

KARABÜK ÜNİVERSİTESİ

**SAFRANBOLU TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

Hazırlama Ekibi

Prof. Dr. Hüseyin Avni Kırmacı (Bölüm Başkanı)

Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT (Akademik Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Özkan SÜZER (Akademik Üye)

Çağla ÖZDEMİR AYDIN (İdari Üye)

30/01/2023

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Bu rapor, Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) Kurumsal Dış Değerlendirme Programı kapsamında Karabük Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kalite süreçlerinin iç değerlendirmesini gerçekleştirmek amacıyla, YÖKAK'ın Kurum İç Değerlendirme Raporu (KİDR) Hazırlama Kılavuzu (Sürüm 3.0) esas alınarak bu rapor hazırlanmıştır. Raporda Liderlik, Yönetim ve Kalite, Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme, Toplumsal Katkı başlıkları altındaki ölçüt ve alt ölçütler dikkate alınarak Üniversitemizde, fakültemizde ve bölümümüzde hayata geçirilen tanımlı süreçler ve kontrol mekanizmalarına kanıtları ile yer verilmiştir.

Bölüm Kalite Komisyonu tarafından hazırlanan bu 2022 yılı Bölüm Öz Değerlendirme Raporu (BÖDR)'nun hazırlanması sürecinde YÖKAK Dereceli Değerlendirme Anahtarı (Rubrik) örnek kanıt listelerine dayalı doküman veri-bilgilere yer verilmiştir. Rapor hazırlandıktan sonra Bölüm Akademik Kurulunun görüş ve onayına sunulmuş, gerekli öneriler dikkate alındıktan sonra, Senatoya sunulacak olan Kurum İç değerlendirme Raporu (KİDR)'nun hazırlanmasında yardımcı olacak Birim İç Değerlendirme Raporu (BİDR)'nin hazırlanmasına katkı sunmak üzere Fakülte Kurulu'nun onayına sunulmuştur.

Üniversitemiz uluslararasılaşma alanında Türkiye'de örnek alınabilecek liderlik rolünü üstlenmiştir. Bununla ilişkili olarak bölümümüzde lisans eğitiminde uluslararası öğrencimiz bulunmaktadır. KBÜ 2021-2025 Stratejik Planı doğrultusunda Üniversitemizin politika metinleri hazırlanmış olup misyon, vizyon ve temel değerlerimiz ile uyumlu beş (5) stratejik amaç ve bu amaçları gerçekleştirmek için toplam on sekiz (18) hedef belirlenmiştir. Fakültemiz ve bölümümüz Liderlik, Yönetim, Kalite, Eğitim-Öğretim, Araştırma-Geliştirme (Ar-Ge) ve Toplumsal Katkı başlıklarında ve bu başlıklara bağlı ölçüt ve alt ölçütlerde Üniversitemiz Stratejik Planında yer verilen stratejik amaç ve hedeflere uyumlu olarak hareket etmektedir. Üniversitemiz genelinde olduğu gibi bölümümüzde süreç yönetimi, iş akışları çerçevesinde uygulanmakta olup insan kaynakları ile finansal yönetim ilgili mevzuatlar çerçevesinde yürütülmektedir. Üniversitemizin Kalite Güvence Sistemini teminat altına almak ve kurumumuzu kalite politikasına temel oluşturacak nitelikte hazırlanan Kalite Rehberi bölümümüz Kalite Güvence Sisteminin yürütülmesinde dikkate alınmaktadır.

Safranbolu Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2018-2019 eğitim öğretim yılında faaliyete başlamıştır. Temel amacı; öğrencilere Mutfak Yönetimi, Restoran Yönetimi, Kafe-Bar Yönetimi, Yiyecek-İçecek Yönetimi konularında eğitim vermektir. Uluslararası alanda rekabet edebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış; ulusal ve uluslararası Mutfak Kültürü (Culinary) konusunda uzman personel ve yönetici şefler yetiştirmek bölümün bir diğer amacıdır. Program boyunca öncelikle Türk Mutfak Kültürü ve daha sonra Uluslararası Mutfak Kültürü (International Cooking) alanında çalışmalar yaparak, Türk Mutfağının Uluslararası Mutfaklar içerisinde yer alması hedeflenmiştir. Bu bağlamda, dört yıllık lisans eğitimi süresince öğrencilere en temelden en ileri seviyeye kadar yemek sanatının incelikleri öğretilmekte, iş hayatında ihtiyaç duyacakları iletişim ve yönetim becerileri kazandırılmaktadır. Program sonunda öğrenciler, yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olabilmenin yanında, kendi işletmelerini kurabilmeye yönelik bilgi birikimine de sahip olacaklardır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın 2022-2023 yılı kontenjanı I. öğretim 52 öğrencidir. ÖSYM tarafından yapılan yerleştirme sonucunda %100 doluluk ile 52 öğrenci programa kaydolmaya hak kazanmıştır. 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılında Üniversitemizde toplam 45.441 öğrenci, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde ise Birinci Öğretimde 304 Öğrenci eğitim görmektedir. Lisansüstü eğitim Enstitüsü'ne bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalımızda toplam 32 öğrenci, eğitim öğretim hizmeti almaktadır. Bölümümüz bünyesinde 1 Profesör, 5 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi, 2 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır.

Zorunlu olan 45 iş günü staj uygulaması ve 8. Yarıyıl bir dönem boyunca devam eden imtörn staj uygulaması ile öğrenciler okulda almış oldukları sosyal ve meslekî derslerini uygulama ortamı ve öğrendiği bilgileri gerçek iş hayatında pekiştirme olanağı bulmaktadır. Program bünyesinde eğitim verilen mutfak atölyesinde 2 adet endüstriyel fırın makinesi, 4 adet endüstriyel buzdolabı ve derin dondurucu makinesi, 19 adet nötr çelik tezgâh makinesi, 5 adet kitchen aid mikser makinesi yer almaktadır.

Kurumumuzda öğrenciler lisans öğrenimleriyle eş zamanlı olarak “Çift Anadal Programı (ÇAP)” aracılığıyla farklı bir bölümün lisans öğrenimini takip ederek çift diploma alabilmektedirler. Aynı zamanda Yandal Programı ile lisans öğrenimlerini başarıyla yürüten öğrenciler, ilgi duydukları ikinci bir alanda ilgili yönerge çerçevesinde Yandal Sertifikası sahibi olabilmektedirler.

Bölümümüz Öz Değerlendirme raporunu hazırlarken KBÜ 2021-2025 Stratejik Planında yer alan amaç ve hedefleri, Kurumsal Geri Bildirim Raporu (KİDR)'nu ve Bölümümüzün liderlik, yönetim, kalite, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı anlamındaki tüm faaliyetlerini dikkate almaktadır. Bu kapsamda bölümümüzün gelişmeye açık yönleri ve güçlü yönlerine “Sonuç ve Değerlendirme” bölümünde yer verilmiştir.

Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hakkında detaylı bilgiye aşağıdaki linklerden ulaşılabilir:

- KBÜ web sayfası (www.karabuk.edu.tr)
- Safranbolu Turizm Fakültesi web sayfası (<https://stf.karabuk.edu.tr/index.aspx>)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sayfası (<https://stf.karabuk.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>)
- KBÜ AKTS sayfası (<https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna>)
- Akademik personel sayfası (<https://stf.karabuk.edu.tr/akademikPersonel.aspx?BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İletişim Bilgileri

Adres: Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Telefon: 444 0 478, 0 (370) 418 86 00

E-mail: stf@karabuk.edu.tr

Web: <https://stf.karabuk.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>

A. LİDERLİK, YÖNETİM VE KALİTE

A.1. LİDERLİK VE KALİTE

A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün yönetimi Bölüm Başkanı yürütücülüğünde Program Sorumlusu vasıtası ile gerçekleştirilmektedir. Gerekli tanımlamalar web sayfamızda yayınlanmıştır.

- <https://stf.karabuk.edu.tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>

A.1.2. İç Kalite Güvencesi Mekanizmaları

Safranbolu Turizm Fakültesi'nde kalite güvencesi süreçlerini yürütmek üzere oluşturulmuş bir kalite komisyonu bulunmaktadır.

İhtiyaca göre kalite komisyonu çalışma biçimi ve işleyişi izlenmekte ve iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. PUKÖ çevrimi ilkesinin ilk aşaması olan planlama titizlikle ele alınmakta ilgililerin görev ve sorumlulukları belirlenmekte; çalışma takvimi, yer, zaman çizelgesi içinde hedeflere yönelik tedbirler alınmaktadır. İkinci aşamada, ilgili görevlilerin çalışmaları neticesinde oluşan bilgi, belge, veri, gözlem ve istatistiki bilgiler toplanmaktadır. Üçüncü aşamada, komisyon toplantısı yapılarak hedeflere ne düzeyde ulaşıldığı kontrol edilmektedir. Dördüncü ve son aşamada planlamada belirlenen unsurlar ile faaliyetler sırasında gerçekleşen gelişmeler arasında tutarlılık olup olmadığı belirlenir ve bunlara yönelik gerekli önlemler alınmaktadır.

A.1.3. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hakkındaki eleştiriler ve öneriler dilekçe ile yapılabileceği gibi CİMER ve RİMER üzerinden de yapılabilmektedir. Ayrıca kurumumuz sosyal medya hesapları ve kurumsal mail adresi üzerinden gelen taleplere de hızlı şekilde cevap verilmektedir. İlaveten birimlerimize yazılı dilekçe ile başvuru yapılabilmektedir.

A.2. MİSYON VE STRATEJİK AMAÇLAR

A.2.1. Misyon ve Vizyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde tüm programların desteği ile oluşturulan Safranbolu Turizm Fakültesi misyonu ve vizyonu esas alınmaktadır.

Bu kapsamda misyonumuz “*Turistik hizmetlerin üretimi ve yönetimini gerçekleştirebilecek, girişimcilik ve yaratıcılık yeteneklerine sahip nitelikli işgücü yetiştirmeyi ve aynı zamanda turizm araştırmaları yapmak*” şeklindedir.

Vizyonumuz ise “*Geliştirmekte olduğu eğitim ve araştırma yeteneklerini kullanarak, öncelikle Batı Karadeniz ve çevresinde temel turizm bilinci ve bilgi birikimini oluşturmak akabinde bu birikimi ulusal ve uluslararası düzeye taşımaktır*” şeklindedir.

<https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=58&BA=index.aspx> (Bölüm Vizyon ve Misyonu)

KBÜ Kalite Komisyonu tarafından 2021 yılında Liderlik Yönetim ve Kalite Politikaları belirlenmiştir. Bunun dışında Eğitim Öğretim, Araştırma Geliştirme, Toplumsal Katkı, Uluslararasılaşma, Açık Bilim ve Açık Erişim, Çevresel Sürdürülebilirlik ile Kadın ve Erkek Fırsat Eşitliği konularında politikalar belirlenmiştir. Bu politikalar KBÜ Senatosuna sunulmuş ve onay almıştır. Bölümümüz tüm bu başlıklarda ilgili politikalar çerçevesinde hareket etmektedir.

- ❖ <https://kalite.karabuk.edu.tr/index.aspx#> (Politika Belgeleri)
- ❖ https://kalite.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/kalite_rehberi.pdf (Kalite Rehberi)

A.2.2. Stratejik amaç ve hedefler

Üniversitemizin üçüncü stratejik planı olan 2021-2025 Stratejik Planı bulunmakta ve Bölümümüzde iş ve işleyişler bu plana uyumlu olarak yürütülmektedir.

- ❖ <https://strateji.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=20&BA=index.aspx> (Stratejik Planlar)
- ❖ https://strateji.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/stratejik_plan.pdf (2021-2025 Stratejik Planı)

2021-2025 Stratejik Plan döneminde hedeflere ilişkin gerçekleştirmeler, her yıl için hazırlanan yıllık Performans Programları ile ve altı aylık periyotlarla, Stratejik Plan İzleme Raporu ile izlenerek raporlanmaktadır.

- ❖ <https://strateji.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12610192021105353.pdf> (2021 yılı ilk altı aylık stratejik plan izleme raporu)

Ayrıca yıllık performans programları ve stratejik plan çalışmalarına ilişkin gerçekleştirmeler yıllık olarak İdare Faaliyet Raporuyla da izlenmekte, değerlendirilmekte ve raporlanmaktadır.

- ❖ <https://strateji.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/126312022121803.pdf> (2021 İdari Faaliyet Raporu)

A.3. PAYDAŞ KATILIMI

A.3.1. İç Paydaşlar (Akademik ve İdari Personel, Öğrenci)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde akademik personelin, idari personelin ve öğrencilerin kalite kültürünü benimsemeleri için paydaşların yer aldığı çeşitli yaygınlaştırma faaliyetleri yürütülmektedir. Bu amaçla iç paydaşlarla etkileşim ihtiyaca göre anket, ikili/çoklu mülakat ve toplantılarla yürütülmektedir.

A.3.2. Dış Paydaşlar (İş Verenler, Mezunlar, Kurumlar Vb.)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde piyasanın ihtiyaç duyduğu güncel verilerin anlaşılabilmesi ve uygulanabilmesi için kalite kültürü çerçevesinde dış paydaşların yer aldığı çeşitli yaygınlaştırma faaliyetleri yürütülmektedir. Bu amaçla dış paydaşlarla yılda bir kez

toplantılar düzenlenmekte olup talepler ve önerilerin hayata geçirilmesi için gerekli çalışmalar yapılmaktadır.

A.4. ULUSLARARASILAŞMA

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karabük Üniversitesi'nin "Uluslararasılaşmada lider üniversite olmak" stratejisi gereği kurumsal uluslararası faaliyetleri desteklemektedir. Uluslararası yayın, proje ve yabancı öğrenci konularında gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Uluslararasılaşma faaliyetleri kapsamında bölümümüz kadrosundaki öğretim elemanları 2022 yılı içerisinde gerçekleştirilen uluslararası akademik etkinliklerde 10 adet makale, 15 adet bildiri, 13 adet kitap bölümü çalışması yapmıştır. Ayrıca birimiz öğretim elemanları 1 Erasmus+ KA202 projesinde Yürütücü ve Araştırmacı olarak görev almışlardır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 62 yabancı uyruklu öğrenci bulunmaktadır.

Yurtdışı hareketlilikleri çerçevesinde toplantılar öğrencilere duyurulmaktadır. Ayrıca, ilgilenen öğrenciler birimiz Erasmus Sorumlusu Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ'a yönlendirilmektedir.

B. EĞİTİM ÖĞRETİM

B.1. PROGRAM TASARIMI, DEĞERLENDİRMESİ VE GÜNCELLENMESİ

B.1.1. Program Tasarımı ve Onayı

Eğitim programlarının tasarımı; öğretim programlarının amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yer alan programların amaçları, yeterlilikleri ve öğrenme çıktıları belirlenmiş ve paydaşlarla paylaşılmıştır. Programların eğitim amaçları, yeterlilikleri ve çıktıları, ilgili akademik birimler ve senatonun alt komisyonu olan Eğitim Komisyonu tarafından izlenmektedir.

Paydaşlar, öğretim elemanları ve öğrencilerden gelen görüşler değerlendirilerek ihtiyaç duyulması halinde güncelleme yapılması mümkündür. Programlarımızın eğitim amaç ve hedefleri ile program profilleri üniversitemiz web sayfasında yer alan Akademik Kredi Transfer Sistemi (AKTS) sekmesindeki sürümünde bulunabilir:

[\(https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/\)](https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/)

B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi

Öğrencilerin bir dönemde alabileceği zorunlu ve seçmeli dersler program tasarımında açıklandığı şekilde, birim akademik kurulunun görüşü ile belirlenmekte ve üniversite senatosunun onayı ile yürürlüğe girmektedir. Ders kaydı sırasında öğrenciler Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden istedikleri seçmeli dersi seçerek akademik danışmanlarının onayına sunmaktadır. Eğer seçmeli derste kota uygulaması söz konusu ise bu durum bölüm başkanlığı tarafından takip edilerek, o derse kayıt yaptırabilecek öğrenci sayısı belirlenmektedir. Ayrıca üniversite genelinde tüm öğrencilerin seçebileceği bilim, sanat, yabancı dil, spor ve kültür alanlarını kapsayan Üniversite Seçmeli Dersleri (ÜSD) açılarak öğrencilere disiplinler arası bir yaklaşım kazandırılmak ve aynı zamanda kişisel gelişimlerine katkıda bulunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemler akademik ve mesleki temel alan yeterliliklerine göre yapılmaktadır. Farklı disiplinleri tanıma ve kültürel zenginlik kazanma amacıyla üniversite seçmeli dersleri program ders dağılımında yer almaktadır. Üniversite Seçmeli Derslerinin (ÜSD) uygulama ilkeleri KBÜ "Üniversite Seçmeli Ders Yönergesi" kapsamında yürütülmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin, her yıl 2 adet ÜSD almak ve başarılı olmak zorunda olup lisans mezuniyetinde sekiz (8) farklı ÜSD dersi alarak bilimsel, sosyo-kültürel ve kişisel açıdan kendilerini geliştirmesi amaçlanmaktadır. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencinin informal (hayat boyu öğrenme) öğrenme etkinliklere zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. Bu kapsamda geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği birimler tarafından izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler düzenli olarak takip edilerek yapılmaktadır.

Bilimsel teknolojinin gelişimine, araştırma geliştirme çalışmalarının yönelimine ve bireysel gelişim süreçlerine destek olacak şekilde gerekli görüldüğü takdirde program müfredatlarına ders ilave edilmesi ilgili birim komisyonu tarafından üniversite Eğitim Komisyonuna iletilmektedir. Eğitim Komisyonu kararına bağlı olarak senato onayına sunulması gerekli düzenlemeler uygulamaya konulmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesindeki programların ders dağılım dengesi izlenmekte ve ihtiyaç duyulan iyileştirmeler yapılmaktadır.

B.1.3. Ders Kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu

İhtiyaç halinde talepler eğitim komisyonunda değerlendirilerek yeni dersler eklenmektedir. Her akademik dönem başında öğretim elemanlarının ders içeriklerini güncellemeleri için sistem açılmaktadır. Gerçekleştirilen tüm bu iyileştirmeler ders bilgi paketlerine yansıtılmaktadır. Böylece Bologna süreci ile uyumlu olarak hazırlanan ders bilgi paketlerinde, her bir ders ve uygulamada öğrencilere kazandırılması istenen bilgi ve beceriler konu/ünite temelinde tanımlanmıştır. Ders kapsamında öğrencilerin elde etmesi gereken bilişsel, duyuşsal ve devinimsel kazanımlar, ders bilgi paketlerinde öğrenme çıktıları başlığı altında belirlenmiştir.

Bologna süreci ile uyumlu olarak hazırlanan ders bilgi paketlerinde, her bir ders ve uygulamada öğrencilere kazandırılması istenen bilgi ve beceriler konu/ünite temelinde tanımlanmıştır. Ders kapsamında öğrencilerin elde etmesi gereken akademik kazanımlar, ders bilgi paketlerinde öğrenme çıktıları başlığı altında belirlenmiştir.

❖ <https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/start.aspx?gkm=001031105366603880032202389603732236582366903222438960> (Öğrenci Bilgi Sistemi-Bologna)

Ders bilgi paketlerinde her bir ders için belirlenen öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından kazanımlarını belirlemenin en önemli yolu ders sürecinde gerçekleştirilen ölçme ve değerlendirme uygulamalarıdır. Öğretim elemanları dersin kazanımlarına uygun bir şekilde ölçme ve değerlendirme faaliyetlerini yürütmektedir. Ders bilgi paketleri ile ilgili sistem her eğitim-öğretim yarıyılı başlamadan önce öğretim elemanlarına açık erişim sağlanarak çevrimiçi olarak kolaylıkla güncellenmektedir. Böylece program çıktıları ve ders kazanımları arasındaki uyumun sağlanmasındaki temel ilişki olan ölçme ve değerlendirme esasları her ders için güncel olarak düzenlenmektedir. Ölçme ve değerlendirme biçiminin belirlenmesinde öğrencilerin erişim ve imkân farklılıklarını kapsayacak şekilde çeşitlendirilmektedir. Farklı sınav alternatifleri Rektörlük tarafından denenmekte ve sunulmaktadır.

Öğretim elemanlarına sınavlarda sordukları her soruyu ders kazanımları ve program yeterlikleri ile ilişkilendirme ve böylece kapsam geçerliliği yüksek sınavlar gerçekleştirme imkânı sağlanmaktadır.

Ayrıca, KBUZEM üzerinden Öğrenme Yönetim Sistemi (OYS-Moodle) altyapısı kullanarak öğrencilere bilgilendirmeler yapılabilmektedir. Sınavlar klasik veya UNIKA üzerinden yapılabilmektedir. Sınavların nasıl yapılacağı ile ilgili sınırlandırmalar Sınav Merkezi tarafından yönerge ile belirlenmiştir. Yine de talepler değerlendirilmekte ve gerekli yönlendirmeler de yapılmaktadır.

Dersler bazında gerçekleştirilen ölçme ve değerlendirme uygulamalarının ders kazanımları ile program yeterlilikleri ilişkisini değerlendirerek iç/dış paydaşlarla sonuçların paylaşılmasının aktif olarak uygulanması ve kontrollerinin sistematik olarak yapılması hedeflenmektedir.

Üniversite genelinde ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu izlenmekte ve ihtiyaç duyulan iyileştirmeler yapılmaktadır.

B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde yer alan programların eğitim amaç ve hedefleri ile program profilleri Lisans/ Lisansüstü ders kataloglarında yer almakta olup üniversite web sayfasında yer alan Akademik Kredi Transfer Sistemi (AKTS) sekmesindeki sürümünde bulunabilir.

<https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=1300&curSunit=2468> (AKTS Bilgi Paketi)

Öğretim programları her dönem toplam 30 AKTS olacak şekilde ve lisans programlarında en az 240 AKTS olacak şekilde tasarlanmıştır. Programlarımızdan mezun olan öğrencilerin kazanımları ile akademik ve mesleki temel alan yeterlilikleri bu sayede netlik kazanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde akademik ve mesleki alanlarına göre zorunlu staj bulunmaktadır. Staj ilgili mevzuat gereğince kamu kurumlarında veya özel şirketlerde yapılmaktadır. Derslerde elde edilen teorik bilgilerin uygulamaya koyulmasında üniversite-sanayi iş birliğinin güçlendirilerek istihdam ihtiyaçlarının karşılanmasında stajlar büyük bir öneme sahiptir. Zorunlu staj uygulaması mezun olabilmek için tamamlanması gereken yükümlülüklerden biri olup, bu stajlar için AKTS kredisi kazanılmaktadır.

Stajlara ilişkin tüm bilgilendirmeler web sitemiz kanalıyla yapılmakta olup Fakültemiz staj yönetmeliğine dayanılarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Uygulama Esasları hazırlanmıştır. Öğrencilerimizden stajla ilgili sıklıkla gelen soruların ve cevaplarının yer aldığı sıkça sorulan sorular (SSS) linki Bölüm web sitemizde yer almaktadır. Ayrıca staj öncesi, staj boyunca ve staj sonrası öğrencilerimizin takip etmeleri gereken iş ve işlemlere ilişkin bir staj iş akış çizelgesi hazırlanmış ve Bölüm web sitemize eklenmiştir.

<https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1085&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>
(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yaz Staj Formları ve İşleyişi)

<https://stf.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=1086&BA=gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>
(İntörn Staj Formları ve İşleyiş)

Erasmus+ Staj Hareketliliği, öğrencilerin temel ve mesleki bilgi, beceri ve yeterlilik seviyesini yükseltmeyi, yabancı dil yeterliliklerini artırmayı, kültürlerarası diyalogu güçlendirerek, sosyal, dilsel ve kültürel çeşitliliğin önemini kavramasını, demokratik hayata ve işgücü piyasasına aktif olarak katılmasını amaçlamaktadır. Bu bağlamda, üniversitemiz öğrencilerinin Avrupa Birliği üyesi bir ülkede bulunan bir şirkette ya da Erasmus Üniversite Beyannamesi sahibi bir üniversitede staj faaliyetinde bulunması aktif ve etkin bir şekilde yürütülmekte olup Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından takip edilmektedir. Bologna süreci kapsamında Karabük Üniversitesi, Diploma Eki Etiket (2011 yılından itibaren) ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi Etiketine (2013 yılından itibaren) sahiptir. Staj uygulamasında öğrenci iş yükü izlenmekte olup buna göre ders tasarımı güncellenmeleri yapılabilmektedir.

B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

Eğitim ve öğretim ile ilgili her yarıyıl açılan dersler, öğrenci sayıları, başarı durumları, ders çeşitliliği, ilişik kesme sayıları/nedenleri vb. istatistiki göstergeler periyodik ve sistematik şekilde Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı kontrolünde izlenmektedir. Karabük Üniversitesinde akreditasyon başvuruları teşvik edilmektedir. Süreç konusunda gerekli alt yapı planlamaları devam etmektedir.

Bilimsel teknolojinin gelişimine, araştırma geliştirme çalışmalarının yönelimine ve bireysel gelişim süreçlerine destek olacak şekilde paydaş görüşleri doğrultusunda gerekli görüldüğü takdirde program müfredatlarına ders ilave edilmesi Bölümün ilgili komisyonu tarafından üniversite Eğitim Komisyonuna iletilmektedir. Eğitim Komisyonu kararına bağlı olarak senato onayına sunulurken gerekli düzenlemeler uygulamaya konulmaktadır.

Eğitim programlarının güncellenme ve iyileştirme çalışmalarının eğitim öğretim yılı öncesinde yapılmakta olup bu güncellemelerde Danışma Kurulumuzun ve diğer iç ve dış paydaşların görüşleri ve anketleri dikkate alınmaktadır. Bölümümüz iç ve dış paydaşlardan oluşan Danışma Kurulunu oluşturmuş, ilk toplantısını yapmış ve her dönem başı olmak üzere en az yılda iki defa sistematik şekilde toplantı yapılmasına ve müfredatımıza bazı derslerin eklenmesi kararları alınmış ve hayata geçirilmeye başlanılmıştır. Bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzün ders dağılım dengesi izlenmekte ve ihtiyaç duyulan iyileştirmeler yapılmaktadır.

B.2. PROGRAMLARIN YÜRÜTÜLMESİ (ÖĞRENCİ MERKEZLİ ÖĞRENME, ÖĞRETME VE DEĞERLENDİRME)

B.2.1.Öğretim Yöntem ve Teknikleri

Ders bilgi paketlerinde öğrenci merkezli öğretim yöntemlerinin varlığı ölçme ve değerlendirme esaslarına uygun olacak şekilde ara sınavlar, kısa sınavlar, proje, ödev, ders devamlılığı ve final sınavı gibi alt parametreler ile uygulanmaktadır. Uzaktan eğitime özgü öğretim materyali geliştirme ve öğretim yöntemleri OYS Moodle alt yapı sistemi ile bu ihtiyacı karşılamaya yönelik öğrenci merkezli araştırma temelli öğrenme, probleme dayalı öğrenme, proje temelli öğrenme, tartışmalı öğrenme, çoklu zekâ, disiplinler arası yaklaşım vb. gibi öğrenme yöntemlerini desteklemektedir.

Üniversitemiz bünyesinde uzaktan eğitimle yürütülen dersler, sertifika programları gibi eğitim-öğretim mekanizmalarında öğretim elemanları ve öğrenciler bu öğretim yönetim sistemi platformunu aktif olarak kullanabilmektedirler. Üniversitemiz bünyesinde yapılan eğitimcilerin eğitimi programları içerisinde daha fazla öğrenci merkezli öğrenme-öğretme yaklaşımına ilişkin uygulamaların yapılması planlanmaktadır.

Üniversite genelinde ilgili program dersleri öğrenci merkezli öğretim yöntem teknikleri ile yürütülmektedir.

B.2.2. Ölçme ve Değerlendirme

Ön lisans ve lisans düzeyinde yürütülen eğitim-öğretim, sınav değerlendirme ve öğrenci işleri ile ilgili usul ve esaslar 2021 yılı içerisinde Üniversitemiz Eğitim Komisyonu tarafından yeniden oluşturularak uygulanmaya başlanılmıştır. 6 Eylül 2021 tarihli 31590 sayılı Resmî gazetede yayımlanan KBÜ Ön Lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği içerisinde özellikle ölçme ve değerlendirme kapsamında yenilikler yapılmış, Mutlak ve Bağlı Değerlendirme sistemleri şeklinde çoklu sınav değerlendirmesine yer verilmiştir. Bu kapsamda özellikle Bölümümüzün MÜDEK akreditasyon sürecinde önemli bir faktör olan sınıf dışı diğer öğrenme faaliyetlerinin (kısa sınavlar, ödev, proje, sunum vs.) etkin kullanımı, yönetmelik içerisinde net bir şekilde tanımlanmış olup bu doğrultuda Bölümümüzdeki tüm dersler için gerekli revizyonlar tamamlanmıştır.

Bir ders için Ham Başarı Puanı (HBP), öğrencinin o dersin ara sınav ve varsa diğer eğitim-öğretim etkinliklerinden almış olduğu notların ortalamasının maksimum %60'nın, yarıyıl/yılsonu sınav notunun minimum %40'ına ilavesi ile elde edilen not olarak belirtilmiştir. Ayrıca, KBÜ Ön Lisans, Lisans Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne uygun olarak KBÜ Ölçme ve Değerlendirme Yönergesi hazırlanmış ve uygulamaya konulmuştur. Bölümümüzde ölçme ve değerlendirme faaliyetleri söz konusu yönetmelik ve Yönergeler doğrultusunda öğrenci merkezli ve çeşitlendirilmiş (Mutlak ve Bağlı) ölçme ve değerlendirme uygulamaları ile gerçekleştirilmektedir.

❖ <https://obs.karabuk.edu.tr/> (Öğrenci Bilgi Sistemi)

B.2.3. Öğrenci Kabulü, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve Kredilendirilmesi

T.C. uyruklu öğrenciler Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) ile yerleştirilmektedir. KBÜ Ön lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirtilen usul ve esaslara göre ön lisans ve lisans programlarına öğrenci kayıt ve ders alma işlemleri yapılmaktadır.

Uluslararası öğrencilerin eğitime, sosyal yaşama ve kültürel faaliyetlere eşit bir şekilde katılmalarına yardımcı olmak ve adaptasyon sürecini hızlı ve sorunsuz atlatmalarını sağlamaya yönelik olarak çalışmalar Uluslararası Öğrenci Koordinatörlüğü aracılığıyla takip edilmektedir.

Bilim ve teknolojinin gelişimine bağlı olarak iç/dış paydaşlarımızın ihtiyaçlarını karşılamak üzere ve akreditasyon süreçlerine uyumlu olması açısından programların müfredat değişikliği yapılabilmektedir. Öğrencilerimizin mezun olma sürecinde mağduriyet yaşamaması için önceki müfredatları ile muafiyet ve intibak işlemlerinin usul ve esasları KBÜ Muafiyet ve İntibak İşlemleri Yönergesi' ne göre yapılmaktadır. Öğrenci kabulünde önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin süreçler izlenmekte ve iyileştirilmekte olup gerekli bilgiler ve duyurular web sayfalarından ilan edilmektedir.

B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Kurum içi ve kurumlararası yatay geçiş, yurtdışı kurumlararası yatay geçiş ve merkezi yerleştirme puanı ile yatay geçiş başvuruları YÖK tarafından belirlenen esaslara göre ve KBÜ Yatay Geçiş Uygulama Esaslarına göre elektronik olarak Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) aracılığıyla ile yapılmaktadır. Başvuru takvimi ve kontenjanlar üniversitemiz web sayfasında başvurular öncesinde ilan edilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne gerçekleştirilen başvurular Bölümümüz ilgili komisyonlarınca değerlendirildikten sonra sonuçlar Turizm Fakültesinin ilgili kurullarında görüşülerek kabul listeleri hazırlanmakta ve ilan edilmektedir. Bu kapsamda Bölümümüze yatay geçiş ile toplamda 4 adet öğrenci kabulü gerçekleştirilmiştir.

- ❖ <https://oidb.karabuk.edu.tr/yonerger/yatay%20ge%C3%A7i%C5%9F%20uygulamaesaslari.pdf> (KBÜ Yatay Geçiş Uygulama Esasları)

Uluslararası öğrencilerin Bölümümüze kayıtları ise KBÜ Ön Lisans-Lisans Uluslararası Öğrencilerin Başvuru, Kayıt ve Kabul Yönergesi ile belirlenmektedir. Aynı şekilde, uluslararası öğrencilerin lisansüstü programlara başvuruları, başvuruların değerlendirilmesi ve kayıt işlemleri ile ilgili uygulama esasları KBÜ uluslararası Öğrenci Adaylarının Lisansüstü Programlara Kabul Yönergesi ile belirlenmektedir.

- ❖ https://oidb.karabuk.edu.tr/yonerger/ybu_yonergeturkce.pdf (KBÜ Ön Lisans-Lisans Uluslararası Öğrencilerin Başvuru, Kayıt ve Kabul Yönergesi)

Öğrencilerin, Çift Anadal Programları (ÇAP), Yandal gibi üniversite içi kabul süreçlerine ilişkin başvuru koşulları ve değerlendirmeleri KBÜ Çift Anadal ve Yandal Program Yönergesi' ne göre yapılmaktadır.

❖ Çift Anadal-Yandal Program Yönergesi.pdf

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri ile ilgili uygulamalar izlenmekte olup tanımlı süreçler ihtiyaç duyulduğunda iyileştirilmektedir.

B.3. ÖĞRENME KAYNAKLARI VE AKADEMİK DESTEK HİZMETLERİ

B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü”nde kayıtlı güncel öğrenci sayımıza göre Turizm Fakültemizde yer alan sınıf, atölye ve laboratuvarlarımız yeterli düzeyde olsa da sürekli gözlemler yapılmakta ve ihtiyaç haline iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir. Üniversitemiz Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı bünyesinde hem öğrencilerimiz hem de akademik personelimiz için açık erişim kütüphane, açık erişim veri tabanları, açık arşiv sistemleri, e-kitap erişimi gibi hizmetler verilmektedir. Merkez Kâmil Güleç Kütüphane Binası aynı anda yaklaşık 500 kişiye hizmet verebilmektedir.

Ders kaynaklarının öğrencilere kolay ve güvenli erişimi farklı yöntemler (AKTS Ders Bilgi Paketi, OBS, OYS, kişisel web sayfaları, bulut erişim sistemleri vb.) ile sağlanmakta olup öğretim elemanı tercih ettiği sistemler aracılığıyla haftalık/dönemlik/yıllık olarak ders kaynak paylaşımı yapılabilmektedir.

B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri

Öğrencinin akademik ve sosyo-kültürel gelişimine yön veren danışmanlık hizmeti birimimiz öğretim elemanlarımız tarafından verilmektedir. Öğrencilerimiz bireysel OBS sayfalarından akademik danışman iletişim bilgilerini güncel olarak takip edebilmekte ve karşılıklı olarak ihtiyaç duyulduğunda yüz yüze veya OBS aracılığıyla kolaylıkla birbirleriyle iletişime geçebilmektedirler. Özellikle ilk kayıt işlemi yapan öğrencilerin üniversite yaşamına adaptasyon sürecini hızlandırmak amacıyla birimimizce Oryantasyon Programı düzenlenmektedir. Oryantasyon programlarında öğrencilerin danışmanla tanışmaları ile program ve mevzuat hakkında bilgiler kazanması sağlanmaktadır.

KBUZEM bünyesinde Microsoft Teams uygulaması ile çevrimiçi olarak ders işlenmesi imkânı bulunmaktadır.

Üniversitemiz Sağlık Kültür Spor (SKS) Daire Başkanlığı bünyesinde beden ve ruh sağlığının korunması amacıyla Psikososyal Danışmanlık Birimi faaliyetlerine devam etmektedir. Ayrıca; akademik, mesleki ve sosyal yaşantılarında ihtiyaç duyabilecekleri becerileri destekleyen seminerler ile öğrencilere psikoeğitim desteği verilmektedir. Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik hizmetlerinin yürütülmesi ile ilgili esaslar KBÜ-Psikososyal Danışmanlık ve Rehberlik Hizmetleri Yönergesi’ ne göre yapılmaktadır.

Öğrencilerimizin ilgi ve yeteneklerine göre bilimsel çalışmalarına yön verecek ve bireysel gelişim süreçleri ile kariyer planlarını yapma konusunda rehberlik etmek amacıyla 03.12.2020 tarih ve 2020/25 sayılı Senato Kararı ile kurulan Kariyer Merkezi (UNİKARMER) faaliyetlerine devam etmektedir. Öğrenci ve mezunlarımızın Kariyer Yönetimi ve İş Arama süreçlerinde ihtiyaç duydukları profesyonel desteği sağlamak üzere "Kariyerine Yön Ver" danışmanlık projesi başlatılmış olup çevrimiçi randevu sistemi aktif olarak kullanılmaktadır.

B.3.3. Tesis ve Altyapılar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde uygulamalı dersler için Mutfak atölyesi bulunmaktadır. Mutfak atölyesi 200 metrekare alana sahiptir. Program bünyesinde eğitim verilen mutfak atölyesinde 2 adet endüstriyel fırın makinesi, 4 adet endüstriyel buzdolabı ve derin dondurucu makinesi, 19 adet nötr çelik tezgâh makinesi, 5 adet kitchen aid mikser makinesi yer almaktadır.

Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi altında Konuk evi hizmet vermektedir. Alan öğrencilerinin, çalışma hayatına hazırlama ve uygulama sahasının gerçekleştirildiği bir ağırlama endüstrisi laboratuvarı olarak görev almaktadır. Ziyafet organizasyonları, konaklama, yiyecek ve içecek faaliyetlerini gerçekleştiren bir birimdir. Üniversitemiz bünyesinde hizmet veren Karabük Üniversitesi Konuk Evi, Safranbolu tarihi Eskiçarşı'nın merkezinde yer almaktadır. Tarihi Safranbolu'nun en büyük bahçelerine sahip olan Konuk Evi Antepler Konağı (1876) ve Çiçekler Evi (1847) ile toplamda 4765 metrekare alanda hizmet vermektedir. Toplamda 15 adet geleneksel Safranbolu odasına ve birbirinde farklı 11 adet bağımsız bahçe sahasına sahiptir.

<https://konukevi.karabuk.edu.tr/icerikGoster.aspx?K=S&id=25&BA=index.aspx> (konuk evi)

Safranbolu ŞYD MYO Yerleşkesi içerisinde tüm programların kullanımına açık olan ve bilgisayar destekli tasarım dersleri için kullanılan toplam 147 öğrenci kapasiteli 3 adet bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır.

Fethi Toker Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi binasında öğrencilerimize ve personelimize hizmet veren bir yemekhanesi bulunmaktadır. Ayrıca birimizde bir adet kantin bulunmaktadır.

Öğrencilerimizin barınmasına yönelik Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci yurdu ve öğrenci evleri bulunmama ile birlikte üniversitemiz çevresinde Kredi Yurtlar ve Genel Müdürlüğü bünyesinde yedi (7) adet kız öğrenci üç (3) adet erkek öğrenci yurdu öğrencilerimize hizmet vermektedir.

Uzaktan eğitim (Dersler, Sertifika Programları vb. gibi) ile ilgili bütün süreçler KBUZEM bünyesinde aktif olarak verilmekte olup aynı zamanda e-sertifika programları KABUSEM aracılığıyla öğrencilerimize sunulmaktadır.

Üniversitemiz Merkez Kâmil Güleç Kütüphanesi'nde on bir (11) adet çalışma okuma salonu bulunmakta ve hafta içi 08:00–22:30 ve hafta sonu 10:00–23:00 arası hizmet vermektedir. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'nın üyesi olduğu tüm çevrimiçi veri tabanlarına öğrencilerin ve personelin sadece kampüste değil istedikleri herhangi bir mekândan internet üzerinden erişim sağlamaları için gerekli altyapı Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından sağlanmaktadır.

Üniversitemiz teknoloji ve bilişim alt yapısı makro internet hatları ile Ulaknete bağlıdır. Birimiz binasında kablosuz internet erişimi olanağı bulunmaktadır.

Tüm birimler arasında dört rakam çevirerek VOIP üzerinden telefonla görüşme sağlamaktadırlar. 444 0 478 çağrı merkezinde 10 adet PBX telefon hattı hizmet vermektedir. Birimimiz binasında yüksek çözünürlükle çok sayıda kamera ile sürekli kayıt altına alınmaktadır. Kameralar 30 gün süreli kayıt altındadır.

B.3.4. Dezavantajlı Gruplar

Yükseköğretim Kurumları Engelliler Danışma ve Koordinasyon Yönetmeliği' ne göre üniversitemiz bünyesinde öğrenim gören engelli öğrencilerin ihtiyaçlarını belirlemek, belirlenen ihtiyaçlara göre gerekli olan idari düzenlemeleri yapmak için "Karabük Üniversitesi Engelli Öğrenci Birimi" oluşturulmuştur. Engelli öğrencilerimize ulaşımı kolaylaştırmak ve engelsiz bir yaşam birlikteliğine farkındalık kazandırmak için kurulan "Karabük Üniversitesi Engelsiz Yaşama Destek Öğrenci Kulübü" çalışmalarına devam etmektedir.

Bölümümüzde 2022 yılında eğitim-öğretim alan dezavantajlı öğrenci bulunmamaktadır. Yine de dezavantajlı öğrencilerin de eğitim alma ihtimali gözetilerek, gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler

Üniversitemiz öğrenci kulüp faaliyetleri, sosyo-kültürel faaliyetler, Rektör ve Rektör Yardımcıları ile öğrenci buluşmaları, iç paydaş ve dış paydaşlarımızın söyleşileri vb. gibi faaliyetler hayat boyu (informal) öğrenme kapsamında yapılmaktadır. KBÜ Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) Dairesi Başkanlığı bünyesinde aktif olarak faaliyetlerini devam ettiren birçok "Öğrenci Kulübü" bulunmaktadır. Kulüplerin işleyişine ilişkin usul ve esasları KBÜ Öğrenci Kulüpleri Yönergesi' ne göre yapılmaktadır. Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerin izlenmesine ilişkin araçlar, izleme raporları, iyileştirme ve çeşitlendirme çalışmaları SKS Daire Başkanlığı tarafından kontrol edilmektedir. Etkinliklerle ilgili detaylı bilgilere SKS web sayfasından ulaşılabilir. Öğrencilerimize oryantasyon toplantılarında bu konu ile ilgili de bilgi verilmektedir.

Üniversitemiz Demir-Çelik Kampüsünde yer alan Sosyal Tesislerde yemekhane/ restoran/ kafe gibi hizmet alanları bulunmakta olup bu alanların ihtiyaçlar doğrultusunda artırılması hedeflenmektedir.

Türkiye'nin ilk ve tek 25.000 seyirci kapasiteli ay-yıldızlı stadyumu, iki (2) adet Kapalı Spor Tesisi ve beş (5) adet Açık Spor Tesisi üniversitemiz bünyesinde yapılmakta olan çeşitli faaliyetler için aktif olarak kullanılmaktadır. Spor alanlarının artırılması ve sportif faaliyetlerin aktif olarak gerçekleştirilmesi yönünde çalışmalar yapılmaktadır. Daha önceden öğrenciler ve idari-akademik personel tarafından aktif olarak kullanılan fitness salonları için iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır.

Külliyeye Karabük E-Gazete, KBÜ 3 Nisan TV Youtube kanalı, KBÜ ve SKS sosyal medya hesapları aracılığıyla üniversitemiz ev sahipliğinde yapılan bilimsel, sosyal, sportif ve kültürel faaliyetler güncel olarak duyurulmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yukarıda belirtilen faaliyetleri desteklemekte olup, taleplere göre Rektörlük ile öğrenci arasında bir köprü görevi görerek öğrencilerin faaliyetlere katılmasını teşvik etmektedir.

B.4. ÖĞRETİM KADROSU

B.4.1. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

Bölümümüz bünyesinde ders görevlendirmelerinde eğitim-öğretim kadrosunun yetkinliklerinin ders içerikleri ile örtüşmesi ilgili mevzuat çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Eğitim birimlerinin anabilim dallarında alanında yetişmiş uzman eğitim-öğretim kadrosu bulunmaktadır. Kurum içinde ders görevlendirmelerinde eğitim-öğretim kadrosunun çalışma alanı/akademik uzmanlık alanı vb. gibi yetkinlikleri ile ders içeriklerinin örtüşmesine önem verilmekte ve buna göre kurum içinden ve dışından görevlendirmeler bölüm akademik kurul kararı ile yapılmaktadır. Bu bağlamda akademik kadronun bilimsel çalışma alanı/akademik uzmanlık alanları vb. gibi yetkinliklerini içeren özgeçmişlerine KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi'nde (UNIS) ayrıntılı olarak yer verilmektedir.

Üniversitede ders eğitim materyali, ders sunumlarının kontrolü ve izlemi, sınav sorularının kontrolü gibi çeşitli uygulamalar program öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilmektedir. İlgili birimlerin kurul kararları neticesinde açılması planlanan derslerin OBS' ye tanımlanmasında öğretim elemanlarına kolaylık sağlamak amacıyla ders açma işlemleri kılavuzu hazırlanmıştır. Ayrıca, eğitim ve öğretimi desteklemek üzere akademik danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına yönelik ders alma işlemleri öncesinde danışmanlık bilgilendirme toplantıları çevrimiçi olarak düzenlenmektedir.

KBUZEM – Öğretim Elemanları Destek Birimi hizmetini OYS Moodle alt yapısında öğretim elemanlarına kolay erişim ile sunmaktadır.

Microsoft Teams uygulama eğitim videoları, eğitim dokümanları, OYS dokümanları, çevrimiçi derslerde kullanılacak teknoloji dokümanları ve akreditasyon ön hazırlık çalışmalarında kullanılan örnek çalışma dokümanları gibi birçok yardımcı doküman bu sistem içerisinde yer almaktadır.

Ölçme ve değerlendirmede kullanılan Klasik Sınav Uygulama Yöntemleri ile ilgili detaylı yardımcı dokümanlar ve mini test, boşluk doldurma, anket vb. kısa sınav uygulama yardımcı dosyaları öğretim elemanlarının hizmetine sunulmaktadır.

Sürekli iyileştirme süreçlerinde akademik personeli destekleyici eğitimcilerin eğitimi uygulamalarının sistematik bir düzen içerisinde yapılarak artırılması hedeflenmektedir. Üniversitemiz genelinde öğretim yetkinliğini geliştirme uygulamaları yapılarak elde edilen verilerin sonuçlarına göre gerekli önlemler alınmaktadır.

C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. ARAŞTIRMA SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE ARAŞTIRMA KAYNAKLARI

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Birimimizde Karabük Üniversitesi araştırma geliştirme politikası esas alınmaktadır. Bu politikanın birimimizi ilgilendiren ilkeleri şu şekildedir:

- Bilimsel yayın, proje ve araştırma faaliyetlerinin nicelik ve niteliğinin artırılmasını sağlamak
- Ulusal ve uluslararası iş birlikleri ile bilimsel projelerin çeşitliliğini artırmak ve sürekli gelişimini sağlamak
- Ar-Ge alt yapısını güçlendirerek, araştırma faaliyetlerinin Stratejik Plana uygun şekilde sürekli iyileştirilmesini sağlamak
- Bilime katkı sağlayan, toplumun ve endüstrinin gereksinimlerini karşılayan, bölgesel, ulusal ve uluslararası önceliklere uygun Ar-Ge anlayışını benimsemek
- Patent, prototip ve yeni şirket/girişim gibi teknoloji transferi ve ticarileştirme faaliyetlerini, Teknoloji Transfer Ofisleri (TTO) aracılığıyla desteklemek
- Öğretim üyelerinin ulusal/uluslararası bilimsel yayın, proje, araştırma, ödül, patent, fikri mülkiyet, ticarileştirme vb. Ar-Ge faaliyetlerini, kurum içi teşvik yoluyla desteklemek
- Kalkınma, toplumsal ve kültürel sürdürülebilirlik eksenine bağlı kalarak, her bölümün kendi uzmanlık alanında araştırma yapmasını sağlamak, şeklinde belirlenmiştir.

Birimimiz araştırma ve geliştirme (bilgi üretme) süreçlerinin kalitesini sürekli iyileştirerek evrensel nitelikte bilginin üretildiği, kullanıldığı, yayıldığı ve paylaşıldığı bir üniversite olmak amacıyla araştırma-geliştirme faaliyetlerini sürdürmektedir. Araştırma stratejisi, hedefleri ve bu hedeflerin gerçekleştirilmesinde sorumlu birimler stratejik plan ve Ar-Ge politikası çerçevesinde belirlenmektedir. Potansiyelini güçlendirmek amacına ulaşmak için belirlenen hedefler; ulusal ve uluslararası indekslerde taranan dergilerdeki yayın sayısını ve Ar-Ge proje sayısı ile çeşitliliğini artırmak olarak tanımlanmıştır.

Ayrıca, üniversitemiz bünyesinde ulusal öncelikli alanları, bölgesel kalkınmayı ve kültürel etkileşimleri destekleyen Ar-Ge faaliyetlerini yürüten uygulama ve araştırma merkezlerinden ihtiyaç durumunda destek alınabilmektedir. Birimimizin destek alma imkânı olan merkezler aşağıda belirtildiği gibidir:

- Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi
- Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi
- İş Güvenliği ve Sağlığı Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi

Araştırma faaliyetlerinin desteklenmesi kapsamında üniversitemiz tarafından araştırmacılara önemli destekler sunulmuştur. Bu bağlamda, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından destek verilmektedir.

Akademik Teşvik Ödeneği'nin yanı sıra üniversitemizin standartlarına uygun olacak şekilde bir teşvik ödenek sisteminin de faaliyete geçirilmesi planlanmaktadır. Ayrıca, Akademik

Teşvik Ödeneği ile ilgili başvuru ve değerlendirme süreçlerinin tamamen dijital platformda yapılması hedeflenmektedir.

Üniversitemizde bilimsel araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının işlerliği ile ilişkili sonuçlar Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinasyon Birimi tarafından izlenmekte olup öğretim elemanlarının bilimsel projelerini artırmaya yönelik önlemlerin alınması hedeflenmektedir. Üniversite üst yönetimi tarafından yeni yıl başında belirlenen bütçenin dışında BAP birimi bütçesinin artırılması sadece Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü'nden gelen aktarımlara bağlı olarak iyileştirilebilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yer alan öğretim elemanlarının 2022 yılı içerisinde gerçekleştirdiği akademik faaliyetlerin listesi aşağıda verilmiştir:

- 6 Ulusal makale
- 10 Uluslararası makale
- 7 Ulusal bildiri
- 15 Uluslararası bildiri
- 1 Avrupa Birliği Projesi

Diğer (Türünü Belirtiniz)

- 13 Uluslararası Kitap Bölümü
- 1 Uluslararası Kitap
- 1 TÜBİTAK Projesi

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Genel olarak üniversitenin iç ve dış kaynaklardan kullandığı bütçe dağılımı öğretim üyelerimiz tarafından ihtiyaç duyulan ve YÖK öncelikli alanlarında talep edilen Ar-Ge faaliyetleri için gerekli harcamalar BAP, İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı ve Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır.

Birimimiz bünyesindeki 2 öğretim elemanı Eflani Bezinin tanıtılması ve yaygınlaştırılmasına yönelik BAKKA destekli projede görev almaktadır. Birimimiz bünyesine yer alan 1 öğretim elemanı ise biri 2022 yılı içerisinde tamamlanan, ikisi ise 2023 yılı içerisinde tamamlanacak olan toplam 3 projede görev almaktadır. Ayrıca özellikle yeni AB Projelerine yönelik başvuru hazırlıkları devam etmektedir.

Bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde bulunan öğretim elemanlarının ve öğrencilerin araştırma projelerine destek veren uluslararası ve ulusal kurumlar tarafından sağlanan imkânlardan en etkin biçimde faydalanması için kurulan ve Karabük Üniversitesi Rektörlüğü bünyesinde hizmet veren Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) kurum dışı her türlü araştırma destekleri hakkında detaylı bilgileri birim ve üniversite web sayfasından sürekli olarak ilan etmektedir.

Araştırma ve geliştirme faaliyetlerine uygun olacak proje sayılarını artırmaya yönelik “Proje Yazma Eğitimleri” üniversitemiz bünyesinde akademik personelimize destek olmak amacıyla verilmektedir.

C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bünyesinde doktora programı açılmasına ilişkin dosya hazırlanmış, üniversitemizin ilgili kurullarında geçerek YÖK'e gönderilmiştir.

C.2. ARAŞTIRMA YETKİNLİĞİ, İŞ BİRLİKLERİ VE DESTEKLER

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Birimimiz bünyesindeki öğretim üyeleri Avrupa Birliği tarafından desteklenen 1 projede görev almıştır. 1 Avrupa Birliği projesi tamamlanmıştır. Yürütülen projelerin düzenli ve sistematik bir şekilde izlenebilmesi ve bu değerlendirme çerçevesinde Ar-Ge kaynaklarının BAP Birimi aracılığı ile etkin ve verimli bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacı ile KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi (UNIS) kullanılmaktadır (<https://unis.karabuk.edu.tr/> (KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi)). BAP uygulama yönergesi kaynakların verimli kullanımı ve yönetimi için sürekli iyileştirilmektedir. Ayrıca, akademik personelimize BAP tarafından başvurularda destek verilmektedir. Bu uygulamalar ile araştırmacıların akademik çalışmalarının desteklenmesi ve teşvik edilmesi amaçlanmaktadır.

C.2.2. Ulusal ve Uluslararası Ortak Programlar ve Ortak Araştırma Birimleri

Üniversitemiz bünyesinde ulusal ve uluslararası düzeyde kurum içi ve kurumlar arası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile araştırma ağlarına katılım ve iş birlikleri kurma gibi çoklu araştırma faaliyetlerine yönelik planlamalar ve tanımlı süreçler bulunmaktadır. Bu amaçla, BAP birimi tarafından desteklenen projelerden Katılımlı Araştırma Projesi (KTP) araştırmacıların kurum dışından ortak araştırmacılar ile iş birliği yapmasını sağlamak amacıyla uygulanmaktadır. Ayrıca, üniversitemiz akademik personelinin uluslararası iş birliklerini geliştirmek amacıyla BAP birimi tarafından desteklenen Uluslararası Araştırma İş birliği Projesi (UİP) bulunmaktadır. Bu proje, üniversitemiz mensubu araştırmacıların uluslararası düzeyde tanınmış olan dünyanın önde gelen üniversitelerinde veya alanında uluslararası düzeyde tanınan önemli araştırma merkezlerinde ilgili kuruluşlardan araştırmacılarla iş birliği içerisinde yürütecekleri araştırma yapmalarına olanak tanımaktadır.

C.3. ARAŞTIRMA PERFORMANSI

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Üniversitemizde öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik tanımlı süreçler bulunmaktadır. Bu kapsamda, Karabük Üniversitesi Akademik Veri Sistemi (UNIS) yazılımı kullanılmaktadır (<https://unis.karabuk.edu.tr/> (KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi)).

Öğretim elemanlarının bilimsel araştırma performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmeye çalışılmaktadır.

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi

Üniversitemizde öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik tanımlı süreçler (yönetmelik, yönerge, süreç tanımı, ölçme araçları, rehber, kılavuz, takdir-tanım sistemi, teşvik mekanizmaları vb.) bulunmaktadır.

Akademik kurul toplantıları ile öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansı hakkında değerlendirmeler yapılmaktadır.

D. TOPLUMSAL KATKI

D.1. TOPLUMSAL KATKI SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE TOPLUMSAL KATKI KAYNAKLARI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Karabük Üniversitesi'nin Toplumsal Katkı Politikası benimsenmekte ve faaliyetler bu kapsamda yürütülmektedir. Karabük Üniversitesi'nin Toplumsal Katkı Politikası şu şekildedir:

- Ulusal ve uluslararası düzeyde kültürel, sosyal, ekonomik ve sanatsal gelişimi desteklemek
- Bölgesel, ulusal ve uluslararası önceliklere uygun araştırmalar yürütmek ve projeler üretmek
- İnsan odaklı bir anlayışla, topluma mutlu bireyler kazandırmak
- Toplumsal hizmeti etkin, verimli ve ölçülebilir standartlarda sunan bir sistem oluşturmak, izlemek ve sürdürülebilirliğini sağlamak
- Üretilen bilginin toplum yararına kullanımını sağlamak
- Bilim, kültür, sağlık, çevre, mühendislik, sanat, spor ve topluma hizmet projeleriyle toplum refahının gelişimine destek sağlamak
- Paydaşlarla iş birliği içerisinde toplumun ve bölgenin ekonomik ve sosyal gelişimine katkı sağlayacak araştırmalar yürütmek ve projeler üretmek
- Üniversite-sanayi iş birliği çerçevesinde sanayicilerle düzenli toplantılar gerçekleştirerek, ihtiyaç duyulan konularda iş birliği içerisinde Ar-Ge veya Ür-Ge çalışmaları yürütmek
- Üreten bir üniversite olarak üretimin önemine örnek teşkil etmek
- Toplumsal katkı faaliyetlerini iç ve dış paydaşlarla iş birliği içinde etkin, verimli ve ölçülebilir standartlarda gerçekleştirmek
- Dış paydaşlara yönelik olarak, yaşam boyu öğrenmeyi teşvik edecek eğitim programlarıyla birlikte, kültürel ve sosyal etkinlikler gerçekleştirmek
- Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimini ve sürekliliğini sağlayan örgütsel bir yapı oluşturmak şeklinde belirlenmiştir.

Bu politika çerçevesinde çeşitli çalışmalar yapılmaktadır/planlanmaktadır:

- Üniversitemizde yer alan KABÜSEM (KBÜ Sürekli Eğitim Merkezi) tarafından birçok eğitim verilmektedir. Eğitimle ilgili duyurular web sayfalarından ve SMS'ler ile duyurulmaktadır.
- AB Projeleri ve personel/öğrenci değişimleri hakkında toplantılar düzenlenmektedir.
- Kan bağıışı etkinliklerine personel/öğrenci katılımı için bilgilendirme yapılarak teşvik edilmektedir.
- Çeşitli kulüplerin faaliyetleri duyurulmaktadır.

D.2. TOPLUMSAL KATKI PERFORMANSI

Stratejik Planda yer alan toplumsal katkı kriterleri belli periyodlarla Strateji Daire Başkanlığı'na bildirilmektedir. Tüm birimlerin katkısı ile tamamlanan izleme ve değerlendirme raporları üniversitemiz web sayfasında kamuoyuna sunulmaktadır. Ayrıca yapılan etkinlikler akademik personel tarafından UNIS sistemine de eklenmektedir

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karabük Üniversitesi'nin Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) bünyesindeki çalışmalarını takip etmekte ve mevzuata uyum konusunda gerekli düzenlemelere katkı sağlamaktadır. Kurumun geneline yayılmış olan kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen çalışmalar yürütülmekte, ihtiyaç halinde güncellemeler yapılmaktadır.

Bölümümüz ile ilgili bilgilerin yer aldığı web sayfaları açık ve güncel olup, ihtiyaç halinde gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün de katkısı ile hazırlanan Safranbolu Turizm Fakültesi misyon ve vizyonu çerçevesinde politika, stratejiler ve uygulamalar yürütülmektedir. Ayrıca KBÜ misyon, vizyon ve stratejik amaçları da takip edilerek kurumsal stratejilere de uyum sağlanmaktadır. Belirli periyodlarda KBÜ Kalite Koordinatörlüğü başta olmak üzere birimlerden gelen bilgi talepleri hızlıca tamamlanmakta ve gönderilmektedir.

Akademik faaliyetler kapsamında birimizde yer alan öğretim elemanları tarafından 2022 yılı içerisinde 6 ulusal makale, 10 uluslararası makale, 7 ulusal bildiri, 15 uluslararası bildiri, 1 Avrupa Birliği Projesi (1 biten), 1 TÜBİTAK Projesi, 1 Uluslararası Kitap, 13 Uluslararası Kitap Bölümü çalışması yapılmıştır.

PUKÖ döngüsü çerçevesinde paydaşların görüş, beklenti ve önerilerinin tespitine yönelik her yıl çeşitli paydaş analizleri yapılmaktadır. Sonuçlar değerlendirilerek önlem alma çalışmaları yürütülmektedir. Mezunlarla ilişkilerin geliştirilmesi, AKTS, sağlık, STK-kamu etkinlikleri (kan bağıışı,vb), dezavantajlı gruplar gibi konularda Karabük Üniversitesi'nin ilgili birimlerine ihtiyaç durumunda gerekli destek verilmektedir.

Safranbolu Turizm Fakültesi'nde kalite güvencesi süreçlerini yürütmek üzere oluşturulmuş bir kalite komisyonu bulunmaktadır.

Komisyon aracılığı ile Kalite Koordinatörlüğü'nün çalışmaları takip edilmekte olup gerekli işlemler Koordinatörlük yürütücülüğünde devam etmektedir.