazanması için, kendi içinde bütünlük gösteren ve belirli bir sistematik içinde düzenlenmiş öğretim yaşantılarının oluşturulması gerekmektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
İdari Kadro	İdari Kadro	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/bddb062d-bf46-4b3e-ae5d-6ce132aef45c.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/bddb062d-bf46-4b3e-ae5d-6ce132aef45c.png</a>

### A.1.2. Liderlik

Yüksekokulumuzda kalite güvencesi kapsamında oluşturulan birim sorunluluğunu Öğr. Gör. Dr. Tuğrul Batmaz yürütmektedir. Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü ile Stratejik Planımız doğrultusunda uyum içinde çalışmalar sürdürülmektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Yönetim	Yönetim	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/7aa71f6b-05de-4a42-a553-3040dc968d17.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/7aa71f6b-05de-4a42-a553-3040dc968d17.png</a>

### A.1.3. Kurumsal dönüşüm kapasitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak; gastronomi alanında tanınırlığımızı arttırmak adına ulusal ve uluslararası tanınırlığa sahip şeflerle, sektörde öncü kurum ve kuruluşlarla iletişim kurulmaktadır. Yüksekokulumuza davet edilerek çalışmalar yürütülmektedir. 2023 Kasım ayı içinde Uzak Doğu Mutfağına yönelik workshop gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma sonucunda Kore-Türk Dostluk Derneği yüksekokulumuza davet edilmiştir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Workshop	Workshop	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/58e90645-8768-4b05-88a6-86d74d962c5c.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/58e90645-8768-4b05-88a6-86d74d962c5c.png</a>

### A.1.4. İç kalite güvencesi mekanizmaları

İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları yönetmelik ve yönerge, akademik takvim, iş akış şemaları ve memnuniyet formları üzerinden değerlendirilecektir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Kalite Koordinatörlüğü Ekran Görüntüsü	Kalite Koordinatörlüğü Ekran Görüntüsü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/fe3f7a25-84a3-487f-9ee2-037fd51ae77c.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/fe3f7a25-84a3-487f-9ee2-037fd51ae77c.png</a>

### A.1.5. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yönelik kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verilebilirlik

örnekleri web sayfaları üzerinden yapılan duyurular ile sağlanmaktadır.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Duyurular ve Haberler	Duyurular ve Haberler	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/d33f4298-4de1-4b52-885e-498d282326d0.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/d33f4298-4de1-4b52-885e-498d282326d0.png</a>

## A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

### A.2.1. Misyon, vizyon ve politikalar

Yüksekokulumuzun genel amacı;

Turizm sektöründe ve özellikle yiyecek içecek işletmelerinde istihdam edilmek üzere; etkili turizm bilincine sahip, turizmin sosyal, ekonomik ve teknik yönden gelişimine ön ayak olacak niteliklerle, teorik ve pratik bilgilerle donatılmış, yabancı dil bilen ve yüksek düzeyde bilgi, beceri, sevk ve idare yeteneği olan, araştırarak ve sentezleyerek karar verme gücüne sahip öğrencilerin, çalışanların, yöneticilerin ve girişimcilerin yetiştirilmesidir. Böylece mezun öğrencilerimiz, yalnızca ulusal iş piyasalarında değil uluslararası iş piyasalarında da istihdam olanaklarına sahip olabileceklerdir.

Üniversitenin stratejik planıyla uyumlu olarak tanımlanmış amaç ve hedefler var mıdır, bunlar hangi yöntemlerle hazırlanmıştır?

Amaçlar ve hedefler;

- Kurumsallaşmayı Sağlayarak Şeffaf ve Sürdürülebilir Bir Kurum Kültürü Oluşturmak
- Eğitim-Öğretimin Kalitesini Artırmak
- Toplumsal Sorumluluğa Sahip Bir Kurum Oluşturmak Hedefler
- Yüksekokulumuzun Benimsediği Kültür ve Değerleri Tüm Çalışanlarına ve Öğrencilere Aktaran Faaliyetlerde Bulunulması
- Kurumsal Yönetim Süreçlerinde Katılımcılığın, Şeffaflığın, Hesap Verilebilirliğin Geliştirilmesi ve Sürdürülebilmesi
- Çalışanların Memnuniyetinin Artırılması ve Personelin Niteliklerinin İyileştirilmesi
- Yüksekokulumuzun Tercih Edilebilirliğinin Artırılması
- Öğrencilerin Memnuniyetinin Artırılması
- Eğitim ve Öğretimin Yenilikçi ve Yaratıcı Yaklaşımlarla Güçlendirilerek Bilgi Odaklıdan Beceri Odaklı Bir Kimliğe Dönüştürülmesi
- Eğitim-Öğretim Kadrosunun Sürdürülebilir Gelişiminin Sağlanması ve Öğretim Becerilerinin İyileştirilmesi
- Eğitim Ortamları ile Materyallerinin Nicelik ve Niteliğinin Artırılması,
- Üniversitenin Şehir ve Toplumsal Gelişimine Katkıda Bulunulması
- Toplumun Kalkınmasına Yönelik Bilimsel Çalışmaların Artırılması

#### Özgörevimiz (Misyonomuz)

Lisans düzeyinde, çağdaş eğitim-öğretim ilkeleri çerçevesinde, dünya iş gücü pazarının artan rekabet ortamında ihtiyaç duyulan, evrensel değerleri benimsemiş, nitelikli insan gücünü yetiştirmek; sahip olunan birikim ve olanaklardan yararlanarak bilimsel araştırmalar yapmak ve bölge ekonomisine katkı sağlamanın yanı sıra iş piyasasının sorunlarına çözüm önerileri geliştirmektir.

#### Özülkümüz (Vizyonumuz)

Vermiş olduğu yüksek eğitim kalitesiyle alanlarında ulusal ve uluslararası standartlara cevap verebilen, yabancı dil bilen ve alanlarında gerekli teori ve uygulama bilgisine sahip mezunlarıyla, iş sektörlerinde tercih edilen ve araştırma geliştirme faaliyetlerini sürekli geliştiren bir uygulamalı bilimler yüksekokulu olmaktadır.

### A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

- Birimin amaç ve hedefleri

Amaçlar ve hedefler;

- Kurumsallaşmayı Sağlayarak Şeffaf ve Sürdürülebilir Bir Kurum Kültürü Oluşturmak
- Eğitim-Öğretimin Kalitesini Artırmak
- Toplumsal Sorumluluğa Sahip Bir Kurum Oluşturmak Hedefler
- Yüksekokulumuzun Benimsediği Kültür ve Değerleri Tüm Çalışanlarına ve Öğrencilere Aktaran Faaliyetlerde Bulunulması
- Kurumsal Yönetim Süreçlerinde Katılımcılığın, Şeffaflığın, Hesap Verilebilirliğin Geliştirilmesi ve Sürdürülebilmesi
- Çalışanların Memnuniyetinin Artırılması ve Personelin Niteliklerinin İyileştirilmesi
- Yüksekokulumuzun Tercih Edilebilirliğinin Artırılması
- Öğrencilerin Memnuniyetinin Artırılması
- Eğitim ve Öğretimin Yenilikçi ve Yaratıcı Yaklaşımlarla Güçlendirilerek Bilgi Odaklıdan Beceri Odaklı Bir Kimliğe Dönüştürülmesi
- Eğitim-Öğretim Kadrosunun Sürdürülebilir Gelişiminin Sağlanması ve Öğretim Becerilerinin İyileştirilmesi
- Eğitim Ortamları ile Materyallerinin Nicelik ve Niteliğinin Artırılması,
- Üniversitenin Şehir ve Toplumsal Gelişimine Katkıda Bulunulması
- Toplumun Kalkınmasına Yönelik Bilimsel Çalışmaların Artırılması

### A.2.3. Performans yönetimi

Eğitim ve öğretim verilen tüm alanlarda kurumsal performansın geliştirilmesi amacıyla performans göstergeleri belirlenmiştir.

## A.3. Yönetim Sistemleri

### A.3.1. Bilgi yönetim sistemi

Üniversitemiz bünyesinde tüm birimleri ve tüm alanları kapsayan bilgi yönetim sistemleri

kullanılmaktadır. Bu sistemler birim düzeyinde kullanıcı değişiklikleri başta olmak üzere düzenle olarak izlenmektedir. Gerekli görülen değişiklikler ilgili birimlerle paylaşılmakta ve düzenlemeler yapılmaktadır.

Üniversitemiz ve yüksekokulumuzda; EBYS, PBS, OBS, YÖKSİS, KBS sistemleri kullanılmaktadır.

<b>Kanıt Adı</b>	<b>Kanıt Açıklama</b>	<b>Kanıt Linki</b>
EBYS, PBS, OBS Ekran Görüntüsü	EBYS, PBS, OBS Ekran Görüntüsü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/0952e6d6-91a6-4de0-8cf5-0fadaa6760fb.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/0952e6d6-91a6-4de0-8cf5-0fadaa6760fb.png</a>

### A.3.2. İnsan kaynakları yönetimi

Üniversitemiz ve yüksekokulumuz akademik ve idari personellerini ilgili mevzuat çerçevesinde (2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu ve 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu) takip etmektedir. Tüm personellerin kişisel gelişimlerini desteklemekte, gerekli görülen ve talep edilen tüm alanlarda eğitim faaliyetleri düzenlemektedir. Üniversitemiz Personel Daire Başkanlığı tarafından iş ve işlemler mevzuat çerçevesinde takip edilmektedir.

<b>Kanıt Adı</b>	<b>Kanıt Açıklama</b>	<b>Kanıt Linki</b>
Personel Daire Başkanlığı Ekran Görüntüsü	Personel Daire Başkanlığı Ekran Görüntüsü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/2b577d8d-5903-4880-9e1e-71d8aa0eaa11.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/2b577d8d-5903-4880-9e1e-71d8aa0eaa11.png</a>

### A.3.3. Finansal yönetim

Standart bütçe uygulamaları öncelikler doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Performans programları, stratejik planlarla birlikte yeni uygulamaya konulan kamu yönetim sistemlerinin temel öğeleridir. 5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu ile başlatılan bu çalışmada Performans Programları kamunun gelişmesini sağlayacak amaçların belirlenmesi ve kaynakların bu doğrultuda kullanılması için önemlidir. Dolayısıyla kaynak dağıtımını yönlendirecek politikaların uygulamaya konulması ve bunu destekleyen bir kurum kültürünün oluşturulması için alt yapı hazırlar. Kurumun gelişmesi bu alt yapı üzerine kurulan sistemlerin doğru iş süreçleri ile çalıştırılması ve performans bilgilerinin doğru kullanılmasına bağlıdır. Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı finansal yönetim çalışmalarını sürdürmektedir.

<b>Kanıt Adı</b>	<b>Kanıt Açıklama</b>	<b>Kanıt Linki</b>
Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı Ekran Görüntüsü	Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı Ekran Görüntüsü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/51c0b0df-fa7b-485b-adaf-ae52a2b59999.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/51c0b0df-fa7b-485b-adaf-ae52a2b59999.png</a>

### A.3.4. Süreç yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları ile süreci yönetmektedir. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm öğretim üyeleri ve yüksekokuldaki diğer bölüm öğretim elemanlarından bölüm öze görevleri, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır. Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör profesyonelleri, diğer üniversitelerdeki

akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program öğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerileri alınmaktadır.

Yine dış paydaşlardan olan YÖK, ÖSYM, MEB tarafından çıkarılan yasa ve yönetmeliklere göre bölümde değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır. Ayrıca, bölüm öğretim elemanları İstihdam ve Kariyer Günlerine katılan işletme temsilcileri ile görüşmeler yapmakta ve görüşlerini almaktadırlar.

Bölüm başkanlığı tarafından iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite ve risk elçileri tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır. Bölüm Kurul toplantılarında iç ve dış paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm öze görevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması, eğitim öğretim kadrosunun belirlenmesi ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, bölüm kurul toplantıları, akademik kurul toplantıları, bölümdeki diğer komisyonların faaliyetleri, öğretim üyelerinin görüşleri ve dış paydaş görüşleri eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite ve risk elçileri tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve 5 yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile kalite ve risk elçilerinin raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü genel çerçevesi çizilmiş olan sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında gerek iç gereksinimler gerekse dış paydaş görüş ve önerileri doğrultusunda destek uygulamalar gerçekleştirmektedir.

Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü tarafından süreçler izlenmektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Kalite Koordinatörlüğü Ekran Görüntüsü	Kalite Koordinatörlüğü Ekran Görüntüsü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/8e5d3309-ea65-4527-823c-13b7402d4d27.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/8e5d3309-ea65-4527-823c-13b7402d4d27.png</a>

#### A.4. Paydaş Katılımı

##### A.4.1 İç ve dış paydaş katılımı

Her sistemin bir çevresi vardır ve çevre bir sistemin içinde faaliyette bulunduğu ortamı ifade eder. Sistem yaklaşımına göre örgütler bir üst sistemin içinde alt sistemlerden oluşmuş birer yapıdır. Üst sistem örgütün faaliyetlerini sürdürdüğü dış çevredir. Alt sistemler ise kendi içlerinde bulunan iç çevreyi ifade ederler.

Sektör çevresi örgütün içinde bulunduğu sektör dalındaki ve örgütün faaliyetlerini doğrudan etkileyen faktörlerden oluşur. Bu faktörler tedarikçiler, rakipler, müşteriler, düzenleyici kuruluşlardır. Tedarikçilerin davranışları, rakiplerin stratejileri, müşterilerin davranışlarındaki değişiklikler örgütlerin kararlarını doğrudan etkilerler. Akademik ve idari personel ile öğrencilerimiz iç çevreyi oluşturmaktadır. Bunların öneri ve şikayetleri doğrultusunda sistem kendini güncellemekte ve/veya değiştirmektedir.

Sistemler çevresi ile olan

ilişkilerine göre kapalı yada açık sistemler olarak sınıflandırılırlar. Kapalı sistem, dış çevresi ile herhangi bir ilişkisi olmayan, açık sistem ise dış çevresinden etkilenen sistemdir.

Açık bir sistemin bütün özelliklerine sahip olan KHAAUBY içinde olduğu sistemin unsurları ile ilişkili fiziksel, sosyal, ekonomik, politik ve teknolojik çevre içerisinde yer almakta ve mekansal ve işlevsel ilişkilere göre örgütlenmektedir. KHAAUBY ekonomik, politik, sosyal, kültürel ve fiziksel çevre içerisinde faaliyet göstermekte ve bu çevre KHAAUBY'yu güçlü bir şekilde etkilemektedir. KHAAUBY, bu çevre üzerinde çok az kontrole sahip olmakla birlikte, aynı çevre üzerinde önemli etkileri olduğu da söylenebilir. Açık bir sistemde, hem çevre sistemi hem de sistem çevreyi etkilemektedir.

KHAAUBY sektör temsilcileri, sivil toplum kuruluşları, kamu ve özel yüksek öğretim kurumları ve öğrencileri ile ilişkiler kurarak bu sistemin tüm gereklerini yerine getirmektedir.

- İç ve dış paydaş listesi

<i>PAYDAŞLAR</i>	<i>ÇALIŞANLAR</i>	<i>HİZMET ALANLAR</i>	<i>TEMEL STRATEJİK ORTAK ORTAK</i>
Rektörlük (İç Paydaş)			*
ÖSYM (Dış Paydaş)			*
Müdürlük (İç Paydaş)	*	*	*
Öğrenciler (İç Paydaş)		*	
İdari Personel (İç Paydaş)	*	*	
Akademik Personel (İç Paydaş)	*	*	
Mezunlar (İç Paydaş)			*
Sektör Temsilcileri (Dış Paydaş)		*	*
Özel Üniversiteler (Dış Paydaş)		*	*
Sivil Toplum Kuruluşları (Dış Paydaş)		*	*
Yurtdışı Anlaşmalı Üniv. (Dış Paydaş)			*
EBYU Diğer Birimleri (Dış Paydaş)		*	*
Bankalar (İş Bank.) (Dış Paydaş)		*	*
Firmalar/Satıcılar (Dış Paydaş)		*	*



**Kanıt Adı****Kanıt Açıklama****Kanıt Linki**

BÖLÜM  
DANIŞMA  
KURULU

Yüksekokulumuz iç ve dış paydaşları ile oluşturulan danışma kurulu bölüm ve birimin gelişme süreçlerinde görüş ve önerileri ile etkin rol oynamaktadır.

<https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/d8775eac-4856-437e-8eb9-d0d7969bf7a9.pdf>

**A.4.2. Öğrenci geri bildirimleri**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme çalışmaları ile süreci yönetmektedir. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün iç paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, program öğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve önerileri alınmaktadır.

Bölüm başkanlığı tarafından iç paydaşlardan alınan görüş ve öneriler, bölüm kalite ve risk elçileri tarafından analiz edilerek raporlanıp Bölüm Kuruluna sunulmaktadır. Bölüm Kuruluna sunulan bu görüş ve öneriler, bölüm öğretim elemanları tarafından tartışılıp görüşülerek bir karara bağlanmaktadır. Bölüm Kurul toplantılarında iç paydaşlardan alınan görüş ve öneriler dışında, bölüm özgörevleri, program öğretim amaçları, program çıktılarının belirlenmesi, öğretim planı (müfredat) ve içeriğinin oluşturulması ve eğitim-öğretim altyapısının geliştirilmesi konuları görüşülmektedir. Bölüm kurulunda görüşülen konular ve alınan kararlar eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ara sınav ve dönem sonu sınavları, öğrenci anketleri, mezun anketleri, staj anketleri, eğitim ve öğretimin sürdürülmesinde ve değerlendirilmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kapsamda elde edilen bilgiler bölüm başkanlığı tarafından doğrudan değerlendirilmekle birlikte, aynı zamanda kalite ve risk elçileri tarafından düzenli olarak analiz edilerek dönemlik, yıllık ve 5 yıllık sonuçlar oluşturulmaktadır. Bölüm başkanlığının tespitleri ile kalite ve risk elçilerinin raporları doğrultusunda gerekli durumlarda eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesine yönelik düzeltici ve geliştirici önlemler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü genel çerçevesi çizilmiş olan sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında iç gereksinimler paydaş görüş ve önerileri doğrultusunda destek uygulamalar gerçekleştirilmektedir.

**A.4.3. Mezun ilişkileri yönetimi**

Yüksekokulumuz ilk mezunlarını 2023 - 2024 Eğitim Öğretim Yılı sonunda verecektir. Mezun ilişkilerini yönetmek amacıyla mezun takip sistemi kurma çalışmaları başlatılmıştır.

**A.5. Uluslararasılaşma****A.5.1. Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi**

Erasmus, Mevlâna Farabi vb. değişim programlarıyla uluslararası öğrenciler yüksekokulumuza gelmekte, bölüm öğrencilerimizde çeşitli ülkelerde eğitim ve staj hareketliliğine

katılabilmektedir. 2023 yılı için yüksekokulumuzda eğitimine devam eden 1 yabancı uyruklu öğrencimiz bulunmaktadır. Değişim programları, Akademik ve Bilimsel İş Birliği Anlaşmaları ve üniversitemiz bünyesinde online olarak düzenlenen uluslararası kongre ve sempozyumlar ile uluslararasılaşma faaliyetleri sağlanmaktadır.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Dış İlişkiler Koordinatörlüğü	Dış İlişkiler Koordinatörlüğü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/ea2a90c8-2fb7-4e04-b12e-7bce70bea116.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/ea2a90c8-2fb7-4e04-b12e-7bce70bea116.png</a>

### A.5.2. Uluslararasılaşma kaynakları

**Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü**, Üniversitemizin uluslararasılaşma hedeflerinin gerçekleştirilmesi amacıyla 2007 yılında Rektörlük bünyesinde kurulmuştur. Koordinatörlüğümüz; uluslararası iş birlikleri kurmak, geliştirmek ve sürdürmek, uluslararası nitelik taşıyan tüm proje ve programların üniversitemiz adına koordinasyonunu sağlamak, uluslararası faaliyetleri öğrenci ve tüm personellere duyurmak ve uluslararası alanda üniversitemizin tanıtımını yapmak gibi çeşitli faaliyetleri yürütmektedir. Koordinatörlüğümüz bünyesinde 5 farklı birimi içermektedir:

**Erasmus Ofisi:** Avrupa Birliği tarafından yürütülen lisans öğrencilerine yönelik yurt dışı eğitim ve staj imkanlarına ek olarak, yüksek lisans ve doktora seviyeleri ile öğretim üyeleri için de projeleri içeren Erasmus Programını yürütmektedir.

**Mevlana Ofisi:** 2013 tarihinde kurulan Mevlana Ofisi, hiçbir coğrafi bölge ayrımı olmaksızın değişim programı bünyesinde giden – gelen öğrenci ve gelen akademik personel hareketliliğini yürütmekle görevlidir.

**Uluslararası Öğrenci Ofisi:** Üniversitemizde eğitim almak isteyen uluslararası öğrencilerin başvuru ve ön kayıt süreçlerini 2020-2021 akademik yılından itibaren yürütmektedir.

**Bologna Ofisi:** Bologna Uyum Komisyonun aldığı kurallar çerçevesinde ders bilgi paketinin içeriğinin düzenlenmesiyle görevlidir.

**Uluslararası Programlar Ofisi:** Üniversitemiz ve yurt dışında bulunan yüksek öğretim kurumlarıyla imzalanmış olan ikili anlaşma kapsamında, eğitim alanındaki tüm faaliyetleri karşılıklı yürütmek amacıyla kurulmuştur.

Yüksekokulumuz uluslararasılaşma kaynaklarını koordinatörlüğümüz aracılığıyla yürütmektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Dış İlişkiler Koordinatörlüğü	Dış İlişkiler Koordinatörlüğü	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/e2582243-f008-4246-a233-0967a37d8964.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/e2582243-f008-4246-a233-0967a37d8964.png</a>

### A.5.3. Uluslararasılaşma performansı

Yüksekokulumuz bünyesinden uluslararası çalışma yapmak amacıyla yurt dışında giden akademik, idari personelimiz ve öğrencimiz bulunmamakla birlikte 2023 yılında başvuru yapıp başarısız olan bir öğrencimiz vardır.

## B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

### B.1.1 Programların tasarımı ve onayı

Yüksekokulumuz program onayları YÖK'ün belirlediği ilke ve kurallara göre; bölüm/program açılmasının gerekçe ve kapsamı, kontenjan belirlenmesi teklifinin, Yüksekokul Kurulu Kararı ile birlikte Rektörlük Makamı Öğrenci İşleri Daire Başkanı, Senato onayı ile YÖK'e gönderilmesi, son olarak da onaylanması ile gerçekleştirilmektedir. Programların tasarımı, bölümlerle görüşleri ve yapılan toplantı ile şekillendirilip, yüksekokul yönetim kurulu tarafından onaylanmaktadır. Program tasarımları talepler doğrultusunda şekillendirilmektedir. Bununla birlikte farklı üniversitelerdeki programlarla uyumlu olunması doğrultuda, örneğin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023-24 eğitim yılı müfredatına "Yöresel Mutfak Kültürü" ders olarak ilk defa öğrencilere verilmiştir. Program tasarımları ve ders dağılımları ile ilgili değerlendirmelerde, ulusal ve uluslararası değişim programlarıyla da uyum göz önüne alınmaktadır. Ders dağılımları öğrencilerin hem akademik hem de sektörel gereksinimleri gerçekleştirilmiştir. Eğitimde, genelden – özele doğru akan bir model üzerinden, öncelikle temel bilimler ve alanlarda derslerle öğrencilerin özel alanlarda farklı uzmanlıklar elde etmeleri hedeflenmektedir. Ders dağılımları öğretim elemanlarının olup, öğrencilerin en iyi donanıma sahip olması önemsenmektedir. Ders dağılımlarında aynı zamanda öğretim elemanlarının ders yükleri de dikkate alınmakta olup, bir günde verebilecekleri ders yükü ve haftalık toplam ders yüklerinin performansı alınmaktadır. Öğrenci iş yükleri ders ve program bazlı olarak farklılaşmakla birlikte öğrenci katılımı ve öğrenci sorunlarının yüksekokulumuz öğretim elemanlarımız tarafından kullanılmaktadır. Üniversitemiz bünyesinde kullanılan öğrenci oturma odaları ilişkin Bologna tanımlarının yapılabildiği bir sisteme tüm ders içeriklerimiz Bologna Bilgi sistemi dahilinde ayrıntılı olarak program çıktıları ve kazanımları, bunların TYÇ ile ilişkilendirilmesi ve müfredat tanımları ile kaynak bilgileri yer almaktadır. Görülebilmektedir Bölümümüz amaçları ve öğrenme çıktılarının TYYÇ ile ilişkisi, program çıktıları ve ders kazanımlarının tanımlanması geçmiş dönemde gerçekleştirilmiştir. Ders dağılımları bölüm ve öğretim üyeleri/elemanlarının bilgi, uzmanlık dikkate alınarak bölüm kurulunda tartışmaya açık ve etik kurallar çerçevesinde yapılmakta ve onaylanmaktadır.

#### Kanıt Adı Kanıt Açıklama

#### Kanıt Linki

Danışma Kurulu Danışma Kurulu <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/1c71b552-1f28-43c6-83bc-048e4aa0b9a9.docx>

### B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü kuruluşundan bugüne kadarki süreçte Öğretim Planını sürekli iyileştirme ve geliştirme planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmekte ve elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yolda açılması planlanan derslere öğretim elemanı görevlendirmesi Bölüm Kurul kararı ve Fakülte onayı ile gerçekleştirilmiştir. Sonunda yapılan Bölüm Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirilmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüşleri yürütülmesinde akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve part-time belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından görüşlere göre planlama yapılmaktadır. Öğretim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenim çıktıları, ders planı sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Paketine tanımlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi ile yürütülmektedir. Öğretim planında yer alan tüm derslere (ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü duyurular vb. için yüksekokul web sayfası ve EBYU OBS ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

#### Kanıt Adı

#### Kanıt Açıklama

#### Kanıt Linki

DERS DAĞILIMLARI Öğretim elemanları ders dağılımları <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/01dd84a6-671b-413c-8107-2f83a9.docx>

### B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde TYYÇ, Turizm Eğitimi Değerlendirme Komisyonu düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları program çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir. Nitekim Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

öngörülen program çıktıları bölüm kurulunda görüşüldükten sonra iç ve dış paydaşlara da gönderilerek çıktıların her boyutta daha nitelikli hale getirilmesi sağlanmıştır. Elde edilen yanıtlar doğrultusunda, program çıktılarının bazılarının çıktıları ise zenginleştirilmiş ve Bologna Bilgi Paketi üzerinde gerekli güncellemeler yapılarak Öğrenci Bilgi Sistemine

#### Kanıt Adı

#### Kanıt Açıklama

Program

Öğrenme

Çıktıları

<https://obs.ebyu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=79972#>

<https://vys.ebyu.edu.tr/86fb-8fc>

### B.1.4. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

Bologna Süreci'nde Avrupa'da ortaya konan reform paketinin temel unsurlarından biri ortak kredi sistemi'nin kullanılmasıdır. Akademik denklik sistemi olup, temel amacı farklı ülkelerin eğitim kurumlarında öğrenim gören değişim öğrencilerinin olabildiğince adil bir biçimde ilgili kurumlarca karşılıklı olarak tanınmasını sağlamaktır. AKTS kredisi, hedeflenen öğrenim bir ders için tamamlanması için gerekli öğrenci iş yükünü gösteren sayısal değerdir.

AKTS hesaplamada temel kural, bir akademik yılda alınması gerekli tüm derslerin kredilerinin toplamının 60 olması zorunlu alınması gereken zorunlu derslerin kredi olarak karşılığı 30 olacaktır. Kredi miktarının belirlenmesinde temel alınacak

Öğrenci İş Yükünün Hesaplanması:

İş yükü, öğrencinin hedeflenen öğrenme kazanımlarına ulaşabilmek için dersle ilgili olarak yaptığı tüm pratik çalışmalar, sınavlar, başka bir deyişle ders saati içinde ve ders saati dışındaki tüm çalışmalardır. Planlanan bütün öğrenim AKTS hesaplanmasında, 30 AKTS 1 sömestre, 60 AKTS 1 yıllık iş yüküne, 1 AKTS = 25 - 30 saatlik iş yüküne karşılık gelir.

#### Kanıt Adı Kanıt Açıklama

#### Kanıt Linki

DERS PLANI Ders planı

<https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/80640d4b-09c2-4e77-bf38-b2b093a897c8.xlsx>

### B.1.5. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının belirlenmesi sürecinde, eğitim-öğretim içeriğinin şekillenmesi dikkate alınmaktadır. Buna bağlı olarak program çıktılarının belirlenmesinde aşağıdaki hususlar göz önüne alınmıştır:

- Türkiye ve Türkiye dışında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile ilgili müfredat ve program çıktılarının incelenmesi,
- TYYÇ 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri, TYYÇ Kişisel Hizmetler Temel Alanı Yeterliliklerinin incelenmesi,
- TURAK Değerlendirme Ölçütleri içerisinde yer alan lisans düzeyi Turizm alanı ortak program çıktıları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı yeterliliklerinin incelenmesi,
- Erzincan Binalı Yıldırım Üniversitesi Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzunun hazırlama ilkelerinin incelenmesi,
- Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması,
- İç ve dış paydaşların bölüm ile ilgili beklenti ve ihtiyaçlarının tespiti,
- Derslere ait içeriklerin incelenmesi,

#### Kanıt Adı

#### Kanıt Açıklama

DERS PROGRAM YETERLİLİKLERİ

<https://obs.ebyu.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=20&curSunit=79972#>

<http://vys.ebyu.edu.tr/44c>

### B.1.6. Eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim planı tündengelim yöntemi ile oluşturulmuştur. Bununla birlikte, öğretim planı Türkiye’de ve bazı ülkelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim veren diğer üniversitelerle karşılaştırılmıştır. Öğretim planı oluşturulmasında dikkat edilen diğer hususlar ise TYYÇ belirtilen kriterlerdir. Öğretim planında derslerin mesleğe yönelik derslerin verilmesi ve dil derslerinin ardışıklık ilkesi doğrultusunda bütünleşik program mantığı ile yapılandırılmıştır. Kapsamlı bir inceleme süreci sonucunda oluşturulan öğretim planında ilk yarıyıl, öğrenciyi üniversiteye hazırlama nitelikte dersleri içermektedir. İkinci yarıyıl dersleri de birinci yarıyılı destekler nitelikte olup, bu yarıyıldan itibaren öğrenciyi GASTRO-2021 teorik hem de uygulamalı olarak anlatılmaya başlanmakta, böylelikle öğrencinin meslek hayatının temel çerçevesini tanımlayan temel bilgileri alan öğrencilere üçüncü yarıyıldan itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili dersler verilmeye başlanmaktadır. Bilginin verilmesi kapsamında dersler öncelik sırasına göre öğretim planına yerleştirilmektedir. Yukarıdaki açıklamalar, İstanbul Kültür Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim alan öğrenciler, öncelikle lisans düzeyi eğitime adapte olmaları ile ilgili genel bilgilere erişmekte, bunları takiben ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik ihtiyaç duyacakları dersleri almaktadırlar. Öğretim planında derslerin kalitesi ve kapsamı dönemsel olarak bölüm kurul toplantılarında görüşülerek öğrenci memnuniyet anketlerinden elde edilen veriler doğrultusunda dersi veren öğretim elemanı ile bilgi alışverişi yapılmakta ve geliştirilmesi sağlanmasında amaç ile aynı zamanda güncel gelişmeler takip edilerek uygun derslerde bu gelişmeler öğrencilere aktarılması amaçlanmaktadır. Arttırılması amacı ile teknolojik gelişmeler de öğretim yöntemlerinde destek unsur olarak kullanılmaktadır.

#### Kanıt Adı Kanıt Açıklama

#### Kanıt Linki

DERS PLANI DERS PLANI

<https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/ebbd0b53-c4df-4cde-bf90-d999e6f624d8.xlsx>

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

### B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

Bölüm Eğitim Planında bulunan derslerin öğrenciyi etkin bir biçimde aktarılabilmesi için teorik konuların yanında uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminin temelini ifade eden içerik, teorik olarak konu bazında kavratılabilmesi için örneklemeler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından dönem halinde öğrencilere verilmekte, yarıyıl içerisindeki dersler 14 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 saatlik katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler derse dayalı olarak çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve iş başı uygulamalı eğitim dersi iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulanmaktadır.

**Anlatım:** Öğretim elemanının merkezde olduğu yöntemlerin başında gelir. Öğretim elemanının konuyu aktif olarak anlatmasıdır. Bu yöntemle ders; rapor, betimleme ve açıklama şeklinde işlenir. Uygun olan derslerde çağdaş sunum teknikleri kullanılmakta, zenginliği arttırılmakta, daha etkin sınıf içi iletişim kurulmakta ve ders süresi daha verimli kullanılabilir. Derslerin değerlendirilmesinin daha sağlıklı yapılması amacıyla haftalık ödevler verilmesine, kısa sınavlar yapılmasına ve yarıyıl/ta

**Tartışma:** Duruma göre sınıftaki bütün öğrencilerin ya da sınıfın belli bir kısmının katılımını sağlayan bir yöntemdir. Bütün görüş noktalarına göre ele alınarak tartışılır ve problem çözme ile ilgili alternatif görüşler ortaya çıkarılırlar. Tartışma, düşünme ve düşüncelerini belli bir mantık örüntüsü içinde ifade etme çabasıdır. Öğrencilerin düşünme, ifade becerilerini geliştirir.

**Gösterip Yaptırma:** Bu yöntem özellikle uygulama derslerinde öğretim elemanı sınıf önünde yaparak gösterir ve sonra öğrenciler sadece bakarak ve izleyerek değil, aynı zamanda yaparak ve deneyerek öğrenmeye çalışırlar. Sorun (Problem)

**Çözme:** Özellikle Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi dersinde uygulanan bir yöntemdir. Sorun çözme alması sağlar.

Bu kapsamda;

(a) Sorun belirlenir.

(b) Sorun tanımlanır.

(c) Olası çözüm yolları aranır ve hipotez geliştirilir.

(d) Çözüm yolu sınanır.

(e) Sınama doğru çözüme götürürse hipotez doğrulandığı için genellemeye gidilir.

(f) Sınama doğru çözüme götürmezse, geriye dönülerek sınama etkinlikleri gözden geçirilir, seçilen diğer bir hipotez bağımsız çalışma, yaratıcı düşünme, eleştirel düşünme gibi yeteneklerini geliştirilir.

**İşbirlikli Öğrenme:** İşbirlikli öğrenme, öğrencilerin ortak bir amaç için birlikte çalışmalarını esasına dayanan bir öğrenme türüdür. Heterojen gruplarda bir araya gelip, birbirlerine yardımcı olarak öğrenirler. İşbirliği kurma sırasında yardım etme ve yardım alınma gibi önemli deneyimler edinilir. Böylece gelecekte iş yaşamında çok önemli bir beceri olan ekip çalışması geliştirilir. Uygulama derslerinde öğrenciler belirli gruplar halinde ekip çalışması ile bir ürünü ortaya çıkartması işbirlikçi öğrenme türüdür.

**Gösteri:** Uygulama derslerinde çoğu zaman öğretim elamanı gösterdiği ürünü öğrencilerin yapması sağlanırken bazı durumlar gösterilir. Özellikle dış paydaşların workshop halinde verdiği eğitimlerde bu yöntem kullanılmaktadır.

**Benzetişim (Simülasyon):** Özel sektörde öğrencilerin karşılaşacağı ancak eğitim döneminde öğrenemeyecekleri etkinlikler simüle edilerek öğrencilerin bu deneyimleri yaşaması sağlanmaktadır. Burada özel sektörde uygulanan yöntemler öğrenci tarafından uygulanmaktadır. Örneğin banket yemeğine ilişkin deneyimlerin uygulanmasını göstermek amacıyla küçük çaplı banket yemeği hazırlığı yaptırılır.

**Proje:** Proje tabanlı öğrenim, öğrencileri ilginç sorunlarla uğraşmaya ve bunun sonunda sıra dışı ürünler oluşturmaya yönlendirir. Yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar ve olaylara geniş açıdan bakmalarını gerektirir.

**Gezi:** Öğrenmeyi sınıf dışına taşıyan bir yöntemdir. Öğrencileri yiyecek içecek fabrikaları, otel, restoran, fuar, festival gibi alanlara götürür. Doğrudan gözlem yaptırılarak bilgi edinmesi sağlanır.

**Görüşme:** Öğrencilerin bilgiyi kaynağından alması için sektör temsilcilerinin ve alanında uzman kişilerin ders kapsamında konuşmaları sağlanmaktadır. Bu kapsamda her eğitim öğretim yılında öğretmenler bölüm öğrencilerine bilgi aktarmak için davet edilir.

**Beyin Fırtınası:** Beyin fırtınası, değerlendirme ya da sınırlama olmaksızın bir sorunun çözümüne ilişkin mümkün olan tüm fikirlerin üretildiği bir grup çalışması sürecidir. Beyin fırtınasının amacı, öğrencilerin fikir üretmelerini sağlamak ve onları yaratıcılıklarını kullanmalarına olanak sağlar. Bu teknik, üst düzey tartışma tekniği olarak kullanılır. Fırtına dönemi ve değerlendirme dönemi vardır. Başarılı bir beyin fırtınası için serbest ve neşeli bir ortam yaratılması, olabildiğince çok miktarda fikir üretilmesinin sağlanması, önerilerin değerlendirilmesi önemlidir.

**Ders Notları ve Kitapları:** Bölümdeki tüm dersler için ders başlangıcında hangi kitabın esas olarak izleneceği ve hangi kitapların yardımcı olarak kullanılacağı açıklanmaktadır. Bazı derslerde öğretim üyesi kendi hazırladığı ders notlarıyla da destekte bulunmakta, bu ders notları öğrencilere paylaşılmaktadır.

**Stajlar:** Stajlar öğrencilerin derslerde edindikleri bilgileri gerçek hayatta görüp uyguladıkları çalışma ortamlarıdır. Bu amaçla her yıl bir yaz döneminde 60 işgünü staj yapmaktadır. Bölüm Staj Komisyonu EBYU Lisans Programları Yaz Stajı Yönergesi çerçevesinde öğrencilerimizin staja ilk başvuru aşamasından, stajların değerlendirilmesine kadar tüm aşamalar belgelendirilmekte ve arşivlenmektedir. Bölüm öğrencileri becerilerini geliştirmek ve lisans eğitiminden mezun olabilmek için staj eğitimini tamamladıkları süre boyunca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kapsamında, Kemaliye Hacı Ali Akın Üstün Sigortalıdır. Öğrenciler, "Staj Defteri" doldurarak staj sonunda danışmana teslim etmekte ve staj defterleri değerlendirilmektedir. Bölüm Staj Komisyonu öğrencileri mesleki stajla ilgili bilgilendirmek üzere her dönem başında toplantılar düzenler. Bu toplantılarda öğrencilere Bölümde uygulanan staj prosedürü detaylı bir şekilde anlatılmakta, staj yerleriyle ilgili bilgiler verilmekte ve bazı öğrenciler bu toplantılarda staj deneyimlerini aktarmakta ve ilk defa staj yapacak öğrencilere çeşitli tavsiyelerde bulunmaktadırlar.

#### **Kanıt Adı Kanıt Açıklama**

Derslik Derslikler

#### **Kanıt Linki**

<https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/1dc2354d-d444-424d-9bdb-b9241bd6d161.rar>

Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülür. Ara sınav, ara sınav mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve bütünleme sınavları yapılır. Ayrıca öğrencilerimizin talep de açılabilir. Yanı sıra öğrencilerimizin iş yükü ve performansı Bologna sistemine göre AKTS Bilgi Paketinde ve U edilmekte, sınav yükleri ağırlıklarına göre değiştirilebilmektedir. Sınavlarımızı;

- a) Ara Sınavlar / Vizeler: her ders için en az bir kez yapılır. Ara sınav programı; her yarıyılın ilk dört haftası içinde dersler alınarak yönetim tarafından organize edilir ve tarihler buna göre ilan edilir. Ara sınav notları dönem sonu sınavlarının notları ile birlikte değerlendirilir.
- b) Yarıyıl Sonu / Final Sınavları: En az on dört haftalık eğitim-öğretim döneminden sonraki iki hafta içerisinde yapılır. Final sınavına katılmayan öğrenciler o dersten başarısız sayılır ve başarı notu olarak FF verilir. Yarıyıl sonu sınavları ile ilgili mazeretler Senatosu tarafından belirlenir. Yarıyıl sonu sınav programları, dekanlık ve yüksekokul müdürlükleri tarafından hazırlanır. Yarıyıl sonu sınavı için mazeret sınavı açılmaz.
- c) Mazeret Sınavları: Haklı ve geçerli nedenlere dayalı mazereti dolayısıyla ara sınava katılmayan ve sınavdan sonraki bütünleme sınavına katılmayan öğrencilerin mazeretlerinin ilgili yönetim kurullarınca kabul edilmesi halinde, öğrencinin katılmadığı ara sınavlar o yarıyıl için yazılı olarak yapılır. Mazeret sınavlarına herhangi bir nedenle girmeyen öğrencilere, tekrar mazeret sınavı açılmaz.
- d) Bütünleme sınavları: Dönem sonu sınavları sonucunda başarısız olanlar başarısız oldukları derslerin bütünleme sınavına katılmaya hak kazanırlar ve bu öğrencilere ayrıca bir sınav açılmaz. Bütünleme sınavları dönem sonu sınavlarının bitiminde bütünleme sınavları için mazeret sınavı açılmaz.

Bunların dışında başarılı olamayan öğrencilerimiz 2 farklı sınav hakkı daha bulunmaktadır:

- a) Tek Ders Sınavı: Dört yarıyılı tamamlayarak mezun olma durumuna gelen ancak yalnızca bir dersi veremeyen veya tek ders başarısız olan öğrencilerin yararlandığı sınavdır.
- b) Ek Sınavlar: Azami öğrenim süresi (8 Yarıyıl- 4 Yıl) sonunda mezun olma durumundaki öğrencilerimize, başarısız oldukları ders için sınav hakkı tanınır.

Bu sınavlar sonunda, mezun olabilmesi için başarması gereken toplam ders sayısını, beşe indiremeyen öğrencilerin ünlü sonuçları onbeş gün içerisinde dersin ilgili öğretim elemanı tarafından Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Öğrenci Bülteni sonuçlarının açıklanmasından itibaren sınav belgeleri üç yıl süreli saklanır. Derslerde devamsızlık sınırını aşan öğrencilerden alınmazlar ve o dersten başarısız kabul edilirler. Öğrenciler, ilgili kurullarca kabul edilen sağlık raporlarının kapsadığı dönem içi etkinliklerden alınan notların ortalamasının % 40'ı, yarıyıl sonuveya bütünleme sınav notunun % 60 katkısıyla belirlenir ve öğretimin ilk iki haftasında öğrencilere bildirilir. Dersin öğretim elemanı tarafından, her ders için öğrencilerin alınarak başarı notu değerlendirme tablosuna uygun olarak dersin yarıyıl sonu başarı notu harfli ve katsayılı not biçiminde verilir.

90-100 Puan - AA (Katsayı 4.0, AKTS notu A) 85-89 Puan - BA (Katsayı 3.5, AKTS notu B) 80-84 Puan - BB (Katsayı 3.0, AKTS notu B-) 75-79 Puan - BC (Katsayı 2.5, AKTS notu C) 70-74 Puan - CC (Katsayı 2.0, AKTS notu C-) 65-69 Puan - DC (Katsayı 1.5, AKTS notu D) 60-64 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu D-) 55-59 Puan - DE (Katsayı 1.0, AKTS notu D-) 50-54 Puan - DD (Katsayı 1.0, AKTS notu D-) 45-49 Puan - FE (Katsayı 1.0, AKTS notu D-) 40-44 Puan - FF (Katsayı 0, AKTS notu FX) Yeterli - YE (Katsayı -, AKTS notu S) Yetersiz - YS (Katsayı -, AKTS notu U) Devamsız - DS (Katsayı -, AKTS notu NA)

Buna göre öğrenci; a) (AA), (BA), (BB), (CB) veya (CC) notlarından birini almış ise o dersi başarmış sayılır. b) (DC) veya (D-) notlarından birini almış ise o dersi başarmamış sayılır. c) (FD) ve (FF) notlarından birini almış ise o dersi başarmamış sayılır. d) Kredisiz olan dersler ile staj dersleri (YE) yeterli, (YS) yetersiz, (DS) devamsız sayılır. e) Girmeye hak etmediği bir sınava girmesi sonucunda aldığı not iptal olur. Bu şartlara ek olarak o dersin yarıyıl sonu veya bütünleme sınavından en az 50 puan almak gerekir, alamayanlar not ortalamalarıyla değerlendirilir. Böylelikle öğrencilerimizin başarı durumları, üniversitemiz sınav yönetmeliğinin 22. maddesine göre derslerden alınan notların ortalaması hesaplanan "Yarıyıl/Dönem Not Ortalaması (YNO)" ve "Genel Not Ortalaması (GNO)" değerleriyle izlenmiş olur. YNO bu derslerden alınan notların çarpımları toplamının aynı derslerin kredi toplamına bölünmesi, GNO ise tüm yarıyıllardan alınan derslerden alınan notların çarpımları toplamının tüm derslerin kredi toplamına bölünmesi ile elde edilir.

#### Kanıt Adı

#### Kanıt Açıklama

ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ ÖN LİSANS, LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ

ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ ÖN LİSANS, LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ

ht  
ae

### B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredile

Öğrencilere gastronomi alanının yanı sıra işletmecilik, turizm ve ekonomi alanlarında çeşitli dersler sunulmaktadır. B mezunların gastronomi alanında öncelikli olarak şef, işletmeci veya girişimci olarak başarı elde etmesine katkı sağlanmaktadır. İçecek sektörünün önde gelen kuruluşları ile ikili ilişkiler kuran ve bu ilişkiler doğrultusunda öğrencilerine staj/iş olanakları sağlayan kurumların önem veren bir bölümdür. Eğitim dili Türkçe olmakla birlikte zorunlu yabancı dil dersi İngilizce'dir ve ek olarak Rusça da sunulmaktadır. ÖSYM sınav yönetmeliğine göre YKS-SÖZ puan türüne göre öğrenci alımı yapılmaktadır. 2022-2023 yılında öğrenci almaktadır. Bölüme kaydolmuş öğrenciler, mezun olabilmek için ders planındaki tüm dersleri almak ve 60 gün

Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/v kurumlarda öğrenim görmüş öğrencilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır. Tüm yatay geçişler, yayımlanan Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ve İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yapılır.

**Kanıt  
Adı**

**Kanıt Açıklama**

<https://ogrenciisleri.ebyu.edu.tr/Dosyalar/Mevzuat/Yonetmelikler/pdf/ErzincanBinaliYildirimUniversitesiOnlisansLisansEgitim>

### B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği ile düzenlenmektedir. <https://ogrenciisleri.ebyu.edu.tr/Dosyalar/Mevzuat/Yonetmelikler/pdf/ErzincanBinaliYildirimUniversitesiOnlisansLisansEgitimOgretim>

Bu kapsamda;

- Bölüm ve programın yükümlülüklerini yerine getiren ve mezuniyetine hak kazanan öğrencilerin seçimi Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden mezun onayı alınamayan hallerde ilişik kesme işleminin manuel olarak belge düzenlenmesi ve onay verecek birim sorumlu olmaktadır.
- Mezuniyete onay verecek bölüm/program sorumluları OBS üzerinde tanımlanır, tanımlanan onay birimlerince mezuniyet kararı oluşturulur.
- Mezuniyet onay işlemi sona eren öğrenciler için ilgili birimlerce düzenlenen transkript ve diploma föyleri oluşturulur.
- Mezuniyet Komisyonunca incelenerek "Mezuniyet Komisyon Raporu" düzenlenir.
- Mezuniyet Komisyon Raporu, transkript ve diploma föyü diploma basımı için Öğrenci İşleri Daire Başkanlığına gönderilir. Birim belgeleri iki nüsha olarak düzenlenir. Belge üzerindeki imzalar tamamlandıktan sonra bir belge öğrenciye verilir. İkinci nüsha imha edilmez. İlişik kesme belgesi ile başvuran mezuna diploması vb. belgeleri verilir.

**Kanıt Adı**

**Kanıt  
Açıklama**

ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ ÖN LİSANS, LİSANS EĞİTİM-ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ

Yönetmelik

<https://vys.ebyu.edu.tr/Dosyalar/Mevzuat/Yonetmelikler/pdf/ErzincanBinaliYildirimUniversitesiOnlisansLisansEgitimOgretim>

### B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

#### B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye uygun olmalıdır.



Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı:

Öğretim için Kullanılan Sınıflar ve Donanımı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Uygulamalı Bilimler derslik, 1 adet konferans salonu, 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu ve 1 adet bilgisayar laboratuvarında laboratuvarında otomasyon dersleri ve diğer dersliklerde teorik dersler sürdürülmektedir. Sınıfların kapasitesi teorik açılarından yeterli düzeydedir.

Öğretim Planında Kullanılan Derslikler ve Kullanımı Kullanılan dersliklerin her birinde projeksiyon cihazı, dersi veren bağlantısı, beyaz yazı tahtası ve ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Her dersliğin içeriye açılan sağlamaktadır.

Öğretim için Kullanılan Uygulama Alanları ve Donanımı:

Uygulama Alanlarına İlişkin Bilgiler Otomasyon dersleri için kullanılan 40 kişi kapasiteli bilgisayar laboratuvarı bulunmakta, 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu bulunmaktadır.

Uygulama mutfağı profesyonel mutfaklarda yer alan tüm ekipmanları kapsayacak şekilde hazırlanmış olmakla birlikte uygulama derslerine ev sahipliği yapmaktadır. Mutfakta hazırlanan ürünlerin servise hazırlanma ve sunulma yöntemleri tamamlamalı eğitimler verilmektedir.

**Kanıt Adı**

**Kanıt Açıklama**

**Kanıt Linki**

Öğrenme Ortamları Öğrenme Ortamları <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/3c5c4752-502c-4ccb-84a5-63271382fbf0.rar>

### B.3.2. Akademik destek hizmetleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik destek almaktadır. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Bilimler Yüksekokulu tarafından Akademik Oryantasyon kapsamında öğrencilere üniversite, yüksekokul, yönetmelikler, bilgilendirme ve diğer konular hakkında bilgiler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin mezun olduktan sonra elde edebileceği kariyer fırsatları ve bu fırsatları değerlendirme için gerekenlerin bilgisi verilmektedir. Ayrıca öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmektedir. "Uygulamalı eğitim" kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir. Bölüm bazında alanında uzman akademisyenler tarafından çalışmalar ve paneller düzenlenmektedir. Ülke çapında sektörü daha yakından tanıyabilecekleri EMİTT Turizm Fuarı, düzenlenmektedir.

**Kanıt Adı**

**Kanıt Açıklama**

**Kanıt Linki**

Oryantasyon Eğitimi Ekran Görüntüsü Oryantasyon Eğitimi Ekran Görüntüsü <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/d864785a-274>

### B.3.3. Tesis ve altyapılar

Otomasyon dersleri için kullanılan 40 kişi kapasiteli bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır. Bilgisayar laboratuvarı, öğrencilerin uygulamaları için tasarlanmış bir laboratuvardır. Laboratuvarda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri tarafından geliştirilen programların öğretilmesi hedeflenmektedir. Uygulamalı mutfak dersleri için 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu öğrencilerin sektördeki restoranlara yakın bir ortamda uygulama yapabilmeleri için çatal, kaşık, bıçak setleri, tabak ve servis tabakları, açık büfe ekipmanları, ekipman dolapları ve restorana uygun masa ve sandalyeler de bu alanda öğrencilerin atölyesinde hazırlanan yemekleri servis edebilmeleri için tasarlanmış ve kullanımlarına sunulmuştur. Mutfak atölyesinde 5 adet istasyon ve bu istasyonlarda birer adet dörtlü ocak, birer adet evye lavabo, birer adet mermer çalışma tezgâhı, 1 adet projeksiyon cihazı ve havalandırma için bir adet davlumbaz yer almaktadır. Ayrıca mutfak uygulama atölyesinde 1 adet fırın, 2 adet taş tabanlı pizza fırını, bir adet mikrodalga fırın, 1 adet bulaşık makinesi, 4 adet soğutucu dolap, 3 adet duvar rafı, 1 adet set üstü fritöz gibi ekipmanlar bulunmaktadır. Bunların dışında tencere çeşitleri, tava çeşitleri, bıçak çeşitleri ve kepekçe vb.) bulunmaktadır. Mutfak atölyesinde işlenen uygulamalar derslerinde, öğrencilerin sektördeki profesyonel mutfak yapabilmeleri için ekipmanlar, profesyonel kullanıma uygun olarak seçilmiştir. Öğrenciler tüm bu ekipmanları kullanmaktadır.

uygun olarak uygulamalarını yapmakta ve bu sayede sektöre hazır hale gelmektedir

**Kanıt Adı**

**Kanıt Açıklama**

**Kanıt Linki**

Oryantasyon Eğitimi Oryantasyon Eğitimi <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/9ed7df53-7f64-47d1-86fa-1a302f4b62e3.png>

### B.3.4 Dezavantajlı gruplar

Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda yüksekokulu kapsamda, yüksekokulumuzda genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir.

Bina girişinde tekerlekli sandalye rampası bulunmaktadır ve bina içerisinde bir adet engelli asansörü yapımı için proj

**Kanıt Adı**

**Kanıt Açıklama**

**Kanıt Linki**

Dezavantajlı Gruplar Dezavantajlı Gruplar <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/c9336d1a-439c-46a9-94bd-6943f6effc83.JPG>

### B.3.5 Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

Öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve bulunmaktadır. Türkiye'nin ilk özel Doğa Tarihi müzesi olma özelliğini taşıyan Prof. Dr. Ali Demirsoy Doğa Tarihi Müzesi bulunmaktadır.

**Kanıt Adı**

**Kanıt Açıklama**

**Ka**

Prof.Dr. Ali DEMİRİSOY Doğa Tarihi Müzesi Prof.Dr. Ali DEMİRİSOY Doğa Tarihi Müzesi <https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/c3>

### B.4. Öğretim Kadrosu

#### B.4.1. Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterleri

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgelerle birlikte başvuru dosyasını hazırlayıp, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeleri dosyaya ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı diğer belgeleri de dosyasına ekler. İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak oluşturulan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşullardan itibaren inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. İlgili yönetmelik <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2018/08/20180801-1.pdf> Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için

**Kanıt Adı**

**Kanıt Açıklama**

Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atanma ve Yükseltme Uygulama Esaslar

Öğretim Üyeliği Kadrolarına Atanma ve Yükseltme Uygulama Esaslar

<https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/74645c43aa4c.png>

#### B.4.2. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının oluşturulması sürecinde TYYÇ, Turizm Eğitimi Değerlendirme düzeyi ortak çıktı ölçütleri ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları program çıktı ölçütleri dikkate alınmıştır. Bununla birlikte paydaşlara form olarak gönderilmiş ve gelen yanıtlar program çıktısı oluşturma sürecine dâhil edilmiştir. Nitekim Ga öngörülen program çıktıları bölüm kurulunda görüşüldükten sonra iç ve dış paydaşlara da gönderilerek çıktıların her boyutta daha nitelikli hale getirilmesi sağlanmıştır. Elde edilen yanıtlar doğrultusunda, program çıktılarının bazılarını çıktılar ise zenginleştirilmiş ve Bologna Bilgi Paketi üzerinde gerekli güncellemeler yapılarak Öğrenci Bilgi Sistemine

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program çıktılarının belirlenmesi sürecinde, eğitim-öğretim içeriğinin şekillenmesi dikkate alınmaktadır.

Buna bağlı olarak program çıktılarının belirlenmesinde aşağıdaki hususlar göz önüne alınmıştır.

- Türkiye ve Türkiye dışında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile ilgili müfredat ve program çıktılarının incelenmesi,
- TYYÇ 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri, TYYÇ Kişisel Hizmetler Temel Alanı Yeterliliklerinin incelenmesi,
- TURAK Değerlendirme Ölçütleri içerisinde yer alan lisans düzeyi Turizm alanı ortak program çıktıları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ortak program çıktıları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ortak program çıktıları,
- Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması, d
- İç ve dış paydaşların bölüm ile ilgili beklenti ve ihtiyaçlarının tespiti,
- Derslere ait içeriklerin incelenmesi,

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
-----------	----------------	-------------

Ders Bilgi Paketleri	Ders Bilgi Paketleri	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/6b20bf95-f01f-4745-9fa1-984f6b3303c1.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/6b20bf95-f01f-4745-9fa1-984f6b3303c1.png</a>
----------------------	----------------------	---

### B.4.3. Eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme

Yüksekokulumuzdaki öğretim elemanlarının işe alınması, atanma süreci YÖK ve Rektörlüğün önceden belirlemiş olduğu yapılmaktadır. Ayrıca Yüksekokulumuzdaki bazı dersler için dışarıdan görevlendirme yapılarak öğretim elemanı talepleri faaliyetlerinin geliştirilebilmesi için teşvik ve ödüllendirmeler yapılmaktadır. Kurum için yapılan çalışmalara göre, öğretim elemanlarının teşvik ve ödüllendirilmesi verilmektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
-----------	----------------	-------------

Atanma Kriterleri	<a href="https://personel.ebyu.edu.tr/wp-content/uploads/2021/11/Atama-kriterleri-2021-Yeni.pdf">https://personel.ebyu.edu.tr/wp-content/uploads/2021/11/Atama-kriterleri-2021-Yeni.pdf</a>	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/c36e8b3e3592.pdf">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/c36e8b3e3592.pdf</a>
-------------------	---	---

## C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

### C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

#### C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

Yüksekokulumuzun yazılı ve resmi herhangi bir araştırma politikası ve ilgili değerlendirmesi bulunmamasına rağmen, bu konuda üniversitenin belirlediği ve YÖK tarafından uygulanan kriterler doğrultusunda hareket edilmektedir. Üniversitenin BAP birimi tarafından verilen araştırma projeleri, TÜBİTAK, MEVKA ve KOP projeleri gibi desteklerine göre öğretim elemanlarının çalışma yapmaları beklenmektedir. Ancak bu konuda yüksekokul olarak herhangi bir zorunluluk yoktur.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik	Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/3b36568a-eafa-4a39-ae6f-4e028e60d048.pdf">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/3b36568a-eafa-4a39-ae6f-4e028e60d048.pdf</a>

### C.1.2. İç ve dış kaynaklar

Üniversitemiz öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin değerlendirilmesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi kapsamında gerçekleştirilmektedir. Öğretim elemanlarının yurtiçi ve yurtdışı bilimsel etkinliklere katılımı ilgili yönerge kapsamında desteklenmektedir. Öğretim üyesi/elemanı atama yükseltme ve akademik teşvik gibi değerlendirilmelerin sağlanması için dönemlik akademik performansını dijital olarak YÖKSİS'e girmek zorundadır.

Üniversitenin diğer birimlerinde olduğu gibi, yüksekokulumuz öğretim elemanları ve öğrencileri için BAP desteklerini araştırmalarda kaynak olarak kullanılmaktadır. Burada uygulanan genel ilkeler birimimiz için de geçerlidir. Üniversiteden bağımsız olarak, yüksekokul bölümleri iletişimde olduğu sektör temsilcileri (otel, seyahat acentesi, lokanta işletmeleri vb.) ile görüşmeler yaparak araştırmalar yapmak için destekler alabilmektedir. Bu destekler maddi olmaktan çok, veri toplama, kırtasiye giderleri ya da personel desteği gibi destekleri kapsamaktadır. Ancak destekler araştırmalar için sınırlı miktarda olup, yeterli görünmemektedir.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik	Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma Projeleri Hakkında Yönetmelik	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/947ffd83-993b-46d6-b843-28fd3dd009f8.pdf">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/947ffd83-993b-46d6-b843-28fd3dd009f8.pdf</a>

### C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

Yüksekokulumuz bünyesinde doktora programı bulunmamaktadır.

## C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

### C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Yüksekokulumuzda akademik personeli uzmanlık alanlarına göre araştırma yapmakta ve alanları ile ilgili eğitimlere katılmaktadırlar.

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

Yüksekokulumuz akademik personeli ulusal projeler dahil olmaktadır.

## C.3. Araştırma Performansı

### C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Akademik Teşvik Yönetmeliği uyarınca yüksekokulumuz akademik personelinin performansları takip edilmektedir.

### C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Performans göstergeleri, 6 aylık periyotlarla, izleme ve değerlendirme formlarıyla izlenmekte ve değerlendirilmektedir. Ayrıca akademik personelin ve birimlerin (fakülte, merkez, enstitü vb) yıllık faaliyet raporları düzenli olarak alınmaktadır. Bu raporlardan yola çıkılarak araştırmacıların ve birimlerin akademik performans verileri ölçülerek değerlendirilmektedir.

Araştırma performansının kurumun hedeflerine ulaşmasındaki yeterliliğini stratejik planlardaki performans göstergesi ile gözden geçirilmektedir.

## D.TOPLUMSAL KATKI

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

#### D.1.1. Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi

Kurum, toplumsal katkı faaliyetlerini sahip olduğu hedefleri ve stratejisi doğrultusunda yerel, bölgesel ve ulusal kalkınma hedefleriyle uyumlu bir şekilde yürütmelidir.

Toplumsal katkı politikası, hedefleri ve stratejisi:

Topluma hizmet alanlarında işbirliğine açık olmak,

İç paydaşları sosyal sorumluluk faaliyetlerine özendirmek,

Diğer Kamu Sektörü ile İş birlikleri Kurulması,

Açık Kampüs ve Kaynaklara Erişim,

Derslerde Topluma Katkı

#### D.1.2. Kaynaklar

Birimimiz bölgenin ihtiyaç duyduğu nitelikli eleman yetiştirmek ve bölge istihdamına katkı sağlamak amacıyla dış paydaşları ile bir araya gelerek eğitim faaliyetlerini yönlendirmektedir. Bu amaçla sivil toplum kuruluşları ile eğitimler düzenlemektedir. Ayrıca yöresel yemek yarışmaları düzenleyerek yöre mutfağının unutulmaya yüz tutmuş mutfak ürünlerini gün yüzüne çıkarmaktadır.

Eğitim faaliyetleri sürdürmek, yöresel yemek yarışmaları düzenleyerek farkındalık yaratmak. Sivil toplum kuruluşlarının kuruluş aşaması öncesinde eğitimler vermek, kuruluş çalışmalarına danışmanlık yapmak ve yürütme aşamasında ise teknik destek vermek.

Sivil toplum kuruluşları ve yerel yönetimlere; gastronomi ve mutfak sanatları, kooperatifçilik,

turizm konularında danışmanlık verilmektedir.

## D.2. Toplumsal Katkı Performansı

### D.2.1. Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Yüksekokulumuz, gerçekleştirdiği yönetim, eğitim, araştırma geliştirme, sosyal, kültürel, sanatsal, çevresel, sağlık ve spor faaliyetlerinin yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası düzeylerde toplumsal katkıya dönüşmesini önemsemektedir. Bu kapsamda, tüm öğretim elemanları toplumsal katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Buna ilişkin olarak gerekli planlamaları yapmakta, mali kaynak ayırmakta ve personelin teşvik edilmektedir.

## SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

### 1. Sonuç

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde çağdaş eğitim amacı olarak benimsenen, bireyi "kendisi için" ve "toplum için" yetiştirme anlayışı doğrultusunda eğitim-öğretim hizmetleri yürütülmektedir. Bireyin "kendisi için" yetiştirilmesi kapsamında; meslek sahibi olması yönünde geliştirilmesi, kendisini geliştirmesi için desteklenmesi ve topluma uyumunun sağlanması hedeflenmektedir. Bireyin "toplum için" yetiştirilmesi kapsamında ise; toplum için rol model olacak, iş yaşamında esnek, gelişmeye açık, yaratıcı ve verimli olabilecek davranışlar sergileyen, nitelikli insan gücü yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Bölümde eğitim-öğretim niteliğinin ve kalitesinin artırılması amacıyla iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve talepleri ile turizm sektörünün yapısı dikkate alınarak eğitim-öğretim süreçlerinin kontrollü bir şekilde takip edilmesi ve kanıtları ile kayıt altına alınması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim kalitesini kayıt altına almak ve tescillemek üzere turizm eğitimi veren kurumlara ilişkin akreditasyon kuruluğu olan Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK)'la görüşmeler yapılmıştır.

Kanıt Adı	Kanıt Açıklama	Kanıt Linki
Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Ekran Görüntüsü	Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	<a href="https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/cf653eec-5e17-4761-b2c0-33a7c6acf03d.png">https://vys.ebyu.edu.tr/Kanitlar/20/cf653eec-5e17-4761-b2c0-33a7c6acf03d.png</a>