



2024 YILI

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
BİRİM İÇ DEĞERLENDİRME RAPORU (BİDR)

28.02.2025

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	2
BİDR'NİN HAZIRLANMASINDA KATKISI OLANLAR	2
BİRİM HAKKINDA BİLGİLER	3
1.İLETİŞİM BİLGİLERİ.....	3
2.TARİHSEL GELİŞİMİ	3
3.MİSYONU, VİZYONU, DEĞERLERİ VE HEDEFLERİ.....	4
A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE	7
B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM.....	31
C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME	60
D. TOPLUMSAL KATKI.....	68
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	72

A. ÖZET

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Birim İçi Değerlendirme Raporu, fakültemizin güçlü, zayıf ve gelişmeye açık yönlerini belirlemek, iyileştirme ve geliştirme süreçlerine katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Kalite Komisyonu üyeleri başta olmak üzere fakültenin öğretim elemanlarıyla iş bölümü yapılarak kalite kültürünün yaygınlaştırılması amaçlanmıştır.

İlgili alanların kanıtları, sunulan grafikler, belgeler, şemalar titizlikle oluşturulmuştur. İç ve dış paydaşlarla kurulan iletişimin gelişmesi ile fakültemizin akreditasyon sürecine kolaylık sağlanması hedeflenmektedir. Bunun yanı sıra Kurum İçi Değerlendirme Raporlarının hazırlanması sürecine katkı sağlanarak kurum akreditasyonuna zemin oluşturulması amaçlanmaktadır.

B. BİDR’NİN HAZIRLANMASINDA KATKISI OLANLAR

A. Liderlik, Yönetişim ve Kalite

Dr. Öğr. Üye. Ayça TURGAY ZIRAMAN,

Dr. Öğr. Üye. Zeynep ÖKTEM,

Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK,

Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ,

Araş. Gör. Çılga DEMİREL,

Öğrenci Temsilcisi Can GÜRAY (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. sınıf)

B. Eğitim ve öğretim

Dr. Öğr. Üye Berrak ERDAL SUNE,

Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU,

Öğr. Gör. Damla YURTTAŞ,

Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU,

Araş. Gör. Çiğdem ÇALIK,

Öğrenci Temsilcisi Başar Deniz ÜNAL (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2. sınıf),

Öğrenci Temsilcisi İrem TEKGÜL (İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü 3. sınıf)

C. Araştırma ve Geliştirme

Dr. Öğr. Üye. Erhan KARAKOÇ,

Dr. Öğr. Üye. Esra GİRGIN

Öğr. Gör. Evren BAŞBUĞ,

Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU,

Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN,

Araş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU,

Öğrenci Temsilcisi Hilmi Atılay AYGÜL (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3. sınıf)

D. Toplumsal Katkı

Dr. Öğr. Üye. Gülnar BAYRAMOĞLU BARMAN,

Dr. Öğr. Üye Betül ÇİLEK TATAR,

Öğr. Gör. İrem Senem BÜYÜKKOÇAK BAŞAR,

Öğrenci Temsilcisi Burak KUŞ (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 4. sınıf)

BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. Eylem TURAN

Tel: 444 20 10

eylem.turan@ankaramedipol.edu.tr

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üye. Onur Özkoç

Tel: 444 20 10

onur.ozkoc@ankaramedipol.edu.tr

2. Tarihsel Gelişimi

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesine bağlı olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2020-2021 akademik yılında eğitim-öğretim vermeye başlamıştır. Öğretim süresi 4 yıl ve eğitim dili yüzde yüz İngilizce'dir. İlk açıldığında 60 öğrenci kabul eden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024 yılı itibari ile kontenjanı 75 öğrenci olmuştur. Bölümünde 2 doktor öğretim üyesi, 5 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi olarak toplam 8 akademik personel ve idari işleri yürüten 1 adet fakülte sekreteri bulunmaktadır. Bölüm bünyesinde 2 adet eğitim mutfağı yer almaktadır. Bu mutfaklardan biri 24 öğrenci bir diğeri 16 öğrencinin bireysel uygulama eğitimi alabileceği şekilde tasarlanmıştır. 2024-2025 eğitim öğretim yılında sınıflara bağlı olarak öğrenci dağılımları aşağıdaki tabloda verilmiştir:

1. SINIF: 38 öğrenci	2. SINIF: 32 öğrenci	3. SINIF: 38 öğrenci	4. SINIF: 36 öğrenci
ÖSYM: 32 öğrenci	ÖSYM: 30 öğrenci	ÖSYM: 35 Öğrenci	ÖSYM: 33 Öğrenci
Yatay geçiş: 1 öğrenci	Yurt dışı kontenjan: 2 öğrenci	Yurt dışı kontenjan: 3 öğrenci	ÖSYM Ek kontenjan: 1 öğrenci
Yurt dışı kontenjan: 5 öğrenci	-	-	Yurt dışı kontenjan: 2 öğrenci

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programı zorunlu dersler, seçmeli dersler ve mesleki uygulamadan (staj) oluşmaktadır. Programdan mezun olabilmek için 240 AKTS karşılığı olan derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak mezuniyet için gerekli yeterlilik şartıdır. Bu koşulları tamamlayan öğrencilerimiz lisans diploması alarak mezun olurlar.

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesine bağlı olan İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü 2020-2021 akademik yılında eğitim-öğretim vermeye başlamıştır. Öğretim süresi 4 yıl ve eğitim dili Türkçedir. İlk açıldığında 60 öğrenci kabul eden bölümümüzün 2024 yılı itibari ile kontenjanı 53 öğrenci olmuştur. Bölümümüzde 6 doktor öğretim üyesi, 3 öğretim görevlisi ve 2 araştırma görevlisi olarak toplam 10 akademik personel ve idari süreçleri yürüten 1 adet fakülte sekreterimiz bulunmaktadır. Bölüm bünyesinde 4 adet tasarım stüdyosu, 1 adet seramik atölyesi ve haftanın iki günü kullanılabilecek şekilde bir adet derslik yer almaktadır. 2024-2025 eğitim öğretim yılında sınıflara bağlı olarak öğrenci dağılımları aşağıdaki tabloda verilmiştir:

1. SINIF: 94 öğrenci	2. SINIF: 81 öğrenci	3. SINIF: 69 öğrenci	4. SINIF: 90 öğrenci
ÖSYM: 53 öğrenci	ÖSYM: 64 öğrenci	ÖSYM: 49 öğrenci	ÖSYM: 76 öğrenci
Yatay ve Dikey geçiş: 10 öğrenci	Yatay ve Dikey geçiş: 13 öğrenci	Yatay ve Dikey geçiş: 17 öğrenci	Yatay ve Dikey geçiş: 8 öğrenci
Yurt dışı kontenjan: 30 öğrenci	Yurt dışı kontenjan: 2 öğrenci	Yurt dışı kontenjan: 2 öğrenci	Yurt dışı kontenjan: 4 öğrenci
Ek kontenjan: 1 öğrenci	Ek kontenjan: 1 öğrenci	Ek kontenjan: 1 öğrenci	Ek kontenjan: 2 öğrenci
	Özel Sebeple Gelen : 1 öğrenci		

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü lisans programı, zorunlu dersler, seçmeli dersler ve mesleki uygulamadan (staj) oluşmaktadır. Programdan mezun olabilmek için 240 AKTS karşılığı olan derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 4.00 üzerinden en az 2.00 genel not ortalamasına sahip olmak mezuniyet için gerekli yeterlilik şartıdır. Bu koşulları tamamlayan öğrencilerimiz lisans diploması alarak mezun olurlar.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün misyonu, öğrencilere sadece akademik bilgi değil, aynı zamanda sektörde pratik uygulama becerileri de kazandırmak üzerine kuruludur. Eğitim programlarımız, öğrencilere sektöre dair güncel bilgileri sunmanın yanı sıra, etkili iletişim, liderlik ve problem çözme gibi becerileri geliştirmeye odaklanarak onları sektöre hazırlamaktadır. Ankara Medipol Üniversitesi, lisans eğitiminde Bologna Protokolü'nü benimsemektedir. Aynı zamanda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün eğitim dilinin %100 İngilizce olması nedeniyle lisans diplomasına ek olarak öğrencilerimize mavi diploma da verilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kapsamlı bir

eğitim anlayışı misyonunu benimsemektedir. Bu kapsamda, öğrencilere sağlanan eğitim, araştırma faaliyetleri ve sektör işbirlikleri aracılığıyla, mutfak sanatları konularında nitelikli ve donanımlı bireyler yetiştirme hedefine odaklanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün misyonu, öğrencilerine mesleklerine dair akademik bilgileri kazandırmanın yanı sıra, tasarım odaklı düşünme becerilerini geliştirerek sahip oldukları bilgileri güncel tasarım uygulamalarında kullanmalarını sağlamaktır. Buna ek olarak, tasarımı bir araç olarak kullanarak toplumsal sorumluluklarını arttırmayı, problemlere çözüm bulmayı, sorumluluk sahibi, yenilikçi, girişimci, liderlik ve kalite odaklı eğitim misyonlarını üstlenmektedir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü %100 Türkçe eğitim vermekte olup, Ankara Medipol Üniversitesi'nin benimsediği Bologna Protokolü'ne uygun olarak oluşturduğu müfredat aracılığıyla, kapsamlı bir eğitim vermenin yanı sıra, çok yönlü öğrenme biçimlerini de teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda, ulusal ve uluslararası platformlarda, araştırma ve proje çalışmalarıyla öğrencilere bilgi ve becerilerini geliştirme fırsatı sunmayı ve insan merkezli ve sürdürülebilir tasarım geliştirebilen, disiplinler arası bilgi ve deneyim alışverişine açık yetkin ve nitelikli iç mimar ve tasarımcılar yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Vizyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün vizyonu, gastronomi ve mutfak sanatları alanında kaliteli eğitim olanakları sunmayı hedeflemek ve bu doğrultuda sürekli olarak programlarını güncellemek, sektörle entegre ağırlıklı olarak teorik ve pratik bir eğitim sunmaktır. Öğrencilere, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı sağlayacak bilgi ve becerileri kazandırarak, mezunların sektörde öncü bireyler olmalarına yönelik bir çerçeve sunulmaktadır. Bu sayede, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında hem yerel hem de global düzeyde etkili birer lider olma potansiyelini geliştirmek en önemli önceliklerimizden biridir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, yenilikçi, sürdürülebilir ve insan odaklı tasarım anlayışıyla evrensel ölçekte öncü bir eğitim ve araştırma merkezi olmayı hedeflemektedir. Disiplinlerarası yaklaşımla bilimi, sanatı, teknolojiyi ve kültürel dinamikleri bir araya getirerek, toplumsal ve çevresel farkındalığı yüksek, yaratıcı ve etik değerlere sahip iç mimarlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bölümümüz, değişen yaşam koşullarına ve teknolojik gelişmelere uyum sağlayan, kullanıcı gereksinimlerini ve mekânsal deneyimi merkeze alan tasarım anlayışını teşvik eder. Estetik, işlevsellik ve sürdürülebilirlik ilkelerini bir arada ele alan bir eğitim modeli sunarak, öğrencilerine çağdaş ve geleceğe dönük mekânlar tasarlayabilme yetkinliği kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, akademik araştırmaları ve uygulamalı projeleri teşvik eden, yerel ve uluslararası platformlarda etkileşim içinde olan, topluma ve çevreye duyarlı tasarım çözümleri geliştiren bir eğitim anlayışı benimsenmektedir. İç mimarlık disiplininin evrensel ilkelerini koruyarak, geleceğin tasarımcılarını estetik, teknik ve etik açıdan donanımlı bireyler olarak yetiştirmek temel vizyonumuzdur.

Değerler

- Etik Değerlere Bağlı
- Mükemmeliyetçi
- Çevreye Duyarlı
- Kalite ve Sürdürülebilirlik Odaklı
- Paydaş Odaklı
- Özgürlükçü
- Hoşgörülü

- Katılımcı
- Yenilikçi ve Girişimci
- Sürekli Öğrenen ve Gelişen
- Toplumsal Sorumluluk Bilincine Sahip

Hedefler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amacı, yaşam boyu kullanılan gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, sunulması, korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve kalitelerinin artırılmasına yönelik hem bilimsel hem de sanatsal beceriye sahip, uluslararası mesleki standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel değerler ışığında bilimsel ve etik değerlere sahip, gastronomi ve mutfak sanatları alanında gelişmeleri takip eden, araştıran ve uygulayan mezunlar yetiştirmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı, alanında geleceğin liderlerini yetiştirmek amacıyla yenilikçi bir anlayışla planlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün birincil hedefi; beslenme, gıda bilimi, gıda teknolojisi, gıda hijyeni, yeni ürün geliştirme, yiyecek ve içecek işletmeciliği ve pazarlaması, yemek kültürü ve tarihi, uluslararası mutfak kültürleri, geleneksel ve modern mutfak teknikleri gibi geniş bir yelpazede teorik ve pratik bilgi ile donatılmış çağdaş, bilimsel ve kaliteli bir eğitim öğretim sağlamak suretiyle konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli profesyoneller yetiştirilerek, başta turizm ve yeme-içme sektörü olmak üzere, gıda ile ilişkili tüm alanlarda vizyon sahibi şeflere yönelik ihtiyacın giderilmesi amacıyla eğitim verilmesidir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün amacı tasarım süreçlerinin hem teknik hem de düşünsel altyapısını bütünüyle kavramış, analitik düşünme becerisine sahip, yaratıcı bakış açıları geliştirebilen, mesleki ve kültürel birikimi kuvvetli, ulusal ve uluslararası alanda mesleki gelişmeleri takip eden, çağdaş ve yetkin iç mimarlar yetiştirmektir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde yetişecek öğrencilerimiz, mezun olduklarında, analitik düşünebilen ve iç mekan tasarım sorunları karşısında kullanıcı gereksinimlerini merkez alarak çözüm üretebilen meslek insanları olmaları yönünde eğitim alacaklardır. Üniversite içinde farklı bölümlerde disiplinlerarası çalışmaların yanı sıra konusunda uzman, yurtiçinde ve yurtdışında tanınmış, meslek alanındaki yeniliklere öncülük eden paydaş profesyonellerle etkileşim halinde olmayı hedeflemektedir. Dolayısıyla bu hedefler çerçevesinde çağımızın gerektirdiği özgün çözümleri, bilgisayar destekli tasarım ve çevresel teknolojilerden faydalanarak üretebilen ve mesleğinde yaratıcı, yenilikçi, biçim ve işlev ilişkisini estetikle birleştiren iç mimarlar yetiştirmeyi amaçlamaktayız.

Ayrıca alanda akademik yönü kuvvetli bireyler yetiştirerek öğretmen/egitmen ve nitelikli akademisyen açığını kapatmak, aynı zamanda kendi işletmesini açmak isteyen girişimci mezunlar yetiştirerek sektörel gelişime katkıda bulunmak hedeflerimiz arasındadır.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

A.1. Liderlik ve Kalite

A.1.1. Yönetim Modeli ve İdari Yapı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yer alan organizasyon şeması, bölümün içindeki hiyerarşiyi, rolleri ve sorumlulukları özetleyen önemli bir araçtır. Organizasyon şeması yalnızca görsel bir ifade biçimi değil, aynı zamanda çeşitli akademik çalışmaların etkili yönetimi ve koordinasyonu için temel bir araçtır. Raporlama hatlarını açıkça tanımlayan ve rolleri tanımlayan bir organizasyon şeması, sorunsuz iletişim kanalları sağlar, hesap verebilirliği teşvik eder ve yanlış anlamaları en aza indirir. Farklı akademik disiplinlerin kesiştiği Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dinamik ortamında, organizasyon şeması bir pusula görevi görerek öğretim üyelerine ortak amaç ve hedeflere doğru yol gösterir. Karar verme süreçlerinde netlik sağlar, kaynak tahsisini kolaylaştırır ve verimli iş akışını destekler. Dahası, iyi yapılandırılmış bir organizasyon şeması şeffaflığı artırır ve topluluk duygusunu teşvik eder, bireylerin daha geniş akademik çerçeve içindeki yerlerini anlamalarını sağlar ve akademik mükemmelliğe yönelik işbirliğini teşvik eder [1_OD2] [2_OD2].

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde her bölüm, bir bölüm başkanı ve bölüm başkan yardımcısı tarafından yönetilen bir organizasyon yapısına sahiptir. Bu yapı, bölümün daha etkin bir şekilde işleyebilmesini ve öğrencilere en iyi eğitimi sunabilmesini sağlamaktadır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanlığı bünyesinde ayrıca, Yönetim sistemi politikası benimsenerek Bölüm Kalite Ekibi oluşturulmuştur. Bu ekip, fakültenin kalite standartlarına uygunluğunu sağlamak, kalite güvence kültürünü oluşturmak ve sürdürmek amacıyla faaliyet göstermektedir. Ekip içerisinde birim başkanı liderliğinde, kalite birim sorumlusu akademisyenler ve fakülte sekreteri yer almaktadır. Bu kapsamda kalite raporunu geriye yönelik öz değerlendirmesine 1. sınıf öğrencilerimizden Can GÜRAY, 2. sınıf öğrencilerimizden Başar Deniz ÜNAL, 3. sınıf öğrencilerimizden Hilmi Atılay AYGÜL ve 4. sınıf öğrencilerimizden Burak KUŞ katkıda bulunmuştur [3_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları ve üyeleri özgeçmişlerini MEBİS sisteminde güncellemiş ve YÖKAK ziyareti öncesinde YÖK formatına uygun özgeçmişlerini hazırlayarak bu süreçte eksiksiz şekilde hazır hale gelmişlerdir [OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'ndeki yönetim modeli ve idari yapı, yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler ve tercihler doğrultusunda şekillendirilmiştir. Karar alma mekanizmaları belirlenmiş ve kontrol ve denge unsurları göz önünde bulundurularak kurulmuştur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün özgün yönetim ihtiyaçlarını karşılamak üzere yatay hiyerarşi prensibi gözetilerek iş bölümü ve uzmanlık temelli, demokratik bir organizasyon şeması belirlenmiştir [4_OD2]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölüm Kurulu'nun organizasyonel koordinasyonu altında birim içi tüm süreçlerle ilgili sorumlu personeller belirlenmiş, raporlama, süreç takibi / denetimi ve arşivleme ile ilgili standartlar belirlenerek birim içi dolaşıma / erişime sunulmuştur. Birim içi bağımsız sorumluluk alanları aşağıdaki gibi belirlenmiştir:

- Bologna Koordinatörü
- Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarının Hazırlanması
- Ders Programı Hazırlama Komisyonu
- Yatay/Dikey Geçişler Değerlendirme Jüri Üyeleri
- Ders Muafiyet/İntibak Başvuruları Jüri Üyeleri
- Çap/Yandal

- Akademik İlan Değerlendirme Jüri Üyeleri
- Staj Kurulu
- Erasmus Kurulu
- Tanıtım Günleri Görevlendirmesi
- Dönem İçi Bilgilendirme (Asistan, Hoca, Danışman, Öğrenci) Broşürlerinin Hazırlanması
- Bölüm İçi Ve Fakülte Sınav Koordinatörü
- Sınav Sonu Sınav Dosyalarının Hazırlanması
- Öğrenci Danışmanlığı
- Ders Saati Ücretli Hocalar İle Dönem İçi Takvimin Paylaşılması ve Takibi
- Asistanlarla İletişim
- Sosyal Medya Sorumlusu
- Mezuniyet İşleri
- Çalıştay İşleri
- Sergi İşleri/ Arşiv
- Performans/Proje Değerlendirme Yayın İşleri
- MYO Koordinasyon
- Üst Yazı Ve Satın Almalar
- Senato Temsilcisi
- Stüdyo Koordinatörlükleri
- Strateji Ve Kalite Akreditasyon Komisyonu
- Ölçme Değerlendirme Ve Geliştirme Komisyonu
- Satın Alma Komisyonu
- Web Komisyonu
- Yayın Kurulu
- Eğitim Ve Müfredat Geliştirme Komisyonu

Bu alanlar kapsamında sorumlu personellerin çeşitli paydaşları temsil etme ve bağımsız hareket etme kabiliyeti vardır. Belirlenen yönetim modeli şu an için görece yeni kurulmuş bir bölümün ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Ancak önümüzdeki yıllarda bölüm içi koordinasyon ve eşgüdüm ihtiyaçlarının artması ve çeşitlenmesi halinde bu organizasyon yapısının daha kurumsal bir biçime (icra ve denetim kurulları) dönüştürülmesi planlanmaktadır. Bu yapılanma ile ilgili planlama çalışmaları periyodik olarak bölüm kurulu toplantılarında ele alınmaktadır [5_OD2]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün yönetim modeli ve idari yapısı bu haliyle, şeffaf, etkin ve paydaşların katılımını sağlayan bir yapıya sahiptir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun misyon ve stratejik hedeflerine ulaşmasını güvence altına alan ve süreçleriyle uyumlu yönetim modeli ve idari yapılanması belirlenmiştir.

[1](2)A.1.1. gms organizasyon semasi.pdf

2A.1.1. kalite_organizasyon_semasi.pdf

[3](2)A.1.1. ogrenci_secimi_sonuc_lari_duyurular.pdf

[4](2)A.1.1. imct_bolum_ici_organizasyon_semasi.pdf

[5](2)A.1.1. imct_bolum_kurulu_toplanti_tutanagi_(31.07.2024).doc

A.1.2. Liderlik

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, etkili bir iletişim ve iş birliği ortamını teşvik etmek amacıyla çeşitli iletişim mekanizmalarını aktif olarak kullanmaktadır. Bu kapsamda, bölüm/fakülte içerisinde akademik ve idari personeli bir araya getirmek ve bilgi paylaşımını kolaylaştırmak amacıyla bir e-posta grubu oluşturulmuştur. Bu e-posta grubu, fakülteyle ilgili konuları aktif bir şekilde paylaşmak ve güncel bilgileri personelle buluşturmak için etkili bir araç olarak kullanılmaktadır [1_OD2].

Ayrıca, çalışmaların daha hızlı ve koordineli bir şekilde yürütülebilmesi için bölüm/fakülte bünyesinde akademik ve idari birimler arasında iletişimi artırmak amacıyla özel iletişim grupları oluşturulmuştur. Bu gruplar, fakülte içindeki etkinliklerden çeşitli akademik ve sosyal konulardaki bilgilendirmelere kadar geniş bir yelpazede iletişim ve etkileşimi sağlamak için kullanılmaktadır. [2_OD2].

Bölüm/fakülte tarafından düzenlenen etkinliklerden, önemli duyurulara, akademik çalışmalara ve güncel gelişmelere kadar her tür konuda iletişimi güçlendirmek adına iletişim grupları büyük bir öneme sahiptir. Ayrıca, çalışma grupları ve komisyonlar kendi aralarında özel iletişim grupları oluşturarak daha spesifik konularda derinlemesine iletişim sağlamaktadır. Bu iletişim gruplarına, birim amirleri liderlik etmekte ve koordinasyonu sağlamaktadır [3_OD2].

Yüz yüze yapılamayan çalışmaların etkin bir şekilde sürdürülebilmesi için iletişim grupları, katılımcıların tam katılım ve katkı sağlamalarına olanak tanır. Bu süreç, birimler arası işbirliğini artırarak, fakültenin hedeflerine daha etkili bir şekilde ulaşmasını desteklemektedir.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ölçme, Değerlendirme ve Geliştirme Komisyonuna 25.07.2024 tarihi itibarıyla Komisyon Üyesi olarak Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR ve Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ atanmıştır [4_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde, tüm idari ve akademik personelin yükseköğretim ekosistemindeki değişim, belirsizlik ve karmaşıklığı dikkate alan bir kalite güvencesi sistemi ve kültürü oluşturma konusunda sahipliği ve motivasyonu yüksektir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün özgün yönetim ihtiyaçlarını karşılamak üzere yatay hiyerarşi prensibi gözetilerek iş bölümü ve uzmanlık temelli, demokratik bir organizasyon şeması belirlenmiştir [5_OD2]. Kurulan sistem demokratik bir liderlik anlayışı ve koordinasyon kültürü temellidir. Liderler sorumluluk alanları çerçevesinde, birimin değerleri ve hedefleri doğrultusunda stratejilerinin yanı sıra, yetki paylaşımını, ilişkileri, zamanı, kurumsal motivasyonu ve stresi etkin ve dengeli bir şekilde yönetmektedirler. Koordinasyon ve eşgüdüm gerektiren durumlar için bölüm içinde dijital sistemlerin (Microsoft Teams, Zoom, Google Drive, MEBİS, WhatsApp, vs.) yoğun biçimde kullanıldığı aktif bir bilgi paylaşımı süreci yürütülmektedir [6_OD2][7_OD2][8_OD2].

Akademik ve idari birimler ile yönetim arasında liderlik temelli etkin bir iletişim ağı oluşturulmuştur. Bu iletişim ağı sayesinde her konuda (akademik, lojistik, teknik, vs.) bilgi akışı ve işbirliği sağlanarak birimin faaliyetleri daha verimli bir şekilde yürütülmektedir.

Liderlik süreçleri ve kalite güvencesi kültürünün içselleştirilmesi periyodik olarak her dönem yeniden değerlendirilecektir. Bu sayede süreçlerin ve kültürün gelişimi için gerekli iyileştirmelerin zamanında yapılması, bu sayede birim, kalite odaklı ve değişime uyumlu bir yapının sürdürülebilir kılınması hedeflenmektedir.

Ancak bölüm içi iş ve sorumluluk paylaşımının daha efektif hale gelmesi için, akademik kadronun genişlemesi de göz önünde bulundurularak, her bir sorumluluk alanı için çalışma yöntemleri ve süreçleri açısından standartları belirlenmiş icra kurullarının oluşturulması gereklidir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda liderlerin kalite güvencesi sisteminin yönetimi ve kültürünün içselleştirilmesi konusunda sahipliği ve motivasyonu bulunmaktadır.

[1](2)A.1.2. fakulte_mail.pdf

2A.1.2. bolum_whatsapp_grubu.pdf

[3](2)A.1.2. tubitak_whatsapp_grubu.pdf

[4](2)A.1.2. sadik_can_gazelci_odgk_atama.pdf

[5](2)A.1.2. imct_bölüm_ici_organizasyon_semasi

[6](2)A.1.2. imct_bölüm_ici_zoom_toplantisi

[7](2)A.1.2. imct_google_drive_idari_klasoru

[8](2)A.1.2. bolum_whatsapp_grubu

A.1.3. Kurumsal Dönüşüm Kapasitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kurumsal dönüşüm kapasitesini geliştirmek için çeşitli stratejiler ve uygulamalar düşünülebilir. Bu bağlamda göz önünde bulundurulabilecek bazı öneriler aşağıda listelenmiştir:

Mevcut Programları Güncelleme: Gastronomi dünyası sürekli olarak değişen bir sektördür. Programları düzenli olarak gözden geçirerek, sektöre uygun beceri ve bilgileri içerecek şekilde güncellemek önemlidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde özellikle gıda trendleri, yöresel mutfaklar ve sürdürülebilir gastronomi gibi konulara odaklanmaktadır. İlerleyen zamanlarda moleküler gastronomi ve tecno-emotional cuisine gibi gastronomi akımların değerlendirilmesi öngörülmektedir.

Endüstri İşbirlikleri: Sektörle güçlü bir işbirliği kurmak, öğrencilerin uygulama derslerinde edindikleri deneyimi geliştirmeleri ve sektörde meydana gelişmeleri takip etmelerini sağlar. İş dünyası ile işbirliği içinde olan bir program oluşturarak, öğrencilerin daha iyi bir iş bulma potansiyeli ve olanaklarının artırılması hedeflenmektedir.

Sürdürülebilirlik, günümüzde önemli bir konu haline gelmiştir. Bu çerçevede, gastronomi ve mutfak sanatları sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirerek, öğrencilere çevre dostu uygulamaları öğretmek ve sektörde sürdürülebilir uygulamaları teşvik etmek önemlidir. Bu amaç doğrultusunda sıfır atık, sürdürülebilir tabaklar ve yöresel ürün kullanımı gibi konular ön plana çıkarılmaktadır [1_OD3].

Kariyer Destek Hizmetleri: Öğrencilere ve mezunlara yönelik kariyer destek hizmetleri sunulması, öğrencilerin iş dünyasına daha iyi hazırlanmalarını sağlar. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj fırsatları, kariyer etkinlikleri ve mentorluk programları gibi uygulamaların etkili olduğunun bilincindedir.

Uluslararası düzeyde üniversiteler veya işletmelerle yapılan işbirlikleri, öğrencilere küresel perspektif kazandırabilir ve farklı kültürlerdeki mutfakları tanımalarını katkıda bulunabilir. Ayrıca Erasmus öğrenci değişimi programı kapsamında biri İtalya (University of Foggia) ikisi Portekiz (Instituto Politecnico da Guarda, Instituto Politecnico de Coimbra) olmak üzere Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün toplamda üç üniversite ile anlaşması bulunmaktadır [2_OD1].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün, yükseköğretim ekosistemindeki değişimleri, küresel eğilimleri, ulusal hedefleri ve paydaş beklentilerini dikkate alarak geleceğe hazır olmasını sağlayan bir yönetim yetkinliği bulunmaktadır. Geleceğe uyum sağlamak için birim, amaç, misyon ve hedefler doğrultusunda dönüşümü ve yenilenmeyi teşvik etmektedir ve akademik ve idari personel bu konuda yüksek bir motivasyona sahiptir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü kadrosu, alanında yetkin, ulusal / uluslararası bağlantıları kuvvetli ve uluslararası eğilimleri yakından takip eden profesyonellerden oluşmaktadır. Bu sayede sürekli olarak eğitim modeli, eğitim yaklaşımı ve mesleki eğitim çıktıları alanlarında ulusal ve uluslararası muadil kurumlarla etkileşim kurulmakta, karşılaştırma yapılmakta, elde edilen veriler ışığında birimin hem akademik hem de lojistik yaklaşımları (ders içerik ve sınıf planlamaları) kısa, orta ve uzun vadede revize edilmektedir [3_OD2], [4_OD2], [5_OD2]. Değişim ve dönüşümü sağlarken, aynı zamanda kuruma ait bir standartlar bütünü oluşturulması ve kurumun özgün kimliğinin yaratılması önemli bir hedeftir. Bu sebeple hem idari kadro hem de akademik kadro esneklik ve adaptasyon yetenekleri yüksek bir yönetim performansı sergilemektedir.

Bu yönetim yaklaşımı, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün sadece mevcut duruma uyum sağlamakla kalmayıp aynı zamanda değişimi yönlendirerek ve önceden ortaya çıkacak gelecekteki fırsatları da değerlendirilmesine olanak tanır.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda değişim ihtiyacı olgunluk seviyesinde belirlenmiştir.

[1](3)A.1.3. gumusel_tubitak.pdf

[2](1)A.1.3. uluslararası_isbirlikleri.pdf

[3](2)A.1.3. imct_cati_studio_yerlesim_plani

[4](2)A.1.3. imct_etkilesimli_studio_ortami_planlamasi

[5](2)A.1.3. imct_etkilesimli_studio_ortami_ornekler

A.1.4. İç kalite Güvencesi Mekanizmaları

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde iç kalite güvence mekanizmalarının iyileştirilmesi sürecinin, ilgili paydaşların katılımıyla yürütülmesi planlanmaktadır. Bu çerçevede benimsenen kalite anlayışı; kalite kültürünün oluşturulması, kişisel ve akademik gelişimin desteklenmesi ve sürekli iyileştirme ilkelerine dayanarak kalite yönetiminin temel prensiplerini esas almaktadır.

Bu doğrultuda, 2024 yılında Güzel Sanatlar, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi bünyesinde Kalite Komisyonu kurulmuştur. Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde kalite süreçlerine etkin katkı sağlamak amacıyla oluşturulan bu komisyon, fakültenin tam zamanlı kadroda görev yapan tüm öğretim üyeleri ve öğretim elemanlarının destekleriyle faaliyet göstermektedir.

Komisyon, kalite güvencesi mekanizmalarının güçlendirilmesi, eğitim-öğretim süreçlerinin sürekli iyileştirilmesi ve akreditasyon çalışmalarının yürütülmesi gibi alanlarda çalışmalarını sürdürmektedir.

Bu kapsamda, 2023-2024 Üniversite İzleme kriterlerine ilişkin veri girişlerinin sağlıklı bir şekilde yürütülmesi amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü tarafından yapılacak işlemler görüşülerek iş bölümü oluşturulmuştur. Söz konusu çalışmaların sistematik bir şekilde yürütülmesi için gerekli sorumluluklar 25 Mart 2024 tarihinde belirlenmiş olup, bu sürece dair ilgili belgeler kanıt olarak kayıt altına alınmıştır **[1_OD2]**.

Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı'nın akreditasyon süreci kapsamında gerekli şartların belirlenmesi ve bu sürecin etkin bir şekilde yönetilmesi amacıyla, akreditasyon konusunda yetkili kurumlar olan TUADER ve AQAS ile iletişime geçilerek randevu alınmasına ve ilgili temsilcilerin bölüme davet edilmesine karar verilmiştir. Bu sürecin detayları 6 Haziran 2024 tarihinde ele alınmış olup, toplantıya ilişkin belgeler kanıt olarak saklanmaktadır **[2_OD2]**.

Bunun yanı sıra, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin kalite yönetimi ve akreditasyon süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla, 25 Temmuz 2024 tarihinde Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Kalite ve Akreditasyon Komisyonu'na Dr. Öğr. Üyesi Betül Çilek Tatar ve Dr. Öğr. Üyesi Gözde Kutlu atanmıştır **[3_OD2]**. Atamalar, fakültenin kalite süreçlerine yönelik sürdürülebilir bir yönetim anlayışını desteklemek ve akreditasyon süreçlerinin koordinasyonunu sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu atamalara ilişkin resmi belgeler kayıt altına alınmıştır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü iç kalite güvence mekanizmalarının oluşturulması, uygulanması ve takibi konusunda çalışmalarını titizlikle yürütmektedir. Bu kapsamda bölüm bünyesinde kurulan kalite komisyonu, tüm tam zamanlı öğretim üyeleri, öğretim görevlileri ve araştırma görevlilerinden oluşmaktadır. Kalite raporunun hazırlanması ve revizyonu ile ilgili iş bölümü oluşturulmuş olup, raporun hazırlanma sürecinde tüm komisyon üyelerinin katılımı sağlanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün eğitim kalite güvencesinin denetimi için geri bildirim anketlerinin uygulanması planlanmaktadır. Halihazırda üniversitemizin her dönem öğrencilere sistem üzerinden uyguladığı Ders Değerlendirme Anketleri mevcuttur. Bu anketlere internet sitesinden ulaşmak mümkündür **[OD2]**. Ancak bu anketlerin öğrenciler tarafından doldurulmasının teşvik edilmesi üzerine bir çalışma bulunmamaktadır. Öğrencilerin düzenlenecek yeni anket sistemiyle iç kalite denetim süreçlerine aktif olarak katılması planlanmaktadır. Bu şekilde, paydaşların geri bildirimleriyle, objektif bir değerlendirme ve gelişme süreci öngörülmektedir.

Kalite güvencesi kapsamında yapılan bu çalışmalar, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin akademik ve idari süreçlerini sürekli olarak iyileştirme hedefi doğrultusunda yürütülmekte olup, eğitim-öğretim kalitesinin artırılmasına ve kurumsal akreditasyon süreçlerinin başarılı bir şekilde tamamlanmasına katkı sağlamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun iç kalite güvencesi süreç ve mekanizmaları tanımlanmıştır.

[1](2)A.1.4. gms_imct_is_bolumu.pdf

2A.1.4. akreditasyon_toplanti_tutanagi.pdf

[3](2)A.1.4. kalite_akreditasyon_komisyonu_atama.pdf

A.1.5. Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, süreçlerinde şeffaflığı temel bir prensip olarak benimsemekte ve bu doğrultuda kamuoyunu ilgilendiren her türlü konuda açık iletişim anlayışını sürdürmektedir. Bu şeffaflık ilkesini desteklemek amacıyla, başta resmi web sayfamız olmak üzere, gerektiğinde sosyal medya platformları aracılığıyla da gerekli bilgilendirmeleri gerçekleştirilmektedir [1_OD3].

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin web sayfası, her tür konuda güncel bilgilerin paylaşıldığı, kamuoyunu aydınlatan ve ilgili taraflara net bir şekilde ulaşmayı sağlayan bir kaynaktır. Bu sayfa üzerinden yapılan paylaşımlar, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi akademik ve idari süreçlerin detaylarına ulaşmak isteyen herkesin bilgi sahibi olmasını amaçlamaktadır.

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasında, tüm akademik ve idari personelin e-posta adresleri ile dahili telefon numaraları gibi iletişim bilgileri de şeffaf bir şekilde paylaşılmaktadır. Bu, öğrencilerin, öğretim elemanlarının ve diğer paydaşların ihtiyaç duydukları bilgilere kolayca ulaşmalarını sağlar ve iletişimi güçlendirir [2_OD3].

Ayrıca, sosyal medya platformları aracılığıyla da Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin önemli duyurular, etkinlikler ve güncel haberlerle ilgili bilgiler paylaşılmaktadır. Bu durum daha geniş bir kitleye ulaşılmasını sağlayarak fakülte ile ilgili bilinirliği artırır ve toplumla daha etkili bir etkileşim oluşturur. Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin sosyal medya platformları üzerinden gerçekleştirdiği duyurular, etkinlik paylaşımları ve güncel haberler, üniversitemizin benimsediği etkili kurumsal iletişim politikasının bir parçası olarak, geniş bir kitleye ulaşarak fakültenin bilinirliğini artırmayı ve toplumla etkili bir etkileşim kurmayı hedeflemektedir. [3_OD2][4_OD3]

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü için kamuoyuna yönelik bilgilendirmeler web sayfası üzerinden güncel duyurular aracılığıyla düzenli olarak paylaşılmaktadır [5_OD2]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü web sayfasının sorumlu öğretim elemanlarımız tarafından düzenli olarak güncellenmesi hedeflenmektedir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde kamuyu bilgilendirme ve raporlama süreçleri tanımlanmakla birlikte şeffaflık ve hesap verebilirlik konusunda iç ve dış paydaşlardan memnuniyet ve geri bildirim sağlanamamıştır. Bu çerçevede şimdiden öngörülen hedeflerin planlanması için birim içi görev ve sorumluluk dağılımında 'Dış Paydaş İlişkileri (Meslek Odaları, Üniversiteler, Yerel Yönetimler, vs.)' adı altında bir yetkilendirme tanımlanmıştır [6_OD4].

Olgunluk Düzeyi (3): Kurum tanımlı süreçleri doğrultusunda kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik mekanizmalarını işletmektedir.

[1](3)A.1.5.fakulte_sayfasi.jpg

[2](3)A.1.5.fakulte_iletisim.jpg

[3](2)A.1.5.instagram_paylasimi.jpg

[4](3)A.1.5.iletisim_politikasi.pdf

[5](2)A.1.5.imct_bolum_web_sayfasi.jpg

A.2. Misyon ve Stratejik Amaçlar

A.2.1. Misyon, Vizyon ve Politikalar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün misyonu, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında kapsamlı bir eğitim anlayışını benimseyerek sektörün ihtiyaçlarına uygun nitelikli ve donanımlı bireyler kazandırmaktır. Akademik yönü güçlü bireyler yetiştirerek, kalifiye şef açığını kapatmak ve nitelikli akademisyen açığını gidermeyi hedeflemekle birlikte, amacımızın ötesinde, aynı zamanda mezunlarımız aracılığıyla sektörde etkin rol oynayan lider girişimcilerin ve start-up işletmelerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmayı hedeflenmektedir.

Bu misyon doğrultusunda, öğrencilerimize sadece teorik bilgi değil, aynı zamanda sektördeki güncel uygulamaları deneyimleme şansı sunarak pratik beceriler kazandırılması amaçlanmaktadır. Eğitim programları, sadece sektördeki taleplere cevap verecek şekilde düzenlenmiş olmayıp, öğrencilere etkili iletişim, liderlik, takım çalışması ve problem çözme gibi becerileri geliştirme fırsatları da sunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün vizyonu ise gastronomi ya da yiyecek içecek hizmetleri alanında lider bir eğitim kurumu olmaktır. Bu vizyonu gerçekleştirmek adına, sürekli olarak programlar güncellemekte ve sektörle entegre bir eğitim anlayışı benimsenmektedir. Öğrencilere sadece teorik bilgi vermekle kalmayıp, aynı zamanda ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı ve farklılaşmalarını sağlayacak pratik becerileri kazandırılması hedeflenmektedir. Mezunlarımızın sektörde öncü bireyler olmalarına yönelik çabalar, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan profesyoneller yetiştirmek adına önemli bir rol oynamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün politikaları, misyonu ve vizyonu doğrultusunda, sürekli olarak değişen sektörel ihtiyaçlara uyum sağlama, kalite standartlarını yükseltme ve öğrencilerimizi sadece mezun olmakla kalmayıp, aynı zamanda sektörde önemli yer edinebilmiş bireyler olarak yetiştirebilme çabalarını içermektedir. Bu doğrultuda, sektör iş birlikleri, uluslararası projeler ve yenilikçi eğitim yöntemleri gibi stratejilerle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün başarı grafiğinin yükseltilmesi amaçlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyon, vizyon ve politikaları şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşılmaktadır ve detaylı bilgilere fakülte web sayfasından erişilebilmektedir. Bu paylaşım, fakültenin ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün kurumsal kimliğini ve amaçlarını anlayan, bu doğrultuda bilgi sahibi olan herkesle etkileşimi güçlendirmeyi amaçlamaktadır [OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün misyonu, bilim ve teknolojiyi kullanan, araştıran, mesleki bilgi ve beceriye sahip, öğrenme odaklı çalışma alışkanlığı kazanmış, evrilen tasarım eğitimi modellerine, değişen rollere ve gelişen teknolojilere göre özgün, iddialı görüşler sunan bilgili, işbirliği ve ekip çalışması yapabilen, etik, yetenekli ve insani değerlerle donanmış, interdisipliner ve transdisipliner çalışabilen tasarımcılar, sanatçılar yetiştirmektir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün vizyonu ise çağın gerektirdiği tüm teknik donanımları kullanabilen, ulusal ve uluslararası çeşitli yarışmalarda kendini gösterebilen, tasarla-yap projeleri ve alanı ile ilgili özgün çalışmalar yapan, ulusal ve uluslararası çevrelerde tanınan öncü, danışılan, Ankara Medipol Üniversiteli olmanın gururunu taşıyan, lider bir fakülte olmaktır. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Misyon ve Vizyonu Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasından tüm paydaşlar tarafından ulaşılabilir [OD2]. Şubat 2024 itibarıyla kurum stratejik planları

oluşturulmuştur [1_OD2]. Ancak bölüm içi stratejik plan mevcut değildir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğretim kadrosu, alanında yetkin, disiplinin hem profesyonel hem de akademik boyutlarına hakim, günceli takip eden meslek profesyonellerinden oluşmaktadır. Eğitim modeli, yaklaşımları ve mesleki eğitim çıktıları, ulusal ve uluslararası denklikte kurumlarla etkileşim halinde, sürekli iç değerlendirmeye tabidir. Kuruma ait bir standartlar bütünü oluşturulması ve kurumun özgün kimliğinin bu doğrultuda geliştirilmesi önceliklendirilmelidir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun ilan edilmiş bir stratejik planı bulunmaktadır.

[1](2)A.2.1. amu_kalite_politikasi.pdf

A.2.2. Stratejik Amaç ve Hedefler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü amaç ve hedefleri, Ankara Medipol Üniversitesi Eğitim-Öğretim Politikası'nda belirlenen genel amaç ve hedeflerle uyumlu bir şekilde oluşturulmuştur. Bu hedefler, eğitim ve öğretim hizmetlerinin kalitesini artırmayı ve öğrencilere sürdürülebilir bir eğitim deneyimi sunmayı amaçlamaktadır. Bu çerçevede

1. Eğitim ve Öğretimde Kalite:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara Medipol Üniversitesi Kalite Politikası'nda temel hedeflere paralel olarak, eğitim ve öğretim faaliyetlerinde yüksek kalite standartlarına odaklanmaktadır [1_OD2]. Bu doğrultuda, güncel pedagojik yöntemleri ve teknolojik araçları kullanarak öğrencilere etkili bir öğrenim deneyimi sağlanması hedeflenmektedir. Eğitim programlarımız, sektörel ihtiyaçlara uygun olarak düzenlenerek öğrencilere çağdaş, teorik ve pratik bilgi ile beceriler kazandırmayı amaçlamaktadır.

2. Araştırma ve Geliştirme Faaliyetleri:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara Medipol Üniversitesi Araştırma-Geliştirme Politikası doğrultusunda bilimsel araştırma ve geliştirme faaliyetlerine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. [2_OD2]. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik personel tarafından yürütülen araştırmalar ve projeler aracılığıyla bilgi üretimine önem vererek, öğrencilerin bilimsel araştırmalara katılımını teşvik etmekte ve gastronomi sektörüne yenilikçi katkılar sağlamayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda, akademik kadromuzun araştırma yetkinliklerini artırmak, proje geliştirme süreçlerine daha etkin bir şekilde katılımlarını sağlamak ve araştırma-geliştirme faaliyetlerini güçlendirmek amacıyla çeşitli eğitim ve bilgilendirme faaliyetlerine katılım sağlanmaktadır [3_OD2].

2024-2025 eğitim öğretim yılında 8.10.2024 tarihinde Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU ve Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU 2209-A ve 2209-B Araştırma Projeleri bilgilendirme toplantısına katılmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gelecekte de akademik araştırmaları destekleyen bu tür eğitim ve projelere katılımı teşvik ederek bilimsel üretkenliği ve sektörel yenilikçiliği desteklemeye devam etmeyi amaçlamaktadır. Aşağıdaki tabloda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarının akademik çalışma sayılarına ilişkin genel bir bakış sunulmuştur.

2024 YILI VE ÖNCESİ							
ÖĞRETİM ELEMANI	Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan dergilerde yayımlanan makaleler	Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler	Uluslararası bilimsel toplantılarda basılan bildiriler	Ulusal bilimsel toplantılarda basılan bildiriler	Uluslararası kitap bölümü	Ulusal kitap bölümü	Proje Görevi
Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR	7	-	10	7	3	-	12
Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU	21	8	11	4	-	1	1
Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK	7	3			-	3	
Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ	2	2	2	1	-	-	1
Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER	5	1	2	-	-	8	-
Arş. Gör. Hatice Merve ENGİZ KORUCU	-	-	1	-	-	-	-
GENEL TOPLAM	42	14	26	12	3	12	14

3. İşbirlikleri ve Sektör Entegrasyonu:

Ankara Medipol Üniversitesi eğitim-öğretim politikasındaki önemli hedeflerden biri, sektörle güçlü bir işbirliği ve entegrasyon sağlamaktır. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü endüstri liderleriyle yakın ilişkiler kurarak staj ve iş birliği olanakları sunmayı ve sektör ihtiyaçlarına uygun programlar geliştirmeyi öncelikli hedefleri arasında belirlemiştir. Böylece öğrencilerimiz, sektördeki güncel gelişmelerle yakından tanışarak mezuniyet sonrası iş hayatına daha donanımlı ve güvenle adım atabilecektir. Bu kapsamda, Un Do Tre firması ile bir protokol taslağı hazırlanmış olup, 17.02.2025 tarihinde bir makarna workshop etkinliği düzenlenmesi kararlaştırılmıştır [4_OD2].

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, stratejik amaç ve hedeflerimizi tanımlarken, üniversite ve fakültemizin genel stratejik planları ile özgün eğitim programlarımıza dayanarak bir yol haritası çiziyoruz. Fakültemiz için belirlenen misyon, vizyon gibi stratejik hedefler [5_OD2], bölümümüzün eğitim, araştırma ve toplumsal katkı amaçlarını destekleyecek şekilde kurgulanmıştır. Fakülte vizyon ve misyonu internet sitemizde mevcuttur fakat bölüm stratejik planı bulunmamaktadır. Öğrenci ve paydaş geri bildirimleri, stratejik planlama sürecinde kritik bir öneme sahiptir. Üniversite, kalite güvencesi altında anket sekmesi vardır, ancak henüz uygulamaya geçmemiştir [6_OD2].

Kurum içi ve dış paydaşlarla gerçekleştirilen toplantılar, bölümümüzün dış dünya ile olan ilişkisini güçlendiren ve iş birliklerini teşvik eden önemli etkinliklerdir. Bu toplantılarda, 20 Aralık 2020 [7_OD2] ve 17 Ocak 2021 [8_OD2] tarihlerinde iç paydaşlarla yapılan dönem planlama toplantıları ve 2 Ekim 2023'te iç ve dış paydaşlarla gerçekleştirilen dönem başı toplantısı [9_OD2], bölümümüzün stratejik yönünün belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Fakat bu toplantılarla ilgili 2023 yılına kadar toplantı tutanakları oluşturulmamıştır. 25 Eylül 2023 tarihli bölüm kurul toplantısı tutanağı [10_OD2]olarak sunulmuştur. Eğitim programımızın kalitesini ve güncelliğini sağlamak amacıyla, bölümümüz program yeterlilikleri [11_OD2], TYYÇ matrisi ve temel alan matrisi [12_OD2] gibi araçları kullanarak öğrencilerimizin kazanması gereken yeterlilikleri belirlenmektedir. Bu yeterlilikler, bölümümüzün akademik mükemmeliyet ve öğrenci odaklı eğitim vizyonunu desteklemektedir. Son olarak, öğrenci memnuniyet anketleri [13_OD2] bölümümüzün sürekli iyileştirme sürecinin ayrılmaz bir parçasıdır. Bu anketler sayesinde, öğrencilerimizin eğitim sürecindeki deneyimlerini doğrudan öğrenmeyi ve bu bilgileri programımızı geliştirmeyi hedeflemekteyiz. Ancak, bu anketlere katılan öğrenci sayısı bunu denetleyen bir sistem olmadığından oldukça düşüktür. Bu konuda öğrencileri anket doldurmaya teşvik edici stratejiler geliştirilmelidir.

Bu unsurlar, Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün

stratejik amaç ve hedeflerinin somutlaştırılmasında ve sürekli gelişiminde temel taşlar olarak hizmet etmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun ilan edilmiş bir stratejik amaç ve hedefleri bulunmaktadır.

[1](2)A.2.2. kalite_politikasi.pdf

2A.2.2. araştırma_gelistirme_politikasi.pdf

[3](2)A.2.2. google_scholar.pdf

[4](2)A.2.2. un_do_tre_makarna_firmasi_toplanti.pdf

[5](2)A.2.2. fakulte_vizyon_ve_misyonu

[6](2)A.2.2..uygulanan_anketler

[7](2)A.2.2. ic_paydaslarla_donem_planlama_toplantisi_(20.12.2020)

[8](2)A.2.2. ic_paydaslarla_donem_planlama_toplantisi_(17.01.2021)

[9](2)A.2.2. ic_ve_dis_paydaslarla_donem_basi_toplantisi_(02.10.2023)

[10](2)A.2.2. ic_paydaslarla_bolum_kurulu_toplantisi_tutanagi_(25.09.2023)

[11](2)A.2.2. program_yeterlilikleri

[12](2)A.2.2. program_yeterliliği_tyyc_temel_alan_matrisi

[13](2)A.2.2. ogrenci_memnuniyet_anketi

A.2.3. Performans Yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, performans değerlendirmelerinde özellikle akademik performans raporlarını temel gösterge olarak kullanmaktadır. Bu değerlendirmeler, akademisyenlerin öğretim, araştırma, yayın ve yönetim gibi alanlardaki başarılarını kapsayan akademik teşvik sistemine dayanmaktadır. Akademik teşvik, öğretim üyelerinin yüksek performans göstermelerini teşvik ederek kaliteli eğitim ve araştırma faaliyetlerini desteklemeyi amaçlamaktadır [1_OD2].

Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü birimleri her yıl Yükseköğretim Program Atlası aracılığıyla başarı sıralamalarını incelemektedir. Bu inceleme, fakülte içindeki bölümler arasındaki başarı düzeyini değerlendirmek ve iyileştirme fırsatlarını belirlemek adına önemli bir araçtır. Yükseköğretim Program Atlası, öğrenci başarıları, mezuniyet oranları, öğrenci memnuniyeti ve iş bulma oranları gibi çeşitli göstergeleri içermektedir [2_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, performans göstergelerini belirlerken aynı zamanda öğrenci başarısını da ön planda tutmaktadır. Öğrencilerin eğitim sürecindeki başarıları, sınav sonuçları, staj performansları ve proje çalışmaları gibi faktörler değerlendirilerek, eğitim kalitesini sürekli olarak artırmak hedeflenmektedir.

Bu değerlendirme süreçleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün stratejik hedeflerine ve üniversitenin genel performans standartlarına uyum sağlama amacını taşımaktadır.

Performans göstergeleri üzerinden yapılan bu değerlendirmeler, bölüm içindeki tüm paydaşların daha etkili bir eğitim ortamı oluşturmak ve sürekli iyileşme için işbirliği yapmalarına olanak tanımaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, performans yönetimi süreçlerini, Üniversitenin Kalite Politikası [3_OD2], Kalite Komisyonu Yapılandırması [4_OD2] ve iletişim kanallarımız [5_OD2] ile destekleyerek, stratejik yönlendirme ve süreçlerin şeffaflığını güçlendirmektedir. Bölüm aynı zamanda başta Fakülte Kalite Komisyonu Temsilcisi asil üye Dr. Betül Çilek Tatar ve yedek üye Dr. Gülnar Bayramoğlu Barman olmak üzere; Dr. Erhan Karakoç, Dr. Ayça Turgay Zıraman, Dr. Zeynep Öktem, Dr. Esra Girgin, Dr. Berrak Erdal Sune, Öğr. Gör. İrem Senem Büyükoçak Başar, Öğr. Gör. Evren Başbuğ, Öğr. Gör. Damla Yurttaş'tan oluşan Bölüm Kalite Komisyonu [6_OD2] ile üniversitenin kalite yönetim ilkelerine bağlı kalmaktadır. Ancak, performans göstergeleri, program raporları ve iyileştirme formları gibi kritik belgelerin eksikliği, bölümümüzün performans yönetimi sürecinin eksiksiz ve kapsamlı bir şekilde yansıtılmasında boşluklar oluşturmaktadır.

Bu eksiklikler, bölümün stratejik hedeflerine ulaşımının değerlendirilmesi ve sürekli iyileştirme çabalarının yönetilmesinde zorluklara yol açmaktadır. Bölüm olarak, eksik belge ve bağlantıların tamamlanması ve sürekli olarak güncellenmesi için adımlar atmaya ve böylelikle performans yönetimi sürecimizi daha şeffaf, erişilebilir ve etkin bir biçimde sürdürmeyi hedeflemekteyiz.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda performans göstergeleri ve performans yönetimi mekanizmaları tanımlanmıştır.

[1](2)A.2.2. akademik_performans.pdf

2A.2.3. yok_program_atlasi.pdf

[3](2)A.2.3. kalite_politikasi.pdf

[4](2)A.2.3. kalite_komisyonu.jpg

[5](2)A.2.3. ulasim_ve_iletisim.pdf

[6](2)A.2.3. bolum_kalite_komisyonu.jpg

A.3. Yönetim Sistemleri

A.3.1. Bilgi Yönetim Sistemi

Ankara Medipol Üniversitesi, kurumsal süreçlerin etkin ve verimli bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla kapsamlı bir Bilgi Yönetim Sistemi kullanmaktadır. Bu sistem, idari ve akademik işlemlerin dijital ortamda yürütülmesini kolaylaştıran çeşitli alt platformlardan oluşmaktadır.

Üniversitenin bilgi yönetim süreçlerinde kullanılan temel sistemler arasında Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) bulunmaktadır [OD2]. Bu sistem, özellikle satın alma taleplerinin oluşturulmasını sağlamakta olup derslerde kullanılacak gıda malzemeleri, demirbaş ekipmanlar ve resmi evrakların temin süreçlerini dijital ortamda yönetmektedir.

Bunun yanı sıra, teknik destek ve bakım-onarım gereksinimlerinin karşılanması amacıyla Arıza Talep Sistemi (Biopro) aktif olarak kullanılmaktadır. Akademik ve idari personelin karşılaştığı

teknik sorunların hızlı bir şekilde giderilmesi için tasarlanan bu sistem, iş süreçlerini hızlandırarak operasyonel verimliliği artırmaktadır [\[OD2\]](#).

Akademik süreçlerin yürütülmesini sağlayan Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS), öğrenci ve öğretim üyeleri için ders programları, not girişleri ve akademik performans takibi gibi birçok fonksiyonu bünyesinde barındırmaktadır [\[OD2\]](#).

Ayrıca, üniversitedeki kalite standartlarının izlenmesi ve sürekli iyileştirme süreçlerinin yürütülmesi amacıyla Kalite Yönetim Bilgi Sistemi (QDMS) aktif olarak kullanılmaktadır. Bu sistem, kalite belgelerinin takibini, süreç yönetimini ve iç denetim mekanizmalarını destekleyerek kurumsal kalite anlayışının sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır [\[OD2\]](#).

Üniversitedeki etkinliklerin planlanması ve duyurulması için kullanılan Etkinlik Takvimi ise öğrenci ve akademik kadronun düzenlenen seminerler, konferanslar ve sosyal etkinliklerden haberdar olmasını sağlayarak akademik ve sosyal etkileşimi güçlendirmektedir.

Tüm bu sistemler, Ankara Medipol Üniversitesi'nin dijital dönüşüm sürecinde bilgiye erişimi kolaylaştırarak yönetim süreçlerini daha etkin hale getirmekte ve akademik-idari işleyişin verimli bir şekilde yürütülmesine katkı sunmaktadır.

A.3.2. İnsan Kaynakları Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak, insan kaynakları yönetimi süreci akademik ve idari personelimizin memnuniyetini artırmak, yetkinliklerini geliştirmek ve süreçlerimizi sürekli iyileştirmek üzerine yapılandırılmaktadır. Bu doğrultuda, yarı zamanlı öğretim görevlileri ile etkili bir iletişim sağlamak amacıyla bir WhatsApp grubu oluşturulmuş olup, tüm duyurular düzenli olarak bu platform üzerinden ve e-posta aracılığıyla paylaşılmaktadır. Böylece, bilgi akışının hızlı ve verimli bir şekilde sağlanması hedeflenmektedir [\[1_OD2\]](#).

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, İnsan Kaynakları Yönetimi sürecimiz, akademik ve idari personelimizin memnuniyeti, yetkinliklerinin artırılması, ve süreçlerimizin sürekli iyileştirilmesi üzerine odaklanmıştır [\[2_OD1\]](#). Bu süreç, belirlenen performans göstergeleri ve etkin bir geri bildirim mekanizması ile denetlenmelidir.

Çalışanlarımızın memnuniyetini ölçmek amacıyla yeni başlatılan bir anket uygulamasına sahibiz. Anket uygulaması henüz uygulanmaya başlanmamış olup, gelecekte bu çalışma bize çalışanların memnuniyet düzeylerini anlama ve geliştirme yolları sunacak önemli bir veri kaynağı olacaktır [\[3_OD1\]](#).

Bölüm içi İnsan Kaynakları Yönetimi uygulamalarımızın izlenmesi ve iyileştirilmesi konusunda, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölüm Kurulu Toplantısı [\[4_OD3\]](#) ve Akademik Kadro Görev Dağılımları [\[5_OD3\]](#) gibi süreçlerle desteklenmektedir. Bu belgeler, süreçlerimizin şeffaf bir şekilde yönetildiğini ve sürekli iyileştirme çabalarımızın bir parçası olduğunu göstermektedir.

Ayrıca, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde araştırma görevlileri ve yarı-zamanlı öğretim görevlileri için hazırlanan görev tanımları [\[6_OD3\]](#) ve oryantasyon toplantıları, bölümümüzdeki insan kaynakları yönetiminin özgün yaklaşımlarını ve uygulamalarını yansıtmaktadır. Yarı-zamanlı öğretim görevlileri için Mebis Sistemini Tanıtma Sunumu [\[7_OD3\]](#) [\[8_OD3\]](#) gibi faaliyetler, öğretim üyelerinin eğitim teknolojileri konusunda yetkinliklerinin artırılmasına yönelik somut adımlardır.

Bu kanıtlar, Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün insan kaynakları yönetimi süreçlerinin, bölümün stratejik hedefleri ve kalite standartları doğrultusunda etkin bir şekilde planlandığını ve uygulandığını göstermektedir. Bu süreçler, bölümümüzün akademik ve idari personelinin gelişimine sürekli katkıda bulunmayı amaçlamakta, böylece eğitim ve araştırma faaliyetlerimizin kalitesini sürekli olarak artırmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda stratejik hedefleriyle uyumlu insan kaynakları yönetimine ilişkin tanımlı süreçler bulunmaktadır.

[1](2)A.3.2. kurum_disi_hocalar.pdf

[2](1)A.3.2. amu_insan_kaynaklari_politikasi

[3](1)A.3.2. idari_personel_memnuniyet_anketi

[4](3)A.3.2. imct_bolum_kurulu_tutanagi

[5](3)A.3.2. imct_akademik_kadro_gorev_dagilimleri

[6](3)A.3.2. imct_arastirma_gorevlisi_gorev_tanimlari

[7](3)A.3.2. imct_yari-zamanli_ogretim_gorevlileri_kilavuzu

[8](3)A.3.2. imct_yari-zamanli_ogretim_gorevlileri_kilavuzu2

A.3.3. Finansal Yönetim

Ankara Medipol Üniversitesi'nde bilgi yönetim süreçleri, rektör tarafından görevlendirilen bir Rektör Yardımcısı ve Genel Sekretere bağlı olarak yürütülmektedir. Üniversitenin akademik ve idari işleyişinde kullanılan sistemler, gelir ve giderlerin tanımlı olduğu mali süreçleri de içermekte olup, kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanılması konusunda yüksek hassasiyet gösterilmektedir.

Özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde yürütülen uygulama derslerinde kullanılacak gıda malzemelerinin satın alım süreçleri belirli bir prosedüre göre ilerlemektedir. Bu süreç, öncelikle ilgili öğretim elemanının talebiyle başlamakta ve ardından uygulama koordinatörü tarafından bütçe ve kalite açısından değerlendirilerek uygunluğu teyit edilmektedir.

Onaylanan talepler, Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) aracılığıyla Satın Alma Birimine iletilir. Burada, bütçe uygunluğu açısından İdari Mali İşler Birimi tarafından değerlendirilir ve mali açıdan uygun görüldüğünde satın alma süreci için Satın Alma Birimi tarafından onaylanır. Son aşamada ise, talebin nihai uygunluğu açısından Dekanlık ve Genel Sekreterlik tarafından onay verildikten sonra satın alma işlemi gerçekleştirilir.

Bu yapı, üniversitenin mali kaynaklarının şeffaf ve düzenli bir şekilde yönetilmesini sağlarken, aynı zamanda bilgi yönetim sistemleri aracılığıyla süreçlerin dijital ortamda takip edilmesine olanak tanımaktadır. Böylece, akademik birimlerin ihtiyaçlarının zamanında ve bütçe dostu bir şekilde karşılanması hedeflenirken, mali disiplinin korunması da sağlanmaktadır.

A.3.4. Süreç Yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde menü planlaması, öğrencilere ulusal ve uluslararası mutfaklardan en iyi eğitimi sunacak şekilde titizlikle yürütülmektedir. Bu süreçte, alanında uzman akademisyenler tarafından özenle seçilmiş yemek reçeteleri uygulanarak öğrencilere teorik bilgiyi pratikle birleştirme fırsatı sunulmaktadır.

Satın alma süreci, eğitimde kaliteyi ve sürdürülebilirliği sağlamak adına belirli prosedürler doğrultusunda yürütülmektedir. Öncelikle, öğretim elemanları tarafından hazırlanan satın alma talep formları toplanarak uygun formatta (Excel) Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) üzerinden sisteme yüklenir. Onay süreci beş aşamadan oluşmaktadır: İlk olarak, formlar Satın Alma ve Tedarik Yönetim Ofisi'ne iletilir, ardından Mali ve İdari İşler Daire Başkanlığı'na yönlendirilir. Sonrasında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakülte Dekanı ve son olarak Üniversite Genel Sekreterliği tarafından onaylanır. Tüm onayların tamamlanmasının ardından satın alma işlemi gerçekleştirilir [1_OD2].

Malzemeler, gastronomi alanında yüksek kaliteli ürünler sunan MetroŞef Market'ten temin edilmekte olup, tedarik sürecinin güvenilirliği ve sürekliliği titizlikle takip edilmektedir. Kolay bozulabilen gıda ürünleri, ürün grubuna uygun şekilde soğuk zincir kurallarına riayet edilerek marketten uygulama mutfaklarına taşınmaktadır.

Satın alma sürecini yürütmek ve denetlemek amacıyla, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Satın Alma Komisyonu'na 25.07.2024 tarihi itibarıyla Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR ve Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU komisyon üyesi olarak atanmıştır [2_OD2].

Mutfak uygulamalarında, doğruluğu önceden teyit edilmiş standart reçeteler kullanılarak eğitim sürecinde kalite ve tutarlılık sağlanmaktadır. Hazırlık ve pişirme süreçleri, gıda güvenliği ve hijyen kurallarına tam uyum gözetilerek akademisyenlerimizin rehberliğinde yürütülmektedir. Böylece öğrenciler, hijyen standartlarını, malzeme tedarik süreçlerini ve profesyonel mutfak yönetimini deneyimleyerek sektöre en iyi şekilde hazırlanma fırsatı bulmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde akademik yıl başlamadan önce ve dönem sonunda tam zamanlı öğretim kadrosu, akademik yıl süreç planlamaları ve değerlendirmeleri için toplantı yapar [3_OD2]. Tam ve yarı zamanlı öğretim kadrosu akademik yıl başlangıcında bir araya gelerek planlama ve bilgilendirme için toplantı yapar [4_OD2]. Tam zamanlı kadronun erişebileceği şekilde düzenlenmiş bulut depolama alanında her bir öğretim elemanına düşen görevlerin belirtildiği bir iş bölümü listesi bulunmaktadır [5_OD2]. Bu iş bölümü listesinde, ders programlarının oluşturulması, yatay ve dikey geçiş başvurularının değerlendirilmesi, ders muafiyet ve intibak başvurularının değerlendirilmesi, ÇAP/Yandal başvurularının değerlendirilmesi, akademik ilanların değerlendirilmesi, öğrenci stajları, Erasmus, tanıtım günleri, dönemi içi iletişim, bölüm ders sınavlarının koordinasyonu, üniversite içi sınav koordinasyonu, dönem sonu arşivleme, öğrenci danışmanlığı, mezuniyet işleri, akademik etkinlikler (çalıştaylar, bölüm sergisi,vb.), stüdyolar koordinasyonu gibi farklı süreçlerin yönetimi için oluşturulmuş komisyonlar ve komisyon üyeleri ile bunların görev tanımları ve sorumlulukları belirtilmiştir ve uygulanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda eğitim ve öğretim, araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi süreç ve alt süreçleri tanımlanmıştır.

2A.3.4. satin_alma_komisyonu.pdf

[3](2)A.3.4. imct_ornek_bolum_kurulu_toplanti_tutanagi

[4](2)A.3.4. imct_bolum_kurulu_toplanti_tutanagi_03.01.2025

[5](2)A.3.4. imct_bolum_idari_isler_dagilimi

A.4. Paydaş Katılımı

A.4.1. İç ve Dış Paydaş Katılımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, geniş paydaş ağı içerisinde öğrencilerimiz, bölüm öğretim elemanları, ders veren öğretim elemanları, üniversitemizin diğer fakülteleri ve idari birimleri ile Öğrenci Toplulukları yer almaktadır. Bu çeşitlilik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü etkinlikleri, eğitim programları ve yönetim süreçleri üzerinde çeşitli perspektiflerin bir araya gelmesini sağlar [1_OD3]. Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri de dış paydaşlarımız arasında yer alır, bu ilişkiler akademik işbirlikleri ve sektörel etkileşim açısından büyük önem taşır. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 3 adet Yüksek Lisans tez savunmasına katılmıştır [2_OD3]. Özellikle iç paydaşlara odaklanan bir diğer önemli girişim, bölüm öğretim elemanlarının bilgilerini bölüm web sayfasında paylaşmaktır. Bu sayede öğrenciler, öğretim elemanlarının uzmanlık alanları, deneyimleri ve iletişim bilgileri hakkında bilgi edinebilir. Bu, öğrenci-öğretim elemanı etkileşimini artırarak öğrenim deneyimini zenginleştirmeyi amaçlar [3_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, eğitim öğretim faaliyetinin niteliğini geliştirmek ve katılımcılığı artırmak için iç ve dış paydaş ilişkilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Paydaş memnuniyetinin yükseltilmesi kalite politikası olarak belirlenmiş olup, iç ve dış paydaşlardan görüş almak, paydaş beklentilerine uygun hizmetler sunmak, fakültenin paydaşlara ve topluma katkısını artırmak için gerekli şartların oluşturulması hedeflenmektedir. Fakültemizin iç paydaşları (idari personel, akademik personel ve öğrenciler) [OD3] ile dış paydaşlarının (meslek örgütleri, meslek profesyonelleri) eğitim planlaması ve kalitesine katkı vermeleri sağlanmaktadır [4_OD3], [5_OD3], [6_OD3], [7_OD3], [8_OD3], [9_OD3], [10_OD3]. İç Mimarlık Bölümü paydaşlarımız ilgili süreçlerde toplantılara aktif katılım sağlamaktadır [11_OD2], [12_OD3]. Öğrenci çalışmalarının değerlendirilmesi ve jüri süreçlerinde iç ve dış paydaşların katılımı mevcuttur [13_OD3]. Fakültemizin iç paydaşları olan öğrencilerimiz için MEBİS sistemi üzerinden ulaşabilecekleri ve aldıkları dersleri ve öğretim elemanlarını çeşitli kriterlere göre değerlendirebilecekleri anketler mevcuttur [14_OD2]. Anket sonuçları dikkate alınmakta, ilgili öğretim elemanına geri dönüş bildirilmekte ve gerekli iyileştirmeler planlanarak uygulamaya koyulmaktadır.

Her eğitim dönemi sonunda dönem içerisinde yapılan çalışmaları değerlendirmek üzere öğrencilerle birlikte kolokyumlar yapılmaktadır. Bu toplantılarda öğrencilerin görüşleri doğrultusunda program kapsamında güncellemeler/iyileştirmeler yapılmaktadır.

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi iç paydaşları olan çalışanlarımızın memnuniyetini ölçmek amacıyla sistem üzerinden ulaşabilecekleri anketler mevcuttur. Bu anketler sayesinde, üniversitemizde çalışan tüm çalışanlarımızın deneyimlerini doğrudan öğrenmeyi ve bu bilgiler doğrultusunda programımızı geliştirmeyi hedeflemektedir.

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi dış paydaşlarının eğitim planlaması ve kalitesine destek vermesi kapsamında İç Mimarlık ve Tasarım Bölümünde okuyan

öğrencilerimizi temsilen İç Mimarlar Odası öğrenci temsilcimiz seçilmiştir. Ayrıca İç Mimarlar Odası tarafından İç Mimarlık ve Profesyonel Uygulama dersi kapsamında öğrencilerin mezun olduklarında projelerin, müşteri ve ticari ilişkilerin yönetimine dair pratiklerin edinilmesi doğrultusunda seminer düzenlenmiştir [15_OD3].

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi İç Mimarlık ve Tasarım Bölümünde dış paydaşları kapsamında ilgili firmalar (Öztiryakiler, Vitra) tarafından Mutfak ve Banyo Tasarımı gibi dersler kapsamında yapı malzemelerinin tanıtımına yönelik seminerler verilmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin iç mimarlık projelerinde yapı malzemeleri ve uygulamalarına ilişkin bilgilerinin artırılması hedeflenmektedir [16_OD3].

Bölümümüz öğretim üye ve görevlileri, farklı üniversitelerde mezuniyet, yüksek lisans/doktora ve ara sınıf değerlendirme jürilerinde aktif olarak rol almaktadır [17_OD3], [18_OD3].

Üniversite ve Fakülte bazında danışma kurulumuz henüz oluşturulmamıştır.

İç ve dış paydaş dönütlerinin toplanması, irdelenmesi ve iyileştirilmesine ilişkin çalışmalar Üniversitemiz Kalite ve Akreditasyon Ofisi tarafından yürütülmektedir.

İç ve dış paydaş memnuniyetine ilişkin kısa ve uzun vadeli hedeflerin belirlenmesine ilişkin stratejik plan oluşturulması planlanmaktadır. Bu plan çerçevesinde iç ve dış paydaşların memnuniyetsizliklerine neden olan faktörlerin analiz edilmesi, öncelendirilmesi, alternatiflerin üretilmesi ve sonuçların izlenmesi doğrultusunda geri bildirim döngüsünün kurulduğu aşamalar oluşturulması planlanmaktadır.

Üniversitemizin yüksek paydaş memnuniyetini garanti altına alabilmesi için paydaşlarını tanıması, onların ihtiyaç ve beklentilerini doğru değerlendirmesi, bu ihtiyaç ve beklentileri hızlı bir şekilde karşılaması, planlama, uygulama, değerlendirme ve önlem süreçlerine yüksek paydaş katılımını sağlaması gerekmektedir. Paydaş politikası olarak memnuniyeti garanti altına alacak tedbirleri benimser, bu faaliyetleri tutarlı ve metodik bir şekilde geliştirir, iç ve dış paydaşlardan gelen öneri ve girdileri tarafsız bir şekilde değerlendirir ve bunları kalite sürecine dahil eder. Fakültemiz de bu sürecin doğal paydaşlarından biri olarak yerini almaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Tüm süreçlerdeki PUKÖ katmanlarına paydaş katılımını sağlamak üzere Kurumun geneline yayılmış mekanizmalar bulunmaktadır.

[1](3)A.4.1. [tto_gorusme.jpeg](#)

[2](3)A.4.1. [baskent_uni_juri_uyelikleri.pdf](#)

[3](2)A.4.1. [gms_bölüm_iletisim.jpeg](#)

[5](3)A.4.1. [imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_1](#)

[6](3)A.4.1. [imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_2](#)

[7](3)A.4.1. [imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_3](#)

[8](3)A.4.1. [imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_4](#)

[9](3)A.4.1. [imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_5](#)

[10](3)A.4.1. [imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_6](#)

[11](3)A.4.1. imct_meslek_profesyonellerinin_katildigi_etkinlik_7

[12](2)A.4.1. imct_donem_acilis_toplantisi

[13](3)A.4.1. imct_bolum_kurul_toplantisi

[14](3)A.4.1. imct_ikinci_sinif_juri_degerlendirmesi

[15](2)A.4.1. mebis_ogrenci_anketi

[15](3)A.4.1. ic_mimarlar_odasi_seminer

[16](3)A.4.1. vitra_seminer

[17](3)A.4.1. juri_uyelikleri_1

[18](3)A.4.1. juri_uyelikleri_2

A.4.2. Öğrenci Geri Bildirimleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik personel ve öğrenci sayısının görece küçük olması avantajını kullanarak öğrencilerle etkin bir iletişim kurmaktadır. Dönem başında, özellikle hazırlık sınıfında İngilizce eğitim görmekte olan bölüm öğrencilerine bölümü tanıtmak ve bölüm öğrencileri ile tanışmalarını sağlamak amacıyla düzenlenen tanışma toplantıları, öğrencilere bölüm ile ilgili bilgilerin yanı sıra iletişim kanallarını da aktif bir şekilde sunmaktadır. Öğrencilere, hangi mecralardan ve nasıl iletişim kurabilecekleri konusunda detaylı bilgilendirme yapılır ve bu sayede etkileşim süreci başlatılır [1_OD1].

İlk günden itibaren öğrenciler, öğretim elemanlarımızın ofis saatlerinde yüzyüze görüşme yapabilir, WhatsApp grupları aracılığıyla, araştırma görevlileri ve öğretim üyelerinin telefon numaraları ve/veya ilgili personelin e-posta adresleri üzerinden görüş, sorun ve önerilerini iletebilirler. Bu aktif iletişim kanalları sayesinde öğrencilerin geri dönüşleri hızla değerlendirilir ve çözümler sağlanır. Bu uygulama, öğrencilerin katılımını teşvik eder, iletişimi güçlendirir ve bölüm ile öğrenciler arasındaki etkileşimi artırır [2_OD1].

Bunun dışında sektörde önde gelen profesyonellerinde ağırlandığı ve öğrencilerle hem tanışma hem de söyleşilerin yapıldığı etkinliklerle de bölümün ve öğrencilerin iş dünyasıyla gerçek bağlantılar kurabilmelerinin önü açılmaktadır. Öğrencilere, hangi mecralardan ve nasıl iletişim kurabilecekleri konusunda detaylı bilgilendirme yapılır ve bu sayede etkileşim süreci başlatılır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne bağlı bulunan aktif üç adet öğrenci topluluğumuz bulunmaktadır. Bunlar Gastromedlab, Medasana Yoga ve Atatürkçü Düşünce toplulukları olarak sıralanabilir. Bu topluluklardan ilki olan Gastromedlab, gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencilerin bir araya gelmesine, etkileşimde bulunmasına ve deneyim paylaşmasına olanak tanıyan dinamik bir platformdur. Her güz dönemi başında, yeni kayıt yaptıran öğrencilerle bölüm hocalarını bir araya getiren etkinlikler düzenleyen Gastromedlab, özellikle hazırlık aşamasındaki öğrencilerin akademik ve profesyonel kariyerlerinde nasıl bir yol izlemeleri gerektiği konusunda rehberlik etmektedir. Etkinlikler, bölüm hocaları ve sektör profesyonelleri ile gerçekleştirilen söyleşiler, mutfak atölyeleri, yemek tadım etkinlikleri, sosyal sorumluluk projeleri ve tanıtım standları gibi çeşitli aktiviteleri kapsamaktadır. 321 üyesiyle, kendi bütçesini oluşturarak düzenli etkinlikler düzenleyen Gastromedlab, bölüm öğrencileri arasında dayanışma ve iş birliği ağı kurarak sosyal ve profesyonel gelişimi

desteklemektedir [3_OD2].

Medasana Yoga, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden bir öğrenci başkan ve danışman öğretim üyesinin (Dr. Öğr. Üye. Betül Çilek TATAR) liderliğinde faaliyet göstermektedir. Kulüp, yoga pratikleri, nefes egzersizleri ve meditasyon çalışmaları düzenleyerek öğrencilerin ruh-beden-zihin bütünlüğünü sağlamalarına yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Temel etkinlikler arasında hamak yogası, hatha yoga, nefes ve meditasyon, yoga ve ses banyosu, propriyosepsiyon yoga, hareket ve farkındalık meditasyonu gibi geleneksel ve modern yoga teknikleri yer almaktadır. 210 üyesiyle, günlük hayatın stresi ve yorgunluğuyla sağlıklı bir şekilde başa çıkabilmeleri için öğrencilere rehberlik eden Medasana Yoga, kendi bütçesiyle düzenli etkinliklerini sürdürmektedir [4_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün danışmanlık yaptığı bir diğer topluluk ise Atatürkçü Düşünce Kulübü'dür. Bu kulüp, Atatürk ilke ve inkılaplarının tanıtılması, Atatürkçü düşüncenin yayılmasına katkı sağlanması ve Atatürk'ü anlatma ve araştırma faaliyetleri yürütmeyi hedeflemektedir. 110 üyesiyle, kulüp söyleşileri ve sergi organizasyonları düzenleyen topluluk, kendi bütçesiyle cumhuriyet bilincini sürdürmeyi ve yüceltmeyi amaçlayan etkinlikler gerçekleştirmektedir [5_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 15.01.2025 tarihinde WhatsApp grupları üzerinden kalite komisyon için öğrenci seçimlerinin yapılacağına dair bilgilendirme mesajları paylaşılmış ve bu süreçte 4. sınıflardan 3, diğer sınıflardan ise 2'ser aday belirlenmiştir [6_OD2]. Bu kapsamda, 17-20 Ocak 2025 tarihleri arasında her sınıf için asil ve yedek üyeler belirlenmiş olup, sonuçlar 21 Ocak 2025 tarihinde öğrencilere duyurulmuştur [7_OD2]. Aşağıda, her sınıf düzeyinde yapılan adaylık oylamalarına ilişkin sonuçlar ve bu sonuçlara göre seçilen asil ve yedek üyeler yer almaktadır:

Uygulanan anket sonuçlarına göre, 1. sınıf öğrencilerinden adaylık oylamasına 22 kişi katılmıştır. Bu oylamada Can GÜRAY %68.2 oy alarak 1. sınıf kalite komisyonu asil üyesi, Sırrı ŞİMŞEK ise %31.8 oyla yedek üye olarak seçilmiştir. 2. sınıflardan adaylık oylamasına katılan 31 öğrenciden Başar Deniz ÜNAL %54.8 oy alarak asil üye, Feyza NACAR ise %45.2 oyla yedek üye olmuştur. 3. sınıf öğrencilerinden 27 kişi oy kullanmış ve Hilmi Atılai AYGÜL %77.8 oy alarak asil üye, Sameer ABDALLAH ise %22.2 oyla yedek üye olarak seçilmiştir. Son olarak, 4. sınıf öğrencilerinden 17 kişi adaylık oylamasına katılmış ve Burak KUŞ %52.9 oyla asil üye, İrem Sude HASBAKIR ise %29.4 oyla yedek üye olarak seçilmiştir. Bu sonuçlarla birlikte, her sınıfın kalite komisyonu asil ve yedek üyeleri belirlenmiştir [8_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde öğrencilerden alınan sözel geri bildirimler doğrultusunda düzenli olarak güncellemeler ve iyileştirmeler yapılmaktadır. Ancak, bu süreçlerin daha etkin ve sürdürülebilir bir şekilde yönetilebilmesi adına sistematik bir güncelleme ve iyileştirme sistemi oluşturulması planlanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün eğitim kalite güvencesinin denetimi için geri bildirim anketlerinin uygulanması planlanmaktadır. Halihazırda üniversitemizin her dönem öğrencilere sistem üzerinden uyguladığı Ders Değerlendirme Anketleri mevcuttur [9_OD2]. Bu anketlere internet sitesinden ulaşmak mümkündür [10_OD2]. Ayrıca öğrencilerin Medipol Eğitim Bilgi Sistemi (MEBİS) üzerinden her ders için geri bildirimde bulunma olanağı da vardır [10_OD2]. Ancak bu anketlerin öğrenciler tarafından doldurulmasının teşvik edilmesi üzerine bir çalışma bulunmamaktadır. Öğrencilerin düzenlenecek yeni anket sistemiyle iç kalite denetim süreçlerine aktif olarak katılması planlanmaktadır. Bu şekilde, paydaşların geri bildirimleriyle, objektif bir değerlendirme ve gelişme süreci öngörülmektedir. Üniversite web sitesi üzerinden, kurumun çeşitli birimlerine ulaşmayı mümkün kılan ulaşım ve iletişim

bilgilerinin bulunduğu bir sayfa da bulunmaktadır [OD2]. Öğrencilerin eğitim kadrosu ile iletişimi anlık olarak, her sınıf için ayrı ayrı açılmış Whatsapp grupları ve uzaktan derslerin de yapıldığı Microsoft Teams programı gibi çevrimiçi olanaklar üzerinden de sağlanabilmektedir [11_OD2].

Whatsapp, Microsoft Teams, e-posta gibi ortamlardan gelen bireysel ve spesifik konularda çok sayıda geri dönüş olmasına rağmen, öğrenci geri bildirimlerini daha verimli ve sistematik olarak toplamak ve değerlendirmek için, Öğrenci Memnuniyet Anketi'ne ve MEBİS üzerinden ders anketlerine yanıt verilmesini teşvik edecek çalışmalar yapılmaktadır. Bunun yanı sıra, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrencilerinden geri bildirim toplamak amacıyla bir öğrenci geri bildirim anketi oluşturulmuş, ve etik süreçlerinin tamamlanması için onaya gönderilmiştir. 2024-2025 Bahar dönemi bitiminden itibaren uygulanması planlanmaktadır.

3.01.2025 tarihli bölüm kurulu toplantısında, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü nezdinde öğrenci geri bildirim kanallarının çeşitlendirilmesi ve ilgili mekanizmaların geliştirilmesi için, 2024-2025 Bahar dönemi başlangıcından itibaren her sınıftan öğrenci temsilcilerinin seçilmesi ve akademik karar süreçlerine (kurul ve komisyonlar) katılımlarının sağlanmasına yönelik karar alınmıştır [12_OD2]. Bu kapsamda her sınıfın temsilci seçimi için whatsapp gruplarından aday duyurusu yayınlanmış, her sınıfın öğrencileriyle aday öğrencilerin yer aldığı anketler paylaşılmıştır. Anket sonuçlarına göre en fazla oy alan öğrenciler sınıf temsilcisi, ikinci sıradaki öğrenciler ise sınıf temsilcisi yardımcısı olarak atanmıştır [13_OD2]. Bununla birlikte öğrenci katılımı konusunda akademisyen ve idarecilerin bilinçlendirilmesi adına periyodik olarak gerekli hatırlatmalar yapılmaktadır. Öğrenci geri bildirim yoluyla gerçekleşecek ilk uygulamalar sonrasında öğrenciler çeşitli kanallardan bilgilendirilecektir. Üniversite ve Fakülte bazında danışma kurulumuz henüz oluşturulmamıştır.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda öğretim süreçlerine ilişkin olarak öğrencilerin geri bildirimlerinin (ders, dersin öğretim elemanı, program, öğrenci iş yükü vb.) alınmasına ilişkin ilke ve kurallar oluşturulmuştur.

1A.4.2. whatsapp_group_2nd_class.pdf

[2](1)A.4.2. whatsapp_office_hours.pdf

[3](2)A.4.2. gastromedlab_etkinlik_raporu.pdf

[4](2)A.4.2. medasana_yoga_etkinlik.pdf

[5](2)A.4.2. ataturkcu_dusunce_etkinlik.pdf

[6](2)A.4.2. temsilci_aday_basvuru_mailleri.pdf

[7](2)A.4.2. ogrenci_temsilcisi_anket_ornegi.pdf

[8](2)A.4.2. ogrenci_temsilcisi_anket_sonuc_ornegi.pdf

[9](2)A.4.2. ogrenci_memnuniyet_anketi.pdf

[10](2)A.4.2. ornek_anket_sonucu.jpg

[11](2)A.4.2. imct_her_sinif_icin_whatsapp_gruplari.jpg

[12](2)A.4.2. bolum_kurulu_toplantisi_tutanagi.pdf

[13](2)A.4.2. imct_ogrenci_temsilcisi_secim_sonuc_lari.pdf

A.4.3. Mezun İlişkileri Yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü henüz mezun vermemiştir. 2025 yılında mezun olacak olan öğrencilerimizin telefon, e-posta adresi gibi iletişim bilgileri alınmış ve listelenmiştir [1_OD2]. Mezuniyet sonrası işe yerleşme, yüksek lisansa devam etme gibi bilgilerin toplanması ve irdelenmesi planlanmaktadır. Bu yolla sosyal medya ağı ve mezunlar günü/etkinliği gibi aktiviteler de planlanabilir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ilk mezun öğrencilerini 2023-2024 eğitim yılında vermiştir. Halihazırda mezun iletişimi aktif olarak WhatsApp grubu üzerinden sağlanmaktadır. [2_OD1] Bunun yanı sıra, 2024 yılı mezunlarının iletişim bilgileri bölüm arşivinde yer almaktadır. [3_OD2] Bölüm nezdinde mezun envanterinin, mezun geri bildirim kanallarının oluşturulması ve toplanan verilerin ilgili kurul ve komisyonlarda değerlendirilerek karar mekanizmalarına dahil edilmesi adına gerekli adımlar atılacaktır. Dış paydaşlar toplantıları kapsamında mezunların ve mezunların çalıştığı iş yeri sahiplerinin tespit edilmesi sonrasında mezunlar arası iletişimin sağlanmasına yönelik planlamalar yapılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Programların amaç ve hedeflerine ulaşılıp ulaşılmadığının irdelenmesi amacıyla bir mezun izleme sistemine ilişkin planlama bulunmaktadır.

[1](2)A.4.3. 4_sinif_iletisim_bilgileri.pdf

[2](1)A.4.3. imct_mezun_whatsapp_grubu.jpg

[3](2)A.4.3. imct_2024_mezun_listesi.pdf

A.5. Uluslararasılaşma

A.5.1. Uluslararasılaşma Süreçlerinin Yönetimi

Ankara Medipol Üniversitesi'nde bulunan yabancı uyruklu öğrencilerden 2024-2025 Bahar döneminde İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde eğitim alan öğrenci sayısı 35, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için 21 öğrencidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrencilerin Erasmus programı kapsamında yurt dışı eğitim ve staj süreçlerini daha etkin bir şekilde planlamalarını sağlamak amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim dönemi için yeni bir "Erasmus Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu" düzenlenmiştir. Bu form, öğrencilerin Erasmus başvuru sürecine ilişkin sorularını yanıtlamalarına, karşılaşılabilecekleri akademik ve idari konular hakkında bilgi edinmelerine ve uluslararası deneyimlerini en verimli şekilde değerlendirebilmeleri için gerekli yönlendirmeleri almalarına yardımcı olmayı amaçlamaktadır [1_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan öğretim elemanlarının uluslararası yayınları da uluslararasılaşma sürecinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır [2_OD3]. Öğretim elemanlarının uluslararası düzeyde gerçekleştirdikleri bilimsel çalışmalar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün uluslararası alandaki bilimsel etkileşimi ve görünürlüğünü artırmaktadır. Öğretim elemanlarımızın uluslararası yayınları yıllar içinde düzenli olarak takip edilmekte ve faaliyet raporları aracılığıyla duyurulmaktadır. Ancak, bu konuda spesifik bir yönlendirici politikamız bulunmamaktadır.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, uluslararasılaşma sürecinde daha etkin ve

yönlendirici bir rol oynamak, öğrenci ve öğretim elemanı değişimini desteklemek ve küresel düzeyde akademik ağını güçlendirmek adına gelecekte daha kapsamlı bir uluslararası politika oluşturma yolunda adımlar atma potansiyeline sahiptir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 3. Sınıf öğrencilerimizden Sameer Abdallah öğrenci kalite seçimleri sonucunda %22.2 oyla yedek üye olarak seçilmiştir. Bu kapsamda kalite komisyonunda yabancı bir öğrencinin bulunması bölümdeki uluslararası öğrencilerin sorun ve isteklerini iletmesi hususunda önemli bir adım teşkil etmektedir **[3_OD2]**. Uluslararası öğrencilerden alınan geri bildirimler Ankara Medipol Üniversitesi'nin yapmış olduğu "Erasmus Öğrenci Hareketliliği Kesinleşen Sonuçlar" duyurusunda görülmektedir. Bu duyuruya erişmek için gerekli bağlantı linki şu şekildedir: **[OD2]**

Erasmus öğrenci değişimi programının avantajlarından öğrencilerin yararlanması için gerekli bilgilendirmeler ve hatırlatmalar yapılmıştır. Öğrencilere Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün uluslararasılaşma çabaları, Erasmus programının getirdiği avantajlar ve deneyimler konusunda detaylı bilgiler sunulmuştur. Ayrıca, öğrencilere programın bireysel ve akademik gelişimleri nasıl destekleyebileceğini vurgulayarak, bu fırsatın Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde geçirilecek öğrenim dönemleri için değerli bir katkı sağlayabileceğini anlatılmıştır. Ankara Medipol Üniversitesi'nin Erasmus anlaşması bulunan üniversiteler ile öğrenci değişimi kapsamında öğrencilere ilgili başvuru tarihleri arasında bilgilendirmeler yapılmıştır. Yapılan bilgilendirmeler ofislerde görüşme saatleri dahilinde yapılmıştır **[4_OD2]**.

Üniversite Erasmus Koordinatörlüğü ile birlikte takip edilen süreç sonucunda 2024/2025 Eğitim-Öğretim yılı Güz döneminde başvuru yapanlar arasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 2024/2025 Bahar dönemi için 3 öğrenci, 2025/2026 Güz dönemi için 3 öğrenci bulunmaktadır. 2024/2025 Bahar dönemi için Erasmus başvurusu sonuçlanan öğrencilerden 2 Yedek Hibeli (Sara BADAREEN, Ahmed Yaser Younes ISSA) ve 1 asil hibesiz (Merve GÖKÇE) öğrencimiz bulunmaktadır. 2025/2026 Güz dönemi için Erasmus başvurusu sonuçlanan öğrencilerden 1 Asil Hibeli (Hasan Eren ÖZKAN), 2 Yedek Hibeli (Tuba HÖMEK ve Merve GÖKÇE) öğrencimiz bulunmaktadır. Merve GÖKÇE isimli öğrencimiz 2024/2025 yılı bahar döneminde Erasmus programına katılacağı için (aynı anda iki faaliyete başvuru yapma gerekçesi ile) 2025/2026 güz döneminde hakkından feragat etmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3. sınıf öğrencisi Merve GÖKÇE, 2024/2025 Bahar yarıyılında hibeli olarak İtalya'da Università di Foggia'ya 10.02.2025 tarihinde eğitimine başlamıştır. Öte yandan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 4. sınıf öğrencisi Sara BADAREEN, Portekiz'de kabul edildiği Erasmus programına katılmak üzere vize işlemlerini tamamlamıştır. Programı 2 Mart 2025 tarihinde başlayacak olan Badareen, bu süreçte akademik ve kültürel deneyimlerini zenginleştirme fırsatı bulacaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erasmus öğrenci değişim programı kapsamında alınan derslerin sayılabilmesi için belirli kriterler doğrultusunda hareket etmektedir. Bu kapsamda, ilgili derslerin içerik açısından en az %70 benzerlik göstermesi ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (ECTS) değerlerinin müfredatta belirtilen kredi değerine eşit veya daha yüksek olması gerektiğine dair bir kurul kararı alınmıştır **[5_OD2]**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, uluslararasılaşma konusunda özel bir politika benimsememekle birlikte, Ankara Medipol Üniversitesi'nin genel Uluslararasılaşma Politikalarını takip etmektedir **[6_OD2]**. Bu doğrultuda, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği hedefler çerçevesinde Erasmus programı, ilgili koordinatör öğretim elemanı tarafından yürütülmektedir. Program, uluslararası öğrenci ve akademik personel değişimini teşvik ederek Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün

küresel bağlantılarını güçlendirmeyi ve uluslararası akademik iş birliklerini artırmayı amaçlamaktadır [7_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümümüz üniversitemizin Uluslararasılaşma Politikası ile uyumlu olarak çalışmalarını yürütmektedir [8_OD2]. Üniversite kapsamında bulunan Erasmus, Mevlana ve Farabi değişim programları kapsamında yabancı üniversitelerle yürütülen işbirliklerinin bölüm içi süreçlerini organize etmek üzere bölüm içinde Erasmus koordinatörlüğü kurulmuştur [9_OD2]. Erasmus programı kapsamında yurtdışına giden öğrencimizin başvuru, kabul ve ders saydırma süreçleri başarılı bir şekilde yürütülmüştür [10_OD2][11_OD2][12_OD2]. Değişim programlarından daha fazla öğrencimizin haberdar olması ve yararlanması için bilgilendirme ve teşvik çalışmaları yapılması planlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun uluslararasılaşma süreçlerinin yönetim ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.

[1](2)A.5.1. erasmus_koordinatoru_ogrenci_gorusme_formu.pdf

[2](3)A.5.1. gms_yayinlari.pdf

[3](2)A.5.1. ogrenci_temsilcisi_3._sinif.pdf

[4](2)A.5.1. gms_kurul_karari_10.pdf

[5](2)A.5.1. amu_uluslararasılaşma_politikasi.pdf

[6](2)A.5.1. odg_komisyonu.pdf

[7](2)A.5.1. erasmus_yonergesi.pdf

[8](2)A.5.1. amu_uluslararasılaşma_politikasi.pdf

[9](2)A.5.1. imct_bolum_idari_isler_dagilimi.pdf

[10](2)A.5.1. imct_erasmus_ogrencisi_basvuru_onayi.jpg

[11](2)A.5.1. berru_batur_taninma_belgesi.pdf

[12](2)A.5.1. berru_batur_transkript.pdf

A.5.2. Uluslararasılaşma Kaynakları

“ERASMUS+ ÖĞRENCİ ÖĞRENİM HAREKETLİLİĞİ İLANI” kapsamında yapılan duyuruda kaynakların birimler arası dağılımı görülmektedir. Bu dağılıma göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için 2024/2025 Bahar Dönemi ve 2025/2026 Güz Dönemi için 13 Eylül 2024 tarihinde yapılan duyuruya erişim linkleri sırasıyla şöyledir: [\[OD2\]](#),[\[OD2\]](#)

Uluslararası fon ya da kaynaklar Ankara Medipol Üniversitesi bünyesinde yönetilmekte olup Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi’nde uluslararasılaşma faaliyetlerine ayrılmış mali kaynak bulunmamaktadır. Bu durum, uluslararasılaşma süreçlerini destekleyecek finansal, personel ve altyapı kaynaklarının kısıtlı olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, birimin uluslararasılaşma hedeflerini gerçekleştirmesi ve küresel düzeyde daha etkin bir rol oynaması için ek kaynaklara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu kısıtlamaların aşılması ve birimin uluslararasılaşma çabalarının güçlendirilmesi için gerekli finansal destek ve kaynaklar temin

edilmelidir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda uluslararasılaşma politikasıyla uyumlu faaliyetlere yönelik planlamalar bulunmaktadır.

A.5.3. Uluslararasılaşma Performansı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Üniversite Erasmus Koordinatörlüğü ile iş birliği içinde yürütülen süreç sonucunda 2024/2025 ve 2025/2026 akademik yılları için Erasmus öğrenci değişim programına kabul edilen öğrencileri belirlemiştir.

2024/2025 Bahar dönemi için Erasmus programına seçilen öğrenciler:

- **Merve GÖKÇE** (Asil, hibersiz) – **İtalya, Università di Foggia** (10.02.2025'te eğitimine başlamıştır).
- **Sara BADAREEN** (Yedek, hibeli) – **Portekiz** (Vize süreci tamamlanmış olup 2 Mart 2025 tarihinde Erasmus programı başlayacaktır).
- **Ahmed Yaser Younes ISSA** (Yedek, hibeli).

2025/2026 Güz dönemi için Erasmus programına seçilen öğrenciler:

- **Hasan Eren ÖZKAN** (Asil, hibeli).
- **Tuba HÖMEK** (Yedek, hibeli).
- **Merve GÖKÇE** (Yedek, hibeli, ancak 2024/2025 Bahar döneminde Erasmus programına katılması nedeniyle hakkından feragat etmiştir).

Bu süreç, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin uluslararası akademik deneyim kazanmalarını sağlarken, bölümün küresel iş birliklerini güçlendirmeye yönelik önemli bir adım olmuştur **[1_OD3]**.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümümüz akademik personeli tarafından alanda gerçekleştirilen uluslararası sempozyum, sunuş, toplantı ya da programlara henüz sınırlı yoğunlukta katılım sağlanmıştır **[2_OD2]**; bununla birlikte gelecekteki etkinliklere başvurular yapılmış ve kabul süreçleri devam etmektedir. Erasmus programı kapsamında yurtdışına giden öğrencimizin başvuru ve kabul süreci başarılı bir şekilde yürütülmüştür **[3_OD2]**. Bölümümüze yurtdışı kontenjan ile gelen öğrencilerin oryantasyonu tüm bölüm öğrencileri ile birlikte yapılmakta, ders süreçleri danışmanları tarafından titizlikle takip edilmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda uluslararasılaşma politikasıyla uyumlu faaliyetlere yönelik planlamalar bulunmaktadır.

[1](3)A.5.3. 24_bahar_erasmus_sonuc.pdf

2A.5.3. imct_uluslararasi_sempozyum_katilim_ve_yayin.png

[3](2)A.5.3. imct_erasmus_ogrencisi_basvuru_onayi.jpg

B. EĞİTİM VE ÖĞRETİM

B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

B.1.1. Programların Tasarımı ve Onayı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak, program tasarım ve onay süreçlerini daha şeffaf, katılımcı ve dinamik hale getirecek adımlar atmaya ve eksikliklerimizi gidermeye yönelik çalışmalar yapmaya devam etmektedir. Bu çalışmalar kapsamında, sınav yönetmeliği de önemli bir role sahiptir. Uygulanacak sınavlar, Ankara Medipol Üniversitesi Önlisans ve Lisans Sınav ve Yönetmeliğine uygun olarak hazırlanmaktadır **[1_OD4]**. bu da ölçme ve değerlendirme süreçlerimizin standartlara uygunluğunu ve adaletini garanti altına alır.

Eksikliklerin giderilmesi ve süreçlerimizin daha da geliştirilmesi için, program tasarım ve onay süreçlerine ilişkin dökümantasyonun tam ve güncel tutulması, paydaşların süreçlere etkin katılımının sağlanması ve geri bildirim mekanizmalarının güçlendirilmesi gibi adımlar Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öncelikli hedefleri arasındadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarının tasarımı ve onay süreci, Yükseköğretim Kurumu'nun belirlediği kriterlere ve Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına uygun bir şekilde gerçekleştirilmiştir **[2_OD1]**. Program yeterlilikleri belirlenirken kurumun misyon-vizyonu göz önünde bulundurulmuştur. Programların tasarımında, fiziksel, teknolojik ve sosyal olanaklar dikkate alınarak süreç yürütülmüştür. Bu süreç, birimdeki programların başarıyla tasarlanması ve Yükseköğretim Kurumu'na onay için gönderilmesini içermektedir. Program tasarımı aşamasında, Yükseköğretim Kurumu tarafından belirlenen kriterlere ve üniversitenin yerel yönergelerine tam uyum sağlanmıştır. Bu aşamada, programın müfredatı, ders içerikleri, öğrenme hedefleri ve değerlendirme yöntemleri titizlikle oluşturulmuş ve belirlenmiş standartlara uygunluğu sağlanmıştır. Tasarım sürecinin tamamlanmasının ardından, gerekli dosyalar Yükseköğretim Kurumu'na iletilerek program açma onayları başarıyla alınmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, 2020-2021 Akademik Yılı Güz Dönemi'nde eğitim ve öğretime başlamıştır. Bu süreçte, 2020-2021 kataloğu üzerinden öğrencilere kapsamlı bilgi sunularak, öğrencilerin program hakkında doğru ve eksiksiz bilgiye sahip olmaları sağlanmıştır. Böylece, programların tasarımı ve onayı aşamasında titizlikle yürütülen süreç, başarılı bir şekilde tamamlanarak eğitim ve öğretim kataloğu sürecinin başlamasına olanak tanımıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait Bologna bilgileri, Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sayfasında "Program Bilgileri" sekmesi altında yer almaktadır. Bu bilgiler, Bologna Koordinatörü tarafından her güz ve bahar dönemi başında güncellenmektedir. Bölümde açılan derslerin ve yeni açılacak derslerin içerikleri, öğrenim kazanımları ve iş yükü tabloları, MEBİS aracılığıyla Bologna bilgi paketine entegre edilerek güncel tutulmaktadır. Ayrıca, 25.07.2024 tarihinde Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Eğitim ve Müfredat Geliştirme Komisyonu'na Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR ve Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU atanmıştır. Bu süreç, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nin akademik kalitesini ve müfredatının uluslararası standartlarla uyumunu sağlamaya yönelik önemli bir adımdır **[3_OD2]**.

Programların tasarımı ve onay süreci, Yükseköğretim Kurumu'nun belirlediği kriterlere ve Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına uygun bir şekilde gerçekleştirilmiştir. Bu süreç, birimdeki programların başarıyla

tasarlanması ve Yükseköğretim Kurumu'na onay için gönderilmesini içermektedir.

Program tasarımı aşamasında, Yükseköğretim Kurumu tarafından belirlenen kriterlere ve üniversitenin yerel yönergelerine tam uyum sağlanmıştır. Bu aşamada, programın müfredatı, ders içerikleri, öğrenme hedefleri ve değerlendirme yöntemleri titizlikle oluşturulmuş ve belirlenmiş standartlara uygunluğu sağlanmıştır. Tasarım sürecinin tamamlanmasının ardından, gerekli dosyalar Yükseköğretim Kurumu'na iletilerek program açma onayları başarıyla alınmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı olarak 2020-2021 Akademik Yılı Güz Dönemi'nde eğitim ve öğretime başlamıştır. Bu süreçte, 2020-2021 kataloğu üzerinden öğrencilere kapsamlı bilgi sunularak, öğrencilerin program hakkında doğru ve eksiksiz bilgiye sahip olmaları sağlanmıştır. Böylece, programların tasarımı ve onayı aşamasında titizlikle yürütülen süreç, başarılı bir şekilde tamamlanarak eğitim ve öğretim kataloğu sürecinin başlamasına olanak tanımıştır.

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, program tasarımı ve onay süreçlerinde kapsamlı bir yönetsel ve organizasyonel yapı ile hareket etmektedir. Ders Programı Hazırlama Komisyonu, Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarının Hazırlanması Komisyonu, Bologna Koordinatörlüğü aracılığıyla ders yükleri ve dağılımının planlanması, ders programlarının hazırlanması gibi süreçler yönetilmekte ve bu programlar Senato onayından sonra uygulamaya alınmaktadır [4_OD3]. Aynı zamanda, Mebis web sitesindeki (<https://mebis.medipol.edu.tr/programbilgi/program/10221#ProgramOgrenmeCiktilari>) program yeterlilikleri [5_OD3], programlarımızın tasarım ve onay süreçlerinin şeffaflığına ve erişilebilirliğine katkı sağlamaktadır. Program amaçları ve öğrenme çıktılarımız, misyon ve vizyonumuzla uyumlu şekilde belirlenmiş ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikleri Çerçevesi'ne (TYYÇ) uyum sağlanmıştır [6_OD2][7_OD3].

2024 yılı Güz döneminde İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde Eğitim Komisyonu kurulmuştur. Eğitim Komisyonu, "Eğitim, Öğretim ve Sınav Yönergesi"ne uygun olarak eğitim ve öğretim düzenini sağlamakla yükümlüdür. Eğitim Komisyonu, ilgili diğer komisyonlarla birlikte çalışarak müfredat, ders içerikleri, dersin öğrenme hedefleri, derslerin işleme/uygulama biçimleri, etkin eğitim tekniklerinin kullanımı ve ilgili konularda çalışmalar yapacaktır. Bunun yanı sıra, Eğitim Komisyonu program eğitim ve öğretimin amaçlarına ve ilgili çıktılara yönelik çalışma ve plan yapmakla sorumludur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, program tasarım ve onay süreçlerini daha şeffaf, katılımcı ve dinamik hale getirecek adımlar atmaya ve eksikliklerimizi gidermeye yönelik çalışmalar yapmaya devam etmektedir. Bu çalışmalar kapsamında, sınav yönetmeliği de önemli bir role sahiptir. Uygulanacak sınavlar, Ankara Medipol Üniversitesi Önlisans ve Lisans Sınav ve Yönetmeliğine uygun olarak hazırlanmaktadır [8_OD3]. bu da ölçme ve değerlendirme süreçlerimizin standartlara uygunluğunu ve adaletini garanti altına alır.

Bununla birlikte, program tasarım ve onay süreçlerimizde iyileştirilmesi gereken bazı eksiklikler bulunmaktadır. Özellikle, ders programlarının web sitemizde Mebis sistemi ile tam uyumlu olarak güncellenmemesi, dış paydaşlara ve öğrencilere sunulan bilgilerin tam olarak eş zamanlı olmamasına yol açmaktadır. Program tasarım süreçlerine paydaş katılımını daha etkin bir şekilde gösteren sistemli bir geri bildirim mekanizmasının eksikliği de süreçlerimizin iyileştirilmesi gerektiğini belirtmektedir.

Program tasarım ve onay sürecinde paydaş görüşleri nasıl entegre ediliyor?

Program tasarım ve onay süreçleri akademik personel bilgilendirme toplantıları ile

sağlanmaktadır. Her dönem başında açılacak dersler ve ders programı Ders Programı Hazırlama Komisyonu tarafından belirlenmekte ve ilgili akademik personel ile paylaşılmaktadır. **[9_OD3][10_OD3]**. Bu süreçte programa dahil olacak akademik personelin geri bildirimleri değerlendirilmekte, ders programı bu geri bildirimlerle son haline getirilmektedir. Programın bir diğer paydaşı olan öğrenciler bu süreçte aktif olarak yer almamaktadırlar. Yine de, derslerin haftalık programlanması öğrencilerin dönem içi ders yoğunlukları, alttan veya üstten aldıkları derslerin çakışma durumları gözetilerek hazırlanmaktadır.

Web sayfasında tüm programların Bologna bilgilerine ulaşamamaktadır. Program bilgilerinin güncellenmesi, yayınlanması için işletilen takvim, süreç nasıldır? (Örneğin akademik takvimde ders bilgilerinin güncellenme tarihler, yayınlanma tarihleri, Bologna Eşgüdüm Komisyonu, çalışma takvimi vd.)

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü Bologna bilgileri Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı web sayfasında “Program Bilgileri” sekmesi altında yer almaktadır **[OD3]**. Bununla birlikte, program tasarım ve onay süreçlerimizde iyileştirilmesi gereken bazı eksiklikler bulunmaktadır. Özellikle, ders programlarının web sitemizde Mebis sistemi ile tam uyumlu olarak güncellenmemesi, dış paydaşlara ve öğrencilere sunulan bilgilerin tam olarak eş zamanlı olmamasına yol açmaktadır. Program tasarım süreçlerine paydaş katılımını daha etkin bir şekilde gösteren sistemli bir geri bildirim mekanizmasının eksikliği de süreçlerimizin iyileştirilmesi gerektiğini belirtmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3): Tanımlı süreçler doğrultusunda; Kurumun genelinde, tasarımı ve onayı gerçekleşen programlar, programların amaç ve öğrenme çıktılarına uygun olarak yürütülmektedir.

[1](4)B.1.1. [sinav_yonetmeligi.pdf](#)

[2](4)B.1.1. [lisans_yonetmeligi.pdf](#)

[3](4)B.1.1. [mufredat_gelistirme_komisyonu.pdf](#)

[4](3)B.1.1. [imct_bolum_idari_isler_komisyonu.pdf](#)

[5](3)B.1.1. [imct_program_yeterlilikleri.pdf](#)

[6](2)B.1.1. [imct_program_amaclari_ve_ogrenme_ciktilari.jpg](#)

[7](2)B.1.1. [imct_ttyc_program_yeterlilikleri_matrisi.jpg](#)

[8](3)B.1.1. [sinav_yonetmeligi.pdf](#)

[9](3)B.1.1. [imct_2024_2025_guz_ders_programi.pdf](#)

[10](3)B.1.1. [imct_2024_2025_bahar_ders_programi.pdf](#)

B.1.2. Programın Ders Dağılım Dengesi

Birimlerdeki ders dağılımları, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği 'ne sıkı bir şekilde uygun olarak planlanmaktadır. Bu yönerge, ders içerikleri, öğrenme hedefleri, değerlendirme yöntemleri ve diğer eğitim-öğretim süreçleri konularında belirli standartları ve kuralları içermektedir **[1_OD3]**.

Ders dağılımları oluşturulurken, lisans programlarındaki derslerin sıralaması, içerikleri, kredi değerleri ve saat dağılımları gibi detaylar, yönergede belirtilen prensiplere göre düzenlenmektedir. Ayrıca, öğrencilere ders seçme ve tamamlama konusunda rehberlik edecek bir yapı oluşturularak, öğrencilerin lisans eğitimlerini başarıyla tamamlamalarına destek olunmaktadır.

AKTS'leri Öğrenciler YÖK'ün kriterlerine uygun olarak 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaktadırlar. Bu ders kredilerinin en az yüzde 25'i seçmeli derslerden oluşmakla birlikte geri kalan yüzde 75 lik kısım zorunlu derslerden teşekkül etmektedir. Mezuniyet için beklenen 240 AKTS'nin 108 AKTS'si uygulama derslerinden 132'si ise teorik derslerden oluşmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm müfredatında toplam 148 saat teorik ve 82 saat uygulama dersleri verilmektedir. Güz döneminde toplam 73 saat teorik 56 saat uygulama, bahar döneminde ise toplam 75 saat teorik ve 26 saat uygulama dersi verilmektedir. Öğrencilerin mezun olması için gereken 240 AKTS'nin % 25'ini programa bağlı seçmeli dersler oluşturmaktadır. Ek olarak öğrencilerin farklı disiplinleri tanıması açısından program dışı isteğe bağlı seçmeli ders adı altında hem güz hem bahar döneminde alabilecekleri dersler bulunmaktadır. Program dışı isteğe bağlı seçmeli dersler öğrencilerin mezun olması için gereken 240 AKTS'nin 4 AKTS'sini oluşturmaktadır. Seçmelilerin yelpazesinin geniş tutulması ve sayıca fazla olması öğrencinin kendisinin ilgi alanına giren dersleri seçmesine olanak sağlayabilmektedir. Ayrıca uygulama derslerimizin de sayıca ve saat olarak fazla olması öğrenciyi sahaya ve çalışmaya hayatına hazırlayabilmektedir [2_OD3][3_OD3].

Yönergeye uygun olarak yapılan ders dağılımları, eğitim kalitesini artırmak, öğrencilerin dengeli bir eğitim almasını sağlamak ve akademik standartlara uygunluğu korumak amacıyla titizlikle planlanmaktadır. Böylece, öğrencilerin lisans eğitimlerinin disiplinli ve standartlara uygun bir şekilde ilerlemesi hedeflenerek, kaliteli bir eğitim ortamı sağlanmaktadır. Öte yandan, 'İş Başında Eğitim' uygulamasının müfredata eklenmesine yönelik olarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından bir kurul kararı alınmıştır. Bu doğrultuda, iş başında eğitime ilişkin yönerge taslağı hazırlanmıştır.

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ders dağılım dengesinin sağlanmasına yönelik titiz bir yaklaşım benimsemektedir. Öğrencilerimizin mezun olmak için 240 AKTS tamamlamaları beklenmekte, her dönem en az 30 AKTS almaları gerektiği hatırlatılmakta [4_OD2] ve ders programı uyumlu şekilde tasarlanmaktadır [5_OD2].

İç mimarlık çok farklı uzmanlaşma dalları barındıran bir disiplindir. Programda alanının çeşitliliğini yansıtan akustik, renk ve ışık, mobilya tasarımı, sahne tasarımı, dijital tasarım gibi uzmanlaşma dallarında öğrencilerin ilgisine göre çeşitlilikte seçmeli dersler sunulmaktadır. Bu seçmeli dersler, öğrencilere kendi ilgi ve ihtiyaçlarına uygun bilgi ve becerileri edinme fırsatı sunarak eğitim programımızın zenginleştirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Bölümümüzde açılan derslerin %51'i zorunlu ders, %49'u seçmeli ders olarak ayarlanmıştır [6_OD2]. Öğrencilerin alacakları dersin hangi dönem verileceği kazandıkları yetkinlik seviyesine göre Ders Programı Hazırlama Komisyonu ve Ders Yükleri ve Dağılımı Formlarının Hazırlanması Komisyonumuz tarafından özenle belirlenmektedir.

Ancak, ders dağılım dengesinin sürekli olarak izlenmesi ve iyileştirilmesi gerekmektedir. Özellikle, seçmeli derslerin çeşitliliğinin ve erişilebilirliğinin artırılması, öğrenci geri bildirimlerinin bu süreçte daha etkin bir şekilde kullanılması önem arz etmektedir. Bu bağlamda, öğrenci ve öğretim üyesi geri bildirimlerinin sistemli bir şekilde toplanması ve analiz edilmesi, program tasarımı ve ders dağılım dengesinin sürekli olarak iyileştirilmesine yönelik çalışmalar yapılacaktır.

Olgunluk Düzeyi (2): Ders dağılımına ilişkin olarak; öğretim elemanlarının uzmanlık alanına, alan/meslek bilgisi/genel kültür, zorunlu- seçmeli ders dengesine, kültürel derinlik kazanma, farklı disiplinleri tanıma imkânları gibi boyutlara yönelik ilke ve yöntemleri içeren tanımlı süreçler bulunmaktadır.

[1](3)B.1.2. gms_ders_icerik.pdf

[2](3)B.1.2. gms_ders_akts.pdf

3B.1.2. bologna_notlari.pdf

[4](2)B.1.2. imct_ogrencilerle_paylasilan_kayit_yonergeleri.pdf

[5](2)B.1.2. imct_guz_bahar_23_24_ders_programi.pdf

[6](2)B.1.2. secmeli_ve_zorunlu_derslerin_mufredtta_temsili.pdf

B.1.3. Ders kazanımlarının Program Çıktılarıyla Uyumu

Birimdeki tüm programların ders kazanımları ile program çıktıları arasındaki uyum, detaylı bir şekilde Ankara Medipol Üniversitesi'nin ana sayfasında bulunan eğitim kataloğunda belirtilmektedir. Eğitim kataloğu, her bir programın içeriği, ders yapıları, kazanımları ve hedefleri gibi önemli bilgileri içermektedir. Bu sayede, öğrenciler, potansiyel öğrenciler ve diğer paydaşlar, programların sunduğu eğitim hakkında kapsamlı bilgiye erişebilmektedir [\[OD3\]](#).

Ayrıca, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi web sayfasında da eğitim kataloglarına geniş bir şekilde yer verilmiştir. Bu kataloglar, birimdeki tüm programların ayrıntılı içeriğini, derslerin amaçlarını, kazanımlarını ve öğrencilere sağlanan becerileri detaylı bir şekilde açıklar. Programlar arasındaki benzerlikler, farklılıklar ve özel özellikler bu kataloglar aracılığıyla öğrencilere, velilere ve diğer ilgili kişilere sunulmaktadır.

Böylece, birimin eğitim süreçleri, ders içerikleri ve hedefleri konusunda şeffaf bir iletişim sağlanarak, potansiyel öğrencilerin ve paydaşların doğru bilgilere erişimi desteklenmektedir. Bu, birimin eğitim kalitesini artırmaya ve öğrenci memnuniyetini güçlendirmeye yönelik bir stratejidir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı program yeterliliklerine programa ait websitesinden erişilebilmektedir [\[OD3\]](#).

Program yeterlilikleri, program çıktılarıyla TYYÇ matrisi üzerinden ilişkilendirilmiştir [\[1_OD3\]](#). Programın yeterliliklerini belirlemede, Bologna sürecinde öngörülen ulusal ve uluslararası paydaşlarca tanınma ve ilişkilendirme kriterlerine özen gösterilmektedir. Ders öğrenim çıktıları ile program yeterlilikleri uyumu her ders için oluşturulmuş matrisler üzerinden kurgulanmıştır ve öğrenim çıktıları TYYÇ standartlarına uygun bir şekilde oluşturulmuştur [\[2_OD3\]\[3_OD3\]\[4_OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Ders kazanımları programların genelinde program çıktılarıyla uyumlandırılmıştır ve ders bilgi paketleri ile paylaşılmaktadır.

[1](3)B.1.3. imct_ttyc_program_yeterlilikleri_matrisi

[2](3)B.1.3. imct_ders_program_yeterlilikleri_matrisi

3B.1.3. imct_ders_program_yeterlilikleri_matrisi_2

[4](3)B.1.3. imct_ders_program_yeterlilikleri_matrisi_3

B.1.4. Öğrenci İş Yüküne Dayalı Ders Tasarımı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde dersi yürüten öğretim üyeleri ve elemanları, öğrencilerin dersin gerekliliklerine uygun olarak iş yükünü başarılı bir şekilde tanımlayabilmektedirler. Bu süreçte, öğretim üyeleri çeşitli öğrenme yöntemleri ve değerlendirme araçları kullanarak dersin etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamaktadırlar. Öğrencilerin edindikleri bilgileri pekiştirmeleri, becerilerini geliştirmeleri ve kavramları daha iyi anlamaları için ödevler, projeler ve derse katılım gibi uygulamalarla etkileşimli bir öğrenme ortamı oluşturulmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 4 yıllık eğitim-öğretim süreci boyunca öğrencilerin tamamlaması gereken derslerin dönemlik olarak (güz-bahar) AKTS değerleri belirlenmiştir. Her bir ders için ders izlencelerinde AKTS öğrenci iş yükü tablosu oluşturulmuştur. Tablo içeriğinde ders süresi, uygulamalar, laboratuvar, staj, alan çalışması, sunum, proje ve ödev gibi dağılımların ayrı ayrı iş yükleri hazırlanmış ve toplam iş yükü katkısı oluşturulmuştur. Bu ders izlenceleri öğrencilerle paylaşılmaktadır. Kanıtta iki derse ait örnek paylaşılmıştır [1_OD3]. Ayrıca ders izlenceleri Ankara Medipol Üniversitesi'nin kullandığı MEBİS ağı üzerinden Bologna koordinatörü tarafından işlenmektedir ve her dönem gereken güncellemeler yapılmaktadır.

Ayrıca, staj ve uygulama gibi saha deneyimleriyle öğrencilerin teorik bilgilerini pratikte uygulama fırsatı elde etmeleri sağlanmaktadır. Bu, öğrencilerin sektöre daha hazır ve deneyimli bir şekilde adım atmalarına katkı sağlamaktadır. Öğrenciler, dersin içeriğini sadece sınıf ortamında değil, aynı zamanda gerçek iş yaşamında da deneyimleme şansı bulmaktadırlar. Bu uygulamalar, öğrencilerin teorik bilgileri pratiğe dönüştürmelerine, sektörel ihtiyaçlara uygun beceriler kazanmalarına ve iş dünyasına daha hazır bir şekilde entegre olmalarına olanak tanır. Öğrencilerin etkileşimli öğrenme deneyimi yaşamaları, dersin sadece bilgi aktarımı değil, aynı zamanda beceri gelişimi ve sektöre uyum sağlama odaklı bir süreç olmasını destekler. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde staj yönergesi bulunmaktadır [OD3]. Ek olarak uygulamalı dersler yönergesi taslağı hazırlanmış ve uygulamalı derslerin iş yükü katkısı değerlendirme yöntemleri yönerge kapsamında belirtilmiştir [3_OD2].

Bu uygulamalar, öğrencilerin teorik bilgileri pratiğe dönüştürmelerine, sektörel ihtiyaçlara uygun beceriler kazanmalarına ve iş dünyasına daha hazır bir şekilde entegre olmalarına olanak tanır. Öğrencilerin etkileşimli öğrenme deneyimi yaşamaları, dersin sadece bilgi aktarımı değil, aynı zamanda beceri gelişimi ve sektöre uyum sağlama odaklı bir süreç olmasını desteklemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrenciler ile staj koordinatörü arasındaki iletişimi güçlendirmek ve staj süreçlerini daha verimli hale getirmek amacıyla, 2024-2025 eğitim-öğretim dönemi için yeni bir "Staj Koordinatörü-Öğrenci Görüşme Formu" düzenlenmiştir. Bu form, öğrencilerin staj sürecine dair deneyimlerini paylaşmalarına, karşılaştıkları sorunları dile getirmelerine ve akademik danışmanlık olarak profesyonel gelişimlerini desteklemelerine olanak tanımaktadır [4_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin staj sürecinde ihtiyaç duydukları belgeler, online sistem üzerinden erişilebilir durumdadır [OD2]. 2023-2024 eğitim-öğretim yılı kapsamında staj süreçlerine ilişkin bilgilendirmeler, gerekli görülen durumlarda Staj

Koordinatörü Öğr. Gör. Sadık Can Gazelci tarafından gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin staj başvurularını sorunsuz bir şekilde tamamlayabilmeleri ve süreci eksiksiz yürütebilmeleri adına, ilgili bilgilendirmeler ve yönlendirmeler sistematik bir şekilde sağlanmıştır [5_OD2].

Öğrencilerin AKTS iş yükü hesabına yönelik öğrenci katılımı 4 yıllık süreç içerisinde, yıl sonunda yapılan ders değerlendirme toplantılarında geri bildirim olarak alınmıştır. 4 yıllık ders programına dair yenileme İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü iş planı dahilinde olup, tüm geri bildirimler, dersin gereksinimleri göz önünde bulundurularak, değerlendirilecektir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ders saat ve yükleri Bologna AKTS Ders Yükü Sistemi'ne uygun olarak planlanmakta ve yürütülmektedir. Bu bilgilere MEBİS üzerinden ulaşılması mümkündür [6_OD2]. Bölümümüzde (stüdyo dersleri dahil olmak üzere) uygulamalı dersler ve teorik dersler bulunmaktadır. Dersler öğrenci iş yüküne göre tasarlanmakta ve iş yüklerinin belirtildiği izlenceler dönem başında öğrencilerle paylaşılmaktadır [7_OD2][8_OD2][9_OD2]. Bölümümüzde zorunlu staj uygulaması bulunmakta, öğrenciler şantiye ve ofis stajı olmak üzere iki zorunlu staj yapmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Öğrenci iş yükünün nasıl hesaplanacağına ilişkin staj, mesleki uygulama hareketlilik gibi boyutları içeren ilke ve yöntemlerin yer aldığı tanımlı süreçler* bulunmaktadır.

[1](3)B.1.4. ders_bilgisi.pdf

2B.1.4. uygulamali_dersler_yonergesi.pdf

[3](2)B.1.4. staj_koordinatoru_ogrenci_gorusme_formu.pdf

[4](2)B.1.4. staj_bilgilendirme.pdf

[5](2)B.1.4. imct_mebis_ders_planı.pdf

[6](2)B.1.4. imct_bolum_dersi_izlence_örnegi_1.pdf

[7](2)B.1.4. imct_bolum_dersi_izlence_örnegi_2.pdf

[8](2)B.1.4. imct_bolum_dersi_izlence_örnegi_3.pdf

B.1.5. Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, izleme ve değerlendirme amacıyla 2023 yılına ait kapsamlı bir değerlendirme raporu hazırlama sürecine geçen yıl itibariyle ilk defa adım atmıştır. Bu rapor, bölümün faaliyetlerini, performansını ve hedeflerine ulaşma sürecini detaylı bir şekilde analiz etmek amacıyla oluşturulmuştur. Değerlendirme raporu kapsamında; bölümün eğitim-öğretim faaliyetleri, akademik personel performansı, öğrenci başarıları, altyapı ve kaynak kullanımı, sektörel işbirlikleri, araştırma faaliyetleri ve benzeri birçok alan detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu değerlendirme, bölümün güçlü yanlarını belirleme, iyileştirme alanlarını tanımlama ve stratejik planlama süreçlerine daha etkili bir şekilde katkı sağlama amacı taşımaktadır. Değerlendirme raporu, bölüm yönetimi, akademik personel, öğrenciler ve diğer paydaşlarla birlikte işbirliği içerisinde hazırlanmıştır. Elde edilen veriler, bölümün gelecekteki hedeflerine daha etkin bir şekilde ulaşabilmesi için stratejik kararların alınmasına rehberlik etmektedir. Bu süreç, bölümün sürekli iyileştirme ve gelişim odaklı bir yaklaşım benimsemesine katkı sağlamaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde program amaçlarının ve öğrenme çıktılarının izlenmesi ve güncellenmesi mekanizmaları işletilmektedir. Süreçlerin sonuçları iç paydaşlarla birlikte değerlendirilmekte, ders içerikleri ve öğrenim programına dair iyileştirmeler bu doğrultuda gerçekleştirilmektedir[1_OD3]. Pek çok seçmeli dersle birlikte eğitim çıktıları ve hedefleri desteklenmekte, bu ders programları gerekli güncellemelerle geliştirilmektedir [2_OD3]. Önceki dönemlere göre, uygulamalı seçmeli derslerin yanı sıra teorik seçmeli ders sayısının artırılması hedeflenmiş, bu doğrultuda dersler açılmış, veya ders içerik ve işleyişlerinde revizyonlar yapılmıştır [3_OD3], [4_OD3], [5_OD3]. Öğrencilerin başarı durumları yıllara göre izlenmekte [6_OD3] ve olası sebepler dönem başı ve sonu toplantılarında bölüm kurulu tarafından değerlendirilmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde program çıktılarına uygun müfredat uygulanmaktadır. Hedeflenen program çıktılarının ulaşılma durumu ve öğrencilerin başarı durumu yıllık hazırlanan başarı grafikleri ile takip edilmektedir. Bu grafikler doğrultusunda gereken eylemler, dönem başında ve sonunda bölüm kurulu tarafından değerlendirilmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı programının yıllık öz değerlendirme raporu bulunmamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (3): Programların genelinde programların çıktılarının izlenmesine ve güncellenmesine ilişkin mekanizmalar işletilmektedir.

[1](3)B.1.5. imct_bolum_kurul_toplantisi

[2](3)B.1.5. imct_mebis_ders_plani

3B.1.5. imct_2021_bahar_yariyili_secmeli_dersleri

[4](3)B.1.5. imct_2022_bahar_yariyili_secmeli_dersleri

[5](3)B.1.5. imct_2023_bahar_yariyili_secmeli_dersleri

[6](3)B.1.5. imct_mebis_ogrenci_basari_durumu_grafikleri

B.1.6. Eğitim ve Öğretim Süreçlerinin Yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde uygulama derslerinin eğitim teknikleri, ders kuralları, değerlendirme yöntemleri ve işleyiş süreçlerinin belirlenmesi, ayrıca değerlendirme sürecinin sistematik ve uyumlu bir şekilde yürütülmesi amacıyla “Uygulamalı Dersler Yönergesi” taslak aşamasında hazırlanmıştır. Bu yönerge, uygulamalı eğitim süreçlerine rehberlik ederek, öğretim ve değerlendirme yöntemlerinin standartlaştırılmasını ve etkinliğinin artırılmasını hedeflemektedir [1_OD2] .

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim-öğretim süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği akademik takvimlere sıkı sıkıya uygun bir şekilde yönetilmektedir. Bu titiz yaklaşım, öğrencilere düzenli, disiplinli ve etkili bir öğrenme ortamı sağlamak amacıyla benimsenmiştir [OD3].

Eğitim-öğretim süreçlerinin yönetiminde kullanılan bu yönergeler, ders planlaması, sınav takvimleri, öğrenci performans değerlendirmeleri ve diğer akademik faaliyetlerin düzenlenmesi gibi önemli konuları içermektedir. Bu çerçevede, öğrencilere adil bir değerlendirme sağlanması ve eğitim standartlarının korunması hedeflenmektedir [2_OD2].

Ayrıca, Ankara Medipol Üniversitesi'nin belirlediği akademik takvimlere bağlı olarak hareket edilmesi, öğrenci, akademik personel ve diğer paydaşlar arasında bir uyum ve süreklilik sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu sistematik yaklaşım, eğitim-öğretim süreçlerinin düzenli, şeffaf ve planlı bir şekilde yürütülmesini amaçlayarak bölümün akademik başarılarını güçlendirmeyi hedeflemektedir [OD3].

Eğitim ve öğretim süreçleri, fakültemizde Ankara Medipol Üniversitesi tarafından Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde belirlenmiş ilke ve kurallara göre yönetilmektedir [3_OD2]. Eğitim-öğretim süreçlerinin yönetiminde kullanılan bu yönergeler, ders planlaması, sınav takvimleri, öğrenci performans değerlendirmeleri ve diğer akademik faaliyetlerin düzenlenmesi gibi önemli konuları içermektedir. Bu çerçevede, öğrencilere adil bir değerlendirme sağlanması ve eğitim standartlarının korunması hedeflenmektedir. Bu süreçlerin tasarlanması, yönetilmesi ve değerlendirilmesi akademik ve idari kadro koordinasyonu yoluyla gerçekleştirilmektedir. Akademik personelin dahil olduğu çeşitli komisyonlar yoluyla işleyiş yürütülmektedir [4_OD2]. Akademik personelin katıldığı toplantılar yapılmakta, bu toplantılarda eğitim-öğretim süreçlerine dair sorunlar ve öneriler değerlendirilmektedir [5_OD2]. Eğitim işleyişine dair paydaşlardan öğrencilerin geri dönüşleri için oluşturulmuş anketler mevcuttur, fakat öğrencilerden yeterli geri dönüş alınamamaktadır. Anket doldurulmasını teşvik edecek çalışmalar hedeflenmektedir. Üniversitemiz öğrencileri çift anadal ve yandal programları imkanlarından faydalanabilmektedir [6_OD2]. Başvuruda bulunan uluslararası öğrenciler için belirlenmiş kriterler mevcut olup, bu kriterleri sağlayan öğrenciler fakültemizde eğitim alabilmektedir [7_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenciler Psikoloji, Uluslararası Ticaret ve Finansman, Yönetim Bilişim Sistemleri ile Halka İlişkiler ve Reklamcılık programlarına Yandal; İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümüne karşılıklı hem Çift Anadal hem de Yandal olanağı sağlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü komisyon üyeleri tarafından başvurular değerlendirilerek onay veya ret kararı verilmektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 2. sınıf öğrencilerinden Feyza NACAR, Uluslararası Ticaret ve Finansman (İngilizce) bölümünde Yandal yapmaktadır [8_OD3]. Egemen ÖZSÜER ise İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Çift Anadal yapmaktadır [9_OD2].

Ayrıca, üniversitemizin belirlediği akademik takvimlere bağlı olarak hareket edilmesi, öğrenci, akademik personel ve diğer paydaşlar arasında bir uyum ve süreklilik sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu sistematik yaklaşım, eğitim-öğretim süreçlerinin düzenli, şeffaf ve planlı bir şekilde yürütülmesini amaçlayarak fakültenin akademik başarılarını güçlendirmeyi hedeflemektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda eğitim ve öğretim süreçlerini bütüncül olarak yönetmek üzere sistem, ilke ve kurallar bulunmaktadır.

[1](2)B.1.6. uygulamali_dersler_yonergesi.pdf

2B.1.6. uygulamali_dersler_rubik_formu.pdf

[3](2)B.1.6. amu_egitim_ogretim_ve_sinav_yonetmeli.pdf

[4](2)B.1.6. imct_bolum_idari_isler_dagilimi.pdf

[5](2)B.1.6. imct_bolum_kurulu_toplantisi_fotografi.jpg

[6](2)B.1.6. amu_cift_anadal_ve_yandal_programlari_yonergesi.pdf

[7](2)B.1.6. amu_yurtdisindan_ogrenci_kabulune_iliskin_yonerge.pdf

[8](3)B.1.6. feyza_nacar_yandal.pdf

B.2. Programların Yürütülmesi

B.2.1. Öğretim Yöntem ve Teknikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, öğretim yöntem ve tekniklerini öğrenci merkezli bir perspektifle şekillendirmektedir. Bu kapsamda, teorik derslerin etkili bir şekilde desteklenmesi amacıyla çeşitli çevrimiçi seminerler, eğitimler, teknik geziler ve sektör buluşmaları düzenlenmektedir.

Öğrencilere daha zengin bir öğrenme deneyimi sunmak adına düzenlenen çevrimiçi etkinlikler, güncel konuları işleyen uzman konuşmacılar tarafından gerçekleştirilmekte ve öğrencilere sektörel gelişmeleri, yenilikleri ve pratik bilgileri aktarma hedefini taşımaktadır. Bu sayede öğrenciler, teorik bilgilerini güncel olaylarla bağlantı kurarak daha iyi anlama ve uygulama şansına sahip olmaktadır.

Sektöre dair güncel gelişmelerin paylaşıldığı seminerler, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırmanın yanı sıra sektördeki profesyonellerle doğrudan iletişim kurma imkanı sunmaktadır. Bu etkinlikler, öğrencilerin sadece sınıf içinde değil, aynı zamanda sektörle entegre bir şekilde öğrenmelerine olanak tanımaktadır. Bu öğretim yaklaşımı, öğrencilerin mezuniyet sonrası iş dünyasına daha donanımlı ve hazır bir şekilde adım atmalarına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımını sağlamak amacıyla aşağıdaki süreçleri uygulamaktadır:

Atölye çalışmaları ve uygulamalı dersler: Uygulama mutfaklarında yürütülen derslerde öğrenciler birebir deneyim kazanır.

Projeye dayalı öğrenme: Öğrenciler, sektörel sorunları çözmeye yönelik projeler geliştirir ve bu projeler hem akademik hem de sektörel bakış açılarıyla değerlendirilir. Projeye dayalı öğrenmeye örnek verilecek olursa;

- **Pastacılık ve Çikolata Yapımı Dersi İçin Projeye Dayalı Öğrenme Örneği**

Proje Konusu: *"Yerel Lezzetlerin Modern Pastacılık ve Çikolata Ürünlerine Entegrasyonu"*

Amaç: Öğrencilerin, Türkiye'nin yerel tatlarını ve malzemelerini kullanarak yenilikçi pastacılık ve çikolata ürünleri tasarlaması. Bu süreçte estetik, tat sürdürülebilirlik gibi kriterleri dikkate alarak hem yaratıcı hem de sektörel açıdan uygulanabilir ürünler geliştirmesi hedeflenir.

Süreç:

1. Araştırma: Öğrenciler, Türkiye'nin farklı bölgelerinden gelen yerel malzemeler (örneğin Antep fıstığı, keçiyoynuzu pekmezi, Hatay nar ekşisi, Isparta gülü) hakkında araştırma yapar. Bu malzemelerin tat profilleri, kullanım alanları ve gastronomik potansiyellerini analiz eder.
2. Tasarım ve Geliştirme:: Yerel bir malzeme seçen her öğrenci veya grup, bu malzemeyi

içeren yenilikçi bir pasta, çikolata dolgusu veya tatlı ürünü tasarlar. Örneğin:

- Antep fıstığı dolgulu beyaz çikolata tablet.
- Gül reçelli ve güllü havyarlı, kadayıf tabanlı modern bir mille-feuille
- Tahinli ve keçiyoynuzlu karamel ile kaplanmış bitter çikolatalı trüf.

3. Uygulama ve Sunum:

- Öğrenciler, ürünlerini uygulama mutfağında profesyonel standartlara uygun olarak hazırlar.
- Ürünler, tat, görünüm, dokusal özellikler ve yenilikçilik kriterlerine göre sınıfta sunulur ve değerlendirilir.

4. Değerlendirme:

- Akademik Değerlendirme: Ürünlerin tarif geliştirme süreci, malzeme kullanımı, estetik sunum ve hijyen standartlarına uygunluk.
- Sektörel Değerlendirme: Bir profesyonel pastacı veya çikolatacı tarafından ürünlerin pazarlanabilirliği ve müşteri memnuniyetine uygunluğu değerlendirilir.

Sonuç: Öğrenciler, yerel tatlarla pastacılık ve çikolata ürünlerinin nasıl modernize edilebileceğini öğrenir. Ayrıca bu ürünleri sektöre sunarken inovatif ve yaratıcı yaklaşımlar geliştirme yetkinliği kazanır.

Örnek Çıktı: Bir grup öğrenci, Isparta güllerinden elde edilen gül suyu ve lavanta ile aromalandırılmış ganaj dolgulu çikolatalar hazırlayarak "Anadolu Aromaları Koleksiyonu" adlı bir çikolata kutusu tasarlamıştır. Bu ürün, hem tat hem de görsellik açısından büyük beğeni toplamıştır [1_OD2].

Öte yandan, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Sektör-üniversite işbirliği çerçevesinde Metro Toptancı Market-Mamak şubesi açılışında sunulan yemeklere Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 3. ve 4. sınıf öğrencilerinden Utku OĞUZ, Safa YILMAZ, Bahar TURAN, Onursal ÖNEN, İpek Başak ÖZCAN ve Şevval GÜMÜŞEL hazırlık ve servis aşamasında 26.11.2024 tarihinde yardımcı olmuşlardır [2_OD2].

2024-2025 eğitim öğretim yılı bahar döneminde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yeni açılan seçmeli dersler, öğrencilerin alanlarında derinlemesine bilgi sahibi olmalarını sağlamak amacıyla geniş bir konu yelpazesinde sunulmuştur. Bu dersler, gastronomi dünyasına farklı açılardan bakmayı ve öğrencilere profesyonellik, sürdürülebilirlik, fonksiyonel gıdalar gibi güncel konularda kapsamlı bir eğitim vermeyi hedeflemektedir. 27.12.2024 tarihinde yeni olarak açılmasına karar verilen seçmeli derslerin isimleri “Gastronomi alanında profesyonellik”, “Sürdürülebilir Gastronomi”, “Gıdalarda aromalar ve kokular”, “Fonksiyonel Gıdalar” ve “Fermente Gıdalar”dır [3_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün öğretim yöntemi standart tasarım disiplinlerinin gerektirdiği gibi deneyselliğe açık ve keşfe dayalıdır. Bu temel prensipler gözetilerek tüm süreçler öğrenciyi aktif hale getiren, ilgisini canlı tutan ve etkileşimi önceleyen şekilde planlanmıştır (**Kanıt 1**). Tüm eğitim türleri içerisinde (örgün, uzaktan, karma) o eğitim türünün doğasına uygun; öğrenci merkezli, yetkinlik temelli, süreç ve performans odaklı disiplinlerarası, bütüncü, vaka/uygulama temelinde öğrenmeyi önceleyen yaklaşımlara yer verilir. Bilgi aktarımından çok derin öğrenmeye, öğrenci ilgi, motivasyon ve bağlılığına odaklanılmıştır [4_OD2] [5_OD2] [6_OD2] [7_OD2] [8_OD2]

Akademik kadro bu eğitim sistemine uygun olacak şekilde, akademik yetkinlik, pedagojik deneyim ve mesleki pratik arka planlarını aynı anda sağlayan kariyere sahip mesleki yetkinliği yüksek kişilerden kurulmuştur [9_OD2]

Örgün eğitim süreçleri lisans öğrencilerini kapsayan; teknolojinin sunduğu olanaklar ve ters yüz öğrenme, proje temelli öğrenme gibi yaklaşımlarla zenginleştirilmektedir [10_OD2][11_OD2] . Öğrencilerinin araştırma süreçlerine katılımı müfredat, yöntem ve yaklaşımlarla desteklenmektedir. Tüm bu süreçlerin uygulanması, kontrol edilmesi ve gereken önlemlerin alınması sistematik olarak değerlendirilmektedir.

İç Mimarlık Tasarım Stüdyolarına ve uygun olan derslere ait dönem sonu değerlendirme seansları kurum içi denetim mekanizmalarının koordinasyon içinde sürdürülebilmesi için tüm bölüm akademik personelinin katılımına açık biçimde yapılmakta, bu sayede dönem boyunca geliştirilen eğitim yöntemleri, öğrencilerin ve eğitimcilerin performansları ve dönemin eğitim çıktıları demokratik ve çoğulcu biçimde değerlendirilmekte, aksayan noktalar tespit edilerek birlikte çözüm üretilmektedir [12_OD2] .

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda öğretim yöntem ve teknikleri bütüncül olarak izlenmekte ve geliştirilmektedir.

[1](2)B.2.1. anadolu_aromalari_koleksiyonu.pdf

2B.2.1. metro_gastro_servis.pdf

[3](2)B.2.1. kurul_karari_11.pdf

[4](2)B.2.1. .imct_tt_1_izlence

[5](2)B.2.1. imct_ogrenci_sunuslari

[6](2)B.2.1. imct_yazgan_mimarlik_sergi_gezisi

[7](2)B.2.1..imct_panel_kritik

[8](2)B.2.1. imct_seramik_atolyesi

[9](2)B.2.1. imct_ornek_akademik_personel_ozgecmisi

[10](2)B.2.1. imct_studio_calismalari

[11](2)B.2.1. .imct_cevrimici_sketchup_atolyesi

[12](2)B.2.1. imct_imts4_final_jurisi

B.2.2. Ölçme ve Değerlendirme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde ölçme ve değerlendirme sistemi, sadece yazılı sınavlarla sınırlı kalmamakta; öğrencilere çeşitli değerlendirme yöntemleri sunularak farklı öğrenme stillerine uygun bir eğitim deneyimi sağlanmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin araştırma yapabilme becerilerini geliştirmelerine olanak tanıyan yöntemler ön plana çıkmaktadır. Ayrıca, mutfak dersleri pratik uygulamalarla desteklenerek öğrencilerin mesleki becerilerini gerçek hayatta kullanma fırsatı bulmaları sağlanmaktadır [1_OD2].

Bölümde, öğrenci performansının değerlendirilmesinde vize ve final sınavlarının yanı sıra ödev uygulamaları da önemli bir rol oynamaktadır. Bu kapsamda, verilen ödevlerin bir kısmı öğrencilerin bireysel olarak yönetimini gerektirirken, bir kısmı da grup çalışması şeklinde düzenlenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilere hem bireysel araştırma ve sorumluluk alabilme

yeteneği kazandırmayı hem de grup içinde işbirliği ve uyum becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Böylece öğrenciler, bireysel yeteneklerini geliştirirken aynı zamanda grup içinde etkili bir şekilde çalışma deneyimi yaşamaktadır [2_OD2].

2024-2025 Akademik Yılı Güz Dönemi'nde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait ara sınavlar için mazeret sınavı başvuruları tamamlanmış ve değerlendirme süreci Ölçme, Değerlendirme ve Geliştirme Komisyonu tarafından yürütülmüştür. Bu doğrultuda, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Türk Mutfak Uygulamaları 1 ve Türk Mutfak Uygulamaları 2 dersleri için sınav tarihi, saati ve yeri belirlenmiştir. Mazeret sınavına, 1. sınıf öğrencilerinden Naz Aslan ile 4. sınıf öğrencilerinden Asya Ünal ve Aylin Günay katılım sağlamıştır [OD3].

Öğrencilere daha esnek bir akademik program sunmak amacıyla, 7 Ekim 2024 tarihinde 3. sınıf güz döneminde yeni seçmeli dersler açılmış ve bu derslerin birbirinin yerine sayılabilmesine yönelik bir kurul kararı alınmıştır. Bu karar, öğrencilere ders seçiminde daha fazla seçenek sunarak akademik ilerlemelerini desteklemeyi amaçlamaktadır [3_OD3].

Ayrıca, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Ölçme, Değerlendirme ve Geliştirme Komisyonu'na 25 Temmuz 2024 tarihi itibarıyla Öğr. Gör. Sadık Can Gazelci ve Dr. Öğr. Üyesi Gözde Kutlu komisyon üyesi olarak atanmıştır. Bu atamalar, fakültedeki ölçme ve değerlendirme süreçlerinin daha etkin yürütülmesini sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir [4_OD2].

Bölümde uygulanan bu bütüncül değerlendirme yaklaşımı, öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlarken, aynı zamanda mesleki ve bireysel yetkinliklerini artırmayı hedeflemektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünde öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirme, yetkinlik ve performans temelinde yürütülmekte ve öğrencilerin kendini ifade etme olanakları mümkün olduğunca çeşitlendirilmektedir. Tasarım eğitiminin gerektirdiği objektif ve subjektif değerlendirme kriterlerinin dengesi hem teorik derslerde hem de uygulamalı derslerde (iç mimarlık tasarım stüdyoları) gözetilmektedir.

Değerlendirme ölçütleri, her dersin öğrenme çıktıları göz önünde bulundurularak objektif olarak belirlenmekte, şeffaf biçimde öğrencilerle paylaşılmaktadır. Ölçme ve değerlendirmenin sürekliliği çoklu sınav olanakları ve bazıları süreç odaklı ödev [5_OD2], proje [6_OD2], portfolyo gibi yöntemlerle sağlanmaktadır. Ders kazanımlarına ve eğitim türlerine (örgün, uzaktan, karma) uygun sınav yöntemleri planlamakta [7_OD2] ve uygulanmaktadır. Sınav uygulama ve güvenliği (örgün/çevrimiçi sınavlar, dezavantajlı gruplara yönelik sınavlar) mekanizmaları bulunmaktadır [8_OD2]. Ayrıca genel sınav değerlendirmesinin yıl/yarıyıl boyu hazırlanan proje, ödev, sunum ve benzeri çalışmalar dikkate alınarak yapılan derslerde dersin nihai başarı değerlendirmesi genel sınav notu esas alınarak yapılmakta ve bu dersler için bütünleme sınavı açılmamaktadır [OD3].

Derslerin (teorik ve uygulamalı) değerlendirme süreçleri dijital imkanlar kullanılarak mümkün olan en kısa sürede öğrencilerin erişimine açılmaktadır [9_OD2]. Bu sayede öğrencilerin kendi performanslarını eş zamanlı biçimde takip edebilmeleri sağlanmaktadır.

Ölçme ve değerlendirme uygulamalarının zaman ve kişiler arasında tutarlılığı ve güvenilirliği sağlanmaktadır [10_OD2]. Kurum, ölçme-değerlendirme yaklaşım ve olanaklarını öğrenci-öğretim elemanı geri bildirimine dayalı biçimde iyileştirmektedir. Dönem sonlarında her ders için öğretim elemanları ve öğrencilerin bir araya geldiği değerlendirme kolokyumları düzenlenmekte, bu sayede bir sonraki dönem için ders sürecinin iyileştirilmesi ile ilgili geri bildirimler alınmaktadır [11_OD2]. Bu iyileştirmelerin duyurulması, uygulanması, kontrolü,

hedeflerle uyumu ve alınan önlemler irdelenmektedir. Tüm geri bildirimler ve iyileştirme alternatifleri dönem başında düzenlenen Bölüm Kurulu toplantısında tartışılmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Öğrenci merkezli ölçme ve değerlendirmeye ilişkin ilke, kural ve planlamalar bulunmaktadır.

[1](2)B.2.2. uygulamal_dersler_rubik_formu.pdf

2B.2.2. grup_odevi.pdf

[3](2)B.2.2. kurul_karari_8.pdf

[4](2)B.2.2. odg_komisyonu.pdf

[5](2)B.2.2. imct_tt_I_c10a_odev_kagidi.pdf

[6](2)B.2.2. imct_imts4_final_projesi_isterleri.pdf

[7](2)B.2.2. imct_tt_I_vize_snavi.pdf

[8](2)B.2.2. imct_gitc_II_final_snavi_ve_mebis_cevrimici_snav.pdf

[9](2)B.2.2. imct_tt_I_ogrenci_performans_degerlendirme_tablosu.pdf

[10](2)B.2.2. imct_tt_I_ornek_odev.pdf

[11](2)B.2.2. imct_tt_I_guz_kolokyum.jpg

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programlarına yönelik öğrenci kabul ilkeleri ve kuralları, ÖSYM tarafından belirlenmekte olup, bu kurallar titizlikle uygulanmaktadır. Yabancı uyruklu öğrencilerin kabul kriterleri ise Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi tarafından belirlenmekte ve ilgili yönergeler fakülte web sayfasında detaylı olarak paylaşılmaktadır.

Öğrenci alım süreçleri kapsamında, Erasmus değişim programı aracılığıyla yurt dışındaki üniversitelerde eğitim alan öğrencilerin başarılı oldukları ve belgelendirdikleri dersler, intibak komisyonu tarafından değerlendirilerek eşleştirilmektedir. Benzer şekilde, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi öğrencilerinin kayıt öncesinde ve öğrenim süresince yurt içinde ve yurt dışında aldıkları dersler tanınmakta ve kredilendirilmektedir. Bu süreç, öğrencilerin önceki öğrenim deneyimlerini değerlendirme ve eğitimlerine entegre etme amacını taşımaktadır.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde yatay veya dikey geçiş programlarıyla başvuran öğrencilerin, önceki eğitim kurumlarında başarıyla tamamladıkları dersler, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi İntibak Komisyonu tarafından incelenerek uygun ders eşleştirmeleri yapılmaktadır. Kurum içi veya kurumlar arası yatay geçiş hakkı kazanan öğrenciler, kabul edildikleri programın YKS puanına göre ilgili yılın indirim oranından faydalanarak intibak süreçlerini tamamlamaktadır. Ayrıca, Merkezi Yerleştirme Puan Türüne göre yatay geçiş hakkı elde eden öğrenciler için de YKS puanına bağlı olarak belirlenen indirim oranı uygulanarak intibak işlemleri gerçekleştirilmektedir [OD3].

Önceki öğrenmelerin tanınması sürecinde, senato kararları doğrultusunda öğrencinin iş yüküne dayalı kredi değerinin, üniversitemizdeki eşdeğer krediden az olmaması ve eğitim dilinin uygun olması gerekmektedir. Muafiyet değerlendirmeleri, senato kararlarına göre yapılmakta olup, gerektiğinde ilgili kararlar kanıt olarak sunulabilmektedir **[OD3]**.

Bu kapsamda, Akdeniz Üniversitesi Manavgat Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi Gamze Melis Şimşek'in yatay geçiş başvurusu olumlu değerlendirilerek 09.02.2024 tarihinde kabul edilmiştir **[OD3]**. Ayrıca, Gökhan Demir isimli 1. sınıf öğrencimizin muaf olduğu derslere ilişkin karar, 30.09.2024 tarihinde alınmıştır **[1_OD3]**.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrenci kabulüne (merkezi yerleştirmeye gelen öğrenci grupları dışında kalan öğrenciler dahil) ilişkin ilke ve kuralları tanımlanmış ve ilan edilmiştir **[2_OD3]**. Bu ilke ve kurallar birbiri ile tutarlı olup, uygulamalar şeffaftır. Tanımlanmış tüm prosedürler ilgili kurumsal dijital mecralarda duyurulmaktadır **[3_OD3]**. Diploma, sertifika gibi belge talepleri YÖK tarafından belirlenen kriterler çerçevesinde titizlikle takip edilmektedir.

Önceki öğrenmelerin tanınmasında öğrenci iş yükü temelli kredilerin kullanıldığına dair belgeler sunulabilir mi? Önceki öğrenmenin (örgün, yaygın, uzaktan/karma eğitim ve serbest öğrenme yoluyla edinilen bilgi ve becerilerin) tanınması ve kredilendirilmesi yapılmaktadır. Bu süreç yönergede tanımlanan kriterler çerçevesinde yürütülmekte, kabul koşulları için derslerin AKTS değerleri karşılaştırılmakta, ders içerikleri nitelik açısından incelenmektedir **[4_OD3][5_OD3][6_OD3]**. Uluslararasılaşma politikasına paralel hareketlilik destekleri, öğrenciyi teşvik, kolaylaştırıcı önlemler bulunmaktadır **[7_OD3]** ve hareketlilikte kredi kaybı olmaması yönünde uygulamalar vardır. Bu programların koordinasyonu (duyurulması, takibi, değerlendirilmesi, vs.) için bölüm içinde sorumluluk dağılımı yapılmıştır **[8_OD3]**.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesine ilişkin planlar dahilinde uygulamalar bulunmaktadır.

[1](3)B.2.3. gokhan_demir_muafiyet.pdf

[2](3)B.2.3. imct_sinav_yonetmeligi.pdf

3B.2.3. imct_amu_yonergeler.png

[4](3)B.2.3. imct_yatay_gecis_yonergesi.pdf

[5](3)B.2.3. imct_kredi_not_transferi.pdf

[6](3)B.2.3. imct_muafiyet_belgesi.pdf

[7](3)B.2.3. imct_erasmus_yonergesi.pdf

[8](3)B.2.3. imct_bolum_ici_organizasyon_semasi.pdf

B.2.4. Yeterliliklerin Sertifikalandırılması ve Diploma

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin dördüncü bölümünde açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır **[OD3]**. Fakültemiz bünyesinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile İç

Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü websitelerinde de bu doğrultuda bilgiler kamuoyuna sunulmaktadır [\[OD2\]\[OD2\]](#). Bu kapsamda belirlenen standartlar, fakültemizin eğitim kalitesini ve mezunlarının niteliğini artırmaya yönelik bir çerçeve sunmakta olup, bu bilgilerin toplumla şeffaf bir iletişim içerisinde paylaşılması, fakültemizin güvenilirliği ve saygınlığına katkı sağlamaktadır.

Sertifikalandırma ve diploma işlemleri, tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte ve izlenmektedir. Yeterliliklerin sertifikalandırılması konusunda diploma, diploma eki ve diğer mezuniyet belgeleri ile ilgili yönerge ve evrak örnekleri bulunmaktadır [\[OD3\]\[1_OD3\]](#).

Yatay geçiş, ÇAP, yandal, muafiyet ve intibak süreçleri ilgili komisyonlarca titizlikle yürütülmektedir. Süreçler düzenli olarak izlenmekte ve gerekli önlemler alınarak her aşamada kalite standartlarına uygunluk hedeflenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilerin başarıyla mezun olmalarını ve fakültemizin eğitim hizmetlerinin kalitesini sürdürmesini sağlamak adına önemli bir teminat sunmaktadır.

Çift Anadal ve Yandal dönemi şartları ve kontenjanları, bölümler tarafından belirlenmektedir [\[2_OD2\]\[3_OD2\]](#). İlgili başvuru zamanında, Çift Anadal ve Yandal yapmak isteyen öğrenciler istedikleri bölüme belgelerini vererek başvuru yapmaktadır [\[OD3\]](#).

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde diploma onayı ve diğer yeterliliklerin sertifikalandırılmasına ilişkin uygulamalar bulunmaktadır.

[\[1\]\(3\)B.2.4. diploma_ornegi](#)

[\[2\]\(3\)B.2.4. fakulte_cap_yandal_kontenjan_listesi](#)

[\[3\]\(3\)B.2.4. fakulte_cap_yandal_kararlari](#)

B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

B.3.1. Öğrenme Ortam ve Kaynakları

2023 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Faaliyet Raporu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne ait dersliklerin ve uygulama mutfaklarının detaylı metrekare ölçüleri ile kişi kapasitelerine dair kapsamlı bilgiler sunmaktadır. Bu rapor, dersliklerin fiziksel özelliklerinden başlayarak, derslik kapasitelerinin ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programlarındaki derslere veya döneme kayıtlı olan öğrenci sayılarına odaklanarak önemli bilgiler içermektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mevcut öğrenci sayısı ve uygulamalı ders yükünü karşılamak amacı ile bir adet 95m² / 16 öğrenci ve 1 Öğretim elemanı kapasiteli, bir adet de 84m² / 24 öğrenci ve 1 Öğretim elemanı kapasiteli tam donanımlı iki adet uygulama mutfağına sahiptir [\[1_OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün müfredatına bağlı olarak toplam 148 saat teorik ve 82 saat uygulama dersleri verilmektedir. Güz döneminde toplam 73 saat teorik 56 saat uygulama, bahar döneminde ise toplam 75 saat teorik ve 26 saat uygulama dersi verilmektedir. Öğrencilerin öğrenme ortamında teorik derslerin dersliklerinin yanı sıra bu uygulama derslerimizin verildiği bir adet 95m² / 16 öğrenci ve 1 Öğretim elemanı kapasiteli, bir adet de 84m² / 24 öğrenci ve 1 Öğretim elemanı kapasiteli tam donanımlı toplamda iki adet uygulama mutfağıımız bulunmaktadır. Bunların yanı sıra öğrencilerin öğrenme süreçlerini desteklemek amacıyla öğrenme kaynakları olarak kütüphane ve laboratuvarlarda kullanılabilir. Akademik destek hizmetleri kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde her öğrenciye, öğrenim gördükleri bölümdeki bir öğretim elemanı danışman olarak atanmaktadır.

Bu danışmanlık hizmeti, öğrencilerin lisans sürecinde sadece ders seçimi, ders kayıt, ders eklesil haftası dönemlerinde sınırlı kalmayıp, aynı zamanda profesyonel iş hayatına yönelik konularda da ofis saatlerinde ofis görüşmeleri ile bir destek sunmaktadır. [2_OD2]. Danışman öğretim elemanları lisans sürecince öğrencilere rehberlik yapmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin mesajlaşma özelliğini kullanarak danışmanlarıyla MEBİS üzerinden iletişim kurmaları, kurumsal e-posta aracılığıyla sorularını sormaları veya yüz yüze görüşmeler düzenlemeleri mümkündür.

2024-2025 akademik yılı için danışman-öğrenci görüşme formları oluşturulmuş ve bu kapsamda gerçekleştirilen görüşmelerde, öğrencilere akademik ve kariyer planlamalarına yönelik rehberlik sağlanmıştır. Görüşmelerde, öğrencilerin eğitim süreçlerine ilişkin ihtiyaçları değerlendirilmiş, karşılaştıkları akademik ve idari konular ele alınmış ve uygun yönlendirmeler yapılmıştır. Ayrıca, öğrencilerin gelişimlerini desteklemek amacıyla bireysel hedefleri, ders seçimleri ve olası akademik zorluklar üzerine detaylı bir danışmanlık sunulmuştur. Tüm bu görüşmelerin özeti formlara kaydedilerek, öğrencilerin ilerleyen dönemlerde danışmanlarıyla daha etkili bir iletişim kurmalarına ve akademik başarılarını artırmalarına yardımcı olacak bir rehber oluşturulmuştur. [3_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde her öğrenciye, öğrenim gördükleri bölümdeki bir öğretim üyesi/elemanı danışman olarak atanmaktadır. Bu danışmanlık hizmeti, öğrencilerin lisans sürecinde sadece ders seçimi, kayıt işlemleri, ders ekleme-çıkarma gibi teknik konularla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda profesyonel iş hayatına yönelik konularda da kapsamlı bir destek sunmaktadır.

Danışman öğretim üyeleri/elemanları, öğrencilerin bireysel ve akademik gelişimlerini desteklemek amacıyla lisans sürecinde rehberlik yapmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin mesajlaşma özelliğini kullanarak danışmanlarıyla MEBİS üzerinden iletişim kurmaları, kurumsal e-posta aracılığıyla sorularını sormaları veya yüz yüze görüşmeler düzenlemeleri yoluyla gerçekleştirilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde danışmanlık hizmeti, öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına uygun olarak şekillenmekte ve bu süreçte öğrencilerin akademik hedeflerine ulaşmalarına, kariyer planlamalarına ve genel gelişimlerine katkı sağlamak için çeşitli kaynaklar sunmaktadır. Bu bireysel rehberlik, öğrencilerin fakülte yaşantıları boyunca kendilerini daha güvende ve desteklenmiş hissetmelerine olanak tanımaktadır. 2024-2025 eğitim-öğretim yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü akademik personel-öğrenci görüşme saatleri 1.10.2024 tarihinde web sitesinde duyurulmuştur [OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümü, eğitim-öğretim etkinliğini artırabilecek yeterli ve uygun donanıma sahip öğrenme ortamları sunmayı hedeflemektedir. İletişim ve destek hattı, öğrencilerin sorunlarının en hızlı şekilde çözülmesi ve koordinasyonun etkin kullanılması amacıyla tasarlanmıştır [4_OD2].

Bölüm programında yer alan dersler, online ve yüzyüze eğitim koşullarına adapte olacak şekilde düzenlenmiştir. Uzaktan eğitim döneminde dersler çevrimiçi arayüzlerinden faydalanılarak gerçekleştirilmiştir [5_OD3]. Ders içi kaynak paylaşımı, ödev teslimi ve sunumlar için Microsoft Teams uygulaması aktif olarak kullanılmaktadır [6_OD3]. Bunun yanı sıra, uzaktan eğitim döneminde MEBİS uygulaması üzerinden sınavlar yapılabilmektedir [7_OD3]. Çevrimiçi bulut depolama olanakları sayesinde erişilebilir doküman arşivi oluşturulmuştur.

Bölümümüze ait dört adet tasarım stüdyosu ve bir adet seramik atölyesi mevcuttur [8_OD2].

Teorik ve uygulamalı dersler bu stüdyolarda yapılmaktadır. Teorik dersler için derslik bulunmamaktadır. Bunun yanı sıra tasarım stüdyolarının kapasitesi artan kontenjanlar için yetersiz kalmaktadır. Stüdyo alanlarında ihtiyaç duyulan masa, sandalye, pano vb. ekipmanlar konusunda yetersizlik tespit edilmiştir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı eğitiminin ayrılmaz bir parçası olan bilgisayar destekli tasarım konusunda da eksiklikler bulunmaktadır. Öğrencilerin bilgisayar ihtiyacını karşılayacak yeterli derslik bulunmamakla birlikte tüm sınıfın birlikte çevrimiçi ders yapmasını karşılayacak internet altyapısı da mevcut değildir. Yine eğitim sürecinde öğrencilere katkısı olacak ahşap atölyesi, fotoğraf-baskı atölyesi, lazer kesim, 3D yazıcı atölyesi gibi destek donanımları mevcut değildir. Bölümün Mimarlık ve İç Mimarlık disiplinlerinin öncül yayınlarını barındıran bir kütüphanesi yoktur. Ders kaynakları ve materyalleri öğrencilere öğretim kadrosu tarafından bireysel olarak temin edilmektedir. Bölüm için öğretim elemanları tarafından öğrencilerin kullanımına sunulmak üzere bir malzeme kütüphanesi oluşumu başlatılmıştır [10_OD2]. Fakat bu tip arşiv alanları için yeterli mekan yoktur. Bölüm öğrenme ortamları ve kapasitelerinin artan kontenjanlar ve müfredat gereklilikleri doğrultusunda geliştirilmesi gerekmektedir.

Tüm sınıf stüdyolarının mekansal olarak bir arada olduğu, etkileşim düzeyi yüksek bir eğitim standardının sağlanması hedefi doğrultusunda, kampus içinde uygun bir noktada, mimari tasarım kalitesi çağdaş standartlarda ele alınmış, yüksek nitelikli bir yeni yapı hedeflenmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürebilmek için uygun nitelik ve nicelikte öğrenme kaynaklarının (sınıf, laboratuvar, stüdyo, öğrenme yönetim sistemi, basılı/e-kaynak ve materyal, insan kaynakları vb.) oluşturulmasına yönelik planları vardır.

[1](2)B.3.1. gms_mutfak_goruntuleri.pdf

2B.3.1. office_hours_24_25_bahar.pdf

[3](2)B.3.1. danisman_ogrenci_gorusme_formu.pdf

[4](2)B.3.1. imct_web_sayfasi_iletisim

[5](4)B.3.1. imct_cevirimici_sinav

[6](4)B.3.1. imct_teams_bilgilendirme

[7](4)B.3.1. imct_mebis_sinav

[8](2)B.3.1. imct_studyolar

[9](2)B.3.1. imct_malzeme_kutuphanesi

B.3.2. Akademik Destek Hizmetleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki her öğrenciye, öğrenim gördükleri bölümdeki bir öğretim üyesi/elemanı danışman olarak atanmaktadır. Bu danışmanlık hizmeti, öğrencilerin lisans sürecinde sadece ders seçimi, kayıt işlemleri, ders ekleme-çıkarma gibi teknik konularla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda profesyonel iş hayatına yönelik konularda da kapsamlı bir destek sunmaktadır [1_OD3].

Danışman öğretim üyeleri/elemanları, öğrencilerin bireysel ve akademik gelişimlerini

desteklemek amacıyla lisans sürecinde rehberlik yapmaktadır. Bu kapsamda, öğrencilerin mesajlaşma özelliğini kullanarak danışmanlarıyla MEBİS üzerinden iletişim kurmaları, kurumsal e-posta aracılığıyla sorularını sormaları veya yüz yüze görüşmeler düzenlemeleri mümkündür. Danışmanlık hizmeti, öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına uygun olarak şekillenir ve bu süreçte öğrencilerin akademik hedeflerine ulaşmalarına, kariyer planlamalarına ve genel gelişimlerine katkı sağlamak için çeşitli kaynaklar sunar. Bu bireysel rehberlik, öğrencilerin fakülte yaşantıları boyunca kendilerini daha güvende ve desteklenmiş hissetmelerine olanak tanır.

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanlığı tarafından doktora ve yüksek lisans yapan akademik personele (Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ, Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU ve Araştırma Görevlisi H. Merve ENGİZ KORUCU) bir gün süreyle akademik izinli sayılmıştır [2_OD3].

Akademik danışmanlık hizmetleri üniversitemiz Önlisans/Lisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi kapsamında sunulmaktadır [3_OD3]. Kayıt ve akademik danışmanlık kapsamında yapılan tüm duyurular İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü internet sitesinden paylaşılmaktadır [OD3]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü öğrencileri akademik danışmanlarına hafta içerisinde belirlenen ofis saatleri içerisinde ulaşabilmektedirler. Ofis saatleri konusunda öğrencilere mail aracılığıyla bilgilendirme yapılmaktadır. Bunun yanı sıra, akademik personelin ofis saatleri ofis kapılarında asılı olarak bulunmaktadır [4_OD2]. Her sınıf için hazırlanan ve o sınıfın öğrencilerinin seçmeleri gereken dersleri içeren Kayıt Yönergeleri öğrencilerle paylaşılmaktadır [5_OD2]. Etkileşimli kayıtlar okulun MEBİS sistemi üzerinden yapılmaktadır. Öğrenciler kayıt süreçlerinde oluşan sorunları akademik danışmanlarıyla iletişim kurarak çözebilmektedirler [6_OD2]. Kayıt süreçlerinde ders seçimleri ve kontenjanlarla ilgili teknik aksaklıklar yaşandığı tespit edilmiştir. Akademik danışmanların Kayıtların ders dönemi başlangıcından önce düzenlenmesi, olası teknik aksaklıkların ilgili birimler tarafından hassasiyetle ele alınması önceliklendirilmelidir.

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumda öğrencilerin akademik gelişim ve kariyer planlamasına yönelik destek hizmetleri tanımlı ilke ve kurallar dahilinde yürütülmektedir.

[1](3)B.3.2. gms_akademik_izin.pdf

[2](3)B.3.2. gms_akademik_danismanlik_iletisim.jpg

3B.3.2. amu_ogrenci_danismanligi_yonergesi.pdf

[4](2)B.3.2. imct_ofis_saatleri_bilgilendirme.jpg

[5](2)B.3.2. imct_ogrenci_kayit_yonergeleri.pdf

[6](2)B.3.2. imct_akademik_danismanlik_iletisim.jpg

B.3.3. Tesis ve Altyapılar

Ankara Medipol Üniversitesi kurucu vakfına ait olan ve öğrencilerin barınma ihtiyacını karşılamak amacıyla kampüs içerisinde konumlandırılmış iki konukevi bulunmaktadır. Bunlardan biri 78 erkek öğrenci kapasiteli, diğeri ise 298 kız öğrenci kapasiteli olarak hizmet vermektedir.

Erkek öğrenci konukevinde, 6 kişilik daireler içinde 3 kişilik, 2 kişilik ve tek kişilik oda

seçenekleri sunulmaktadır. Kız ğrenci konukevinde ise 7 kişilik, 5 kişilik ve 3 kişilik dairelerde, 2 kişilik ve tek kişilik odalar yer almaktadır. Her iki konukevindeki daireler, öğrencilerin kullanımına uygun butik mutfaklarla donatılmış olup, yurt içerisinde yemek hizmeti bulunmamaktadır.

B.3.4. Dezavantajlı Gruplar

Ankara Medipol Üniversitesi, engelsiz bir eğitim ve yaşam ortamı sağlamak amacıyla Engelsiz Medipol sloganıyla bu birimi bünyesinde barındırmaktadır. Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü, dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirdiğı çeşitli çalışmalar, düzenlemeler ve uygulamalar ile üniversite genelinde adil ve eşitlikçi bir ortamın oluşturulmasına öncülük etmektedir. Üniversitemiz dezavantajlı grupların eğitim hayatına dahil olmasını önemsemektedir. Bu kapsamda engelli öğrencilerin idari, fiziksel, barınma ihtiyaçları için hazırlanan Engelsiz Üniversite Birimi Yönergesi mevcuttur **[1_OD3]**. Engelsiz Üniversite Koordinatörlüğü, dezavantajlı gruplara yönelik gerçekleştirdiğı çeşitli çalışmalar, düzenlemeler ve uygulamalar ile üniversite genelinde adil ve eşitlikçi bir ortamın oluşturulmasına öncülük etmektedir. Bunun yanı sıra, maddi açıdan dezavantajlı öğrenciler için başarı bursu olanakları Ankara Medipol Üniversitesi Burs ve İndirim Olanakları Yönergesi’nde tanımlanmıştır **[2_OD3]**. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde 2024-2025 eğitim yılı tam burslu ğrenci kontenjanı 12, %25 burslu ğrenci kontenjanı ise 63 kişi olarak belirlenmiştir. Burs oranına göre ğrenci dağılımları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

BURS ORANINA GÖRE DAĞILIM

1. SINIF					2. SINIF					3.SINIF					4.SINIF				
Burs Oranı	%25	%50	%100	0	%25	%50	%100	0		%25	%50	%100	0		%25	%50	%100	0	
Öğrenci Sayısı	0	30	4	2	0	23	7	2		0	29	6	3		0	29	6	3	

Fakültemiz, Engelsiz Üniversite Biriminin yönlendirmesiyle dezavantajlı gruplara yönelik duyarlı ve kapsamlı bir yaklaşıma sahip olarak öğrencilerin engelsiz bir üniversite deneyimi yaşamalarını desteklemektedir. Engelli ğrencilerimizin fiziksel ihtiyaçlarını gözetmek üzere 1., 2. ve 3. sınıf stüdyolarının bulunduğı binalarda engelli tuvaletleri mevcuttur **[3_OD2]** **[4_OD2]**. Ayrıca 1. ve 2. sınıf stüdyo girişlerinde rampa ile erişim sağlanmıştır **[5_OD1]**. Fakat rampa bitişi stüdyo girişinde basamak bulunması, yaya yollarında rampa ile erişimin kısıtlı olması veya mümkün olmaması gibi sorunlar tespit edilmiştir. Engelli erişimine uygun yürüyüş yolları ve ek araçlara dair kapsamlı bir çalışma mevcut değildir. Bunun yanı sıra 4. sınıf stüdyolarının bulunduğu tarihi bir yapı olan A Blok’ta koruma prensiplerine uygun engelli erişimi tasarımı yapılması gerekmektedir. Eğitim mekanlarının her türlü dezavantajlı grup için erişilebilir hale getirilmesi için kapsamlı bir çalışma yapılması hedeflenmektedir.

Fakültemiz ğrencileri, üniversitemizin engelsizlikle ilgili yaptığı çalışmalardan ve hayata geçirdiğı düzenlemelerden tam anlamıyla faydalanabilmektedir. Bu sayede, her öğrencinin eğitim sürecine eşit katılım sağlaması ve potansiyelini en üst düzeyde kullanabilmesi için gerekli destek ve imkânlar sunulmaktadır. Engelsiz Üniversite Biriminin yönlendirmesiyle, fakültemiz, dezavantajlı gruplara yönelik duyarlı ve kapsamlı bir yaklaşıma sahip olarak öğrencilerin engelsiz bir üniversite deneyimi yaşamalarını desteklemektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Dezavantajlı grupların eğitim olanaklarına nitelikli ve adil erişimine ilişkin planlamalar bulunmaktadır.

[1](3)B.3.4. amu_engelsiz_universite_birimi_yonergesi.pdf

[2](3)B.3.4. amu_burs_ve_indirim_olanaklari_yonergesi.pdf

[3](2)B.3.4..imct_engelli_tuvaleti_1.jpg

[4](2)B.3.4. imct_engelli_tuvaleti_2.jpg

[5](1)B.3.4. imct_engelli_rampa.jpg

B.3.5. Sosyal, Kültürel, Sportif Faaliyetler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci toplulukları, öğrencilere hem akademik hem de sosyal açıdan zengin bir deneyim sunarak onların bireysel ve profesyonel gelişimlerine katkıda bulunmaktadır. Bu topluluklardan ilki olan Gastromedlab, gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencilerin bir araya gelmesine, etkileşimde bulunmasına ve deneyim paylaşmasına olanak tanıyan dinamik bir platformdur. Her güz dönemi başında, yeni kayıt yaptıran öğrencilerle bölüm hocalarını bir araya getiren etkinlikler düzenleyen Gastromedlab, özellikle hazırlık aşamasındaki öğrencilerin akademik ve profesyonel kariyerlerinde nasıl bir yol izlemeleri gerektiği konusunda rehberlik etmektedir. Etkinlikler, bölüm hocaları ve sektör profesyonelleri ile gerçekleştirilen söyleşiler, mutfak atölyeleri, yemek tadım etkinlikleri, sosyal sorumluluk projeleri ve tanıtım standları gibi çeşitli aktiviteleri kapsamaktadır. 321 üyesiyle, kendi bütçesini oluşturarak düzenli etkinlikler düzenleyen Gastromedlab, bölüm öğrencileri arasında dayanışma ve iş birliği ağı kurarak sosyal ve profesyonel gelişimi desteklemektedir [1_OD2].

Bir diğer öğrenci topluluğumuz olan Medasana Yoga, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden bir öğrenci başkan ve danışman öğretim üyesinin (Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR) liderliğinde faaliyet göstermektedir. Kulüp, yoga pratikleri, nefes egzersizleri ve meditasyon çalışmaları düzenleyerek öğrencilerin ruh-beden-zihin bütünlüğünü sağlamalarına yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Temel etkinlikler arasında hamak yogası, hatha yoga, nefes ve meditasyon, yoga ve ses banyosu, propriyosepsiyon yoga, hareket ve farkındalık meditasyonu gibi geleneksel ve modern yoga teknikleri yer almaktadır. 210 üyesiyle, günlük hayatın stresi ve yorgunluğuyla sağlıklı bir şekilde başa çıkabilmeleri için öğrencilere rehberlik eden Medasana Yoga, kendi bütçesiyle düzenli etkinliklerini sürdürmektedir [2_OD2]

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün danışmanlık yaptığı bir diğer topluluk ise Atatürkçü Düşünce Kulübü'dür. Bu kulüp, Atatürk ilke ve inkılaplarının tanıtılması, Atatürkçü düşüncenin yayılmasına katkı sağlanması ve Atatürk'ü anlatma ve araştırma faaliyetleri yürütmeyi hedeflemektedir. 110 üyesiyle, kulüp söyleşileri ve sergi organizasyonları düzenleyen topluluk, kendi bütçesiyle cumhuriyet bilincini sürdürmeyi ve yüceltmeyi amaçlayan etkinlikler gerçekleştirmektedir [3_OD2]. Bu üç topluluk, farklı ilgi alanlarına hitap ederek öğrencilerin sosyal, akademik ve kültürel yönlerini geliştiren değerli platformlar oluşturmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi'nin sosyal, kültürel ve spor faaliyetleri amacıyla kurulan öğrenci grupları ile ilgili Öğrenci Kulüpleri Ana Yönergesi mevcuttur [4_OD2]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde kulüplere katılım teşviği ile ilgili bir çalışma bulunmamakta, bununla birlikte öğrencilerin sanatsal ve kültürel aktivitelere teşviği önemsenmektedir. Bu çerçevede, zorunlu ve seçmeli dersler kapsamında öğrenciler etkinlik günceleri tutma konusunda teşvik edilmektedir [5_OD2]. Bunun yanı sıra, dönem içerisinde ders kapsamında müze gezileri, atölyeler ve söyleşiler düzenlenmektedir [6_OD2]. Öğrencilerin disiplinin sosyal

ve kültürel hayatına aşina olmaları, bu etkinlikleri yaşamlarının önemli bir parçası haline getirmeleri hedeflenmektedir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde, 2024-25 Güz döneminde, İç Mimarlık ve Tasarım Kulübü kurulmuştur [7_OD2] ve mevcutta yaklaşık 200 üyesi bulunmaktadır. İç Mimarlık ve Tasarım Kulübü'nün henüz bir faaliyeti bulunmamakla birlikte, öngörülen faaliyetler mesleki konferanslar, saha gezileri, tasarım yarışmaları, öğrenciler arasında akademik, mesleki anlamda söyleşiler olarak listelenmiştir. Henüz topluluk faaliyeti bulunmaması sebebiyle bir geri bildirim veya değerlendirme bulunmamaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Sosyal, kültürel ve sportif faaliyet olanaklarının yaratılmasına ilişkin planlamalar bulunmaktadır.

[1](2)B.3.5. gastromedlab_etkinlik_raporu.pdf

2B.3.5. medasana_yoga_etkinlik.pdf

[3](2)B.3.5. ataturkcu_dusunce_etkinlik.pdf

[4](2)B.3.5. amu_ogrenci_kulupleri_ana_yonergesi.pdf

[5](2)B.3.5. imct_etkinlik_guncesi.jpg

[6](2)B.3.5. imct_sosyal_etkinlikler.jpg

[7](2)B.3.5. imct_tasarim_toplulugu_kurulus_evraklari.pdf

B.4. Öğretim Kadrosu

B.4.1. Atama, Yükseltme ve Görevlendirme Kriterleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümü'nde atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi'nin Akademik Atama ve Yükseltme Kriterleri temel alınarak titizlikle uygulanmaktadır. Bu kapsamda, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde öğretim elemanlarının atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadroları İlan, Başvuru, Değerlendirme ve Atama Süreçleri Hakkında Genelge çerçevesinde yönetilmektedir. Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yeni atanacak öğretim üyeleri ve diğer personellerin işlemleri, belirlenen iş akış şemalarına göre yürütülmekte ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin ilgili politika ve yönergeleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu süreçte şeffaflık ve adil bir değerlendirme esas alınarak, nitelikli öğretim kadrosu oluşturmak amacıyla gerekli adımlar atılmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne 2024 yılında asepten Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU bölüm başkan yardımcısı olarak görevlendirilmiştir [1_OD3].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi'nin Akademik Atama ve Yükseltme Kriterleri temel alınarak titizlikle uygulanmaktadır. Bu kapsamda, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'ndeki öğretim elemanlarının atama ve yükseltme süreçleri, Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Elemanı Kadroları İlan [OD3], Başvuru, Değerlendirme ve Atama Süreçleri Hakkında Genelge çerçevesinde yönetilmektedir.

Ayrıca, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne yeni atanacak öğretim üyeleri ve diğer personellerin işlemleri, belirlenen iş akış şemalarına göre yürütülmekte ve Ankara Medipol Üniversitesi'nin ilgili politika ve yönergeleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu süreçte şeffaflık ve adil bir değerlendirme esas alınarak, nitelikli öğretim kadrosu oluşturmak amacıyla gerekli adımlar atılmaktadır.

Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ ve Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN Ankara Hacı Bayramı Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programında 15.01.2024-16.01.2024 tarihleri arasında gerçekleştirilen yazılı ve sözlü doktora yeterlik sınavlarını başarıyla tamamlamışlardır.

Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU 26.06.2024 Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında yüksek lisans eğitimini Dr. Öğr. Üye. Nurten BEYTER danışmanlığında “Yöresel yemeklerin moleküler gastronomi teknikleri ile yorumlanması: Aydın ili Söke Kuşadası örneği” isimli tez çalışması ile başarıyla tamamlamıştır [2_OD3].

Dr. Öğr. Gör. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK 08.10.2024 tarihinde Ankara Medipol Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik programında doktora eğitimini. Prof. Dr. Nevin ŞANLIER danışmanlığında “Romatoid artritli bireylerde Akdeniz diyeti uyumu, inflamatuvar indeksi, hastalık aktivitesi, ağrı, yorgunluk, yaşam kalitesi ve beslenme durumları arasındaki ilinti” isimli tez çalışması ile başarıyla tamamlamıştır [3_OD3].

Ankara Medipol Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Ölçütleri Yönergesi'nde [4_OD3] olduğu gibi, adil bir temelde yürütülmektedir. Öğretim üyesi ve öğretim elemanı alım ilanlarını ve bu ilanların düzeltmelerini içermekte (İlan, Düzeltme İlanı), bu da alım süreçlerinin nasıl şeffaf bir şekilde ilan edildiğini ve adayların hangi kriterlere göre değerlendirildiğini gösterir [5_OD3] ve [6_OD3]. Atama ve yükseltme süreçlerimiz üzerinde etkili olan mevzuat [7_OD3] mevcuttur. Akademik kadro atama süreçlerinde yapılan ön değerlendirmeleri ve değerlendirme tutanaklarını [8_OD3] [9_OD3] içerir ve bu süreçlerin şeffaflığını ve adil değerlendirme ilkelerine olan bağlılığımızı ortaya koyar.

Bununla birlikte, bölüm içi görevlendirme süreçlerin daha detaylı tanımlanması, alana özgü ihtiyaçların derinlemesine incelenmesi, ve iyileştirme mekanizmalarının daha sistematik bir şekilde uygulanması gibi konularda eksikliklerimiz olduğunu kabul ediyoruz. Bu eksikliklerin giderilmesi, bölümümüzün kalite yönetimi ve stratejik hedeflerine ulaşmasında kritik bir rol oynayacaktır. Bu süreç, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Akademik Kadro Görev Dağılımları [10_OD3] ve Araştırma Görevlisi Görev Tanımları [11_OD3] ile de desteklenmektedir. Bu belgeler, süreçlerimizin ve uygulamalarımızın sürekli iyileştirilmesi yolunda atılan adımları temsil etmektedir.

Olgunluk Düzeyi (3):Atama, yükseltme ve görevlendirme kriterlerinin yetkinlik temelli, adil ve şeffaf biçimde yürütülmesine yönelik planlar bulunmaktadır.

- [1](3)B.4.1. gozde_kutlu_bolum_baskan_yardimcisi_atama.pdf
- [2](3)B.4.1. bulent_karaoglu_tez_savunma.pdf
- 3B.4.1. busra_acıkalın_gokturk_dr_mezuniyet.pdf
- [4](3)B.4.1. amu_ogretim_uyeligine_ilişkin_yonerge
- [5](3)B.4.1. amu ogretim uyesi alim ilani
- [6](3)B.4.1. amu_ogretim_uyesi_alim_ilani_duzeltme
- [7](3)B.4.1. devlet_yuksekogretim_norm_kadro_yonetmelik
- [8](3)B.4.1. imct_arastirma_gorevlisi_on_degerlendirme_tutanaklari
- [9](3)B.4.1. imct arastirma gorevlisi degerlendirme tutanaklari
- [10](3)B.4.1. imct_akademik_kadro_gorev_dagilimleri
- [11](3)B.4.1. imct_arastirma_gorevlisi_gorev_tanimlari

B.4.2. Öğretim Yetkinlikleri ve Gelişimi

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi olarak, öğretim yetkinliklerinin geliştirilmesi için yapılan planlamaların daha geniş bir öğretim elemanı kitlesine ulaşmasını ve sürekli gelişim sağlamayı hedeflemektedir. Ayrıca, öğretim metodolojilerimizin etkililiğinin değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi süreçleri, daha sistematik ve kapsamlı bir analiz gerektirmektedir. Bu eksikliklerin giderilmesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde öğretim kalitesinin artırılması ve öğrenci başarısının maksimize edilmesi açısından kritik öneme sahiptir. Bu kapsamda Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde görevli akademisyenler, sadece Ankara Medipol Üniversitesi içinde değil, aynı zamanda üniversite dışında da düzenlenen kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılım sağlayarak akademik bilgilerini güncel tutmakta ve kendi alanlarındaki yeni gelişmeleri takip etme imkanı bulabilmektedirler. Bu sayede, öğretim elemanları güçlü bir bilgi birikimiyle öğrencilere en güncel ve nitelikli eğitimi sunma hedefine odaklanmaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nde, akademik personelin öğretim yetkinliklerini artırmaya yönelik çeşitli uygulamalar hayata geçirilmektedir. Bu çerçevede, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev yapan akademisyenler, öğretim becerilerini güçlendirebilmek adına düzenlenen çeşitli etkinliklere aktif katılım sağlamaktadırlar. Ankara Medipol Üniversitesi tarafından organize edilen eğitim programları, seminerler ve atölye çalışmaları, akademik kadronun sürekli gelişimine destek olmak üzere düzenlenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, alanında deneyimli, vizyon sahibi ve seçkin üniversitelerden mezun öğretim elemanlarından oluşan güçlü bir akademik kadroya sahiptir. %100 İngilizce eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yalnızca belirli yetkinliklere sahip öğretim üyeleri kadroya dahil edilmektedir. Ayrıca, fotoğrafçılık, girişimcilik, istatistik, insan kaynakları ve işletme gibi özel uzmanlık gerektiren derslerde, alanında tanınan ve konunun uzmanı yarı zamanlı öğretim görevlileri öğrencilerimize destek vermektedir. Böylece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri yalnızca mutfakta

uygulamalı beceri kazanmakla kalmayıp, işletme yönetimi ve gastronominin görselleştirilmesi konularında da donanımlı hale gelmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde, akademik personelin öğretim yetkinliklerini artırmaya yönelik çeşitli uygulamalar hayata geçirilmekte ve öğretim üyelerinin mesleki gelişimlerine katkı sağlamak üzere çok sayıda etkinlik düzenlenmektedir. Bu bağlamda, Ankara Medipol üniversitesi tarafından organize edilen eğitim programları, seminerler ve atölye çalışmaları, akademik kadronun öğretim becerilerini güçlendirmek ve sürekli gelişimlerine destek olmak amacıyla gerçekleştirilmektedir. Akademisyenlerimiz, ayrıca üniversite dışında düzenlenen kongre, sempozyum ve benzeri etkinliklere katılarak hem akademik bilgilerini güncel tutmakta hem de alanlarındaki yenilikleri takip etme fırsatı bulmaktadır. Bu etkinlikler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanlarının öğrencilere en güncel ve nitelikli eğitimi sunma hedefini desteklemektedir.

* **SKAL Federasyonu Dünya Yemek Kitabı Projesi:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Türkiye'yi temsilen iller bazında tariflerin hazırlanması, sunumu ve fotoğraflandırılmasında görev almıştır. SKAL, küresel turizmi geliştirmeyi amaçlayan uluslararası bir sivil toplum kuruluşudur **[1_OD2]**.

* **Sektör Danışma Kurulu Toplantısı** (20 Mart 2024, çevrimiçi): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, TURAK'ın 2023 yılı faaliyetlerine dair bilgilendirme yapılan ve turizm eğitiminin sorunlarının tartışıldığı toplantıya katılmıştır **[2_OD2]**.

* **TÜBİTAK ULAKBİM ve Wiley Açık Erişim İşbirliği** (25 Mart 2024, çevrimiçi): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Tübitak Ulakbim ve Wiley ücretsiz açık erişim makale yayımlama anlaşmasının temel unsurlarının neler olması gerektiğine dair online bir bilgilendirme sunumuna katılmıştır. Bahsedilen işbirliğinden yararlanılarak Open Access kapsamında "Food Science & Nutrition (SCI, Q2, Gold open access)" dergisinde 3 adet, "Journal of Food Science (Q2)" dergisinde ise 1 adet olmak üzere toplamda 4 adet araştırma makalesi yayınlanmıştır **[OD3][OD3][OD3][OD3]**.

* **TURAK Eğitimleri:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, 29 Mart ve 31 Mayıs 2024 tarihlerinde düzenlenen Tazeleme Eğitimlerine katılmış, TURAK'ın stratejik plan hedefleri üzerine görüşleri hakkında bilgi sahibi olmuştur **[2_OD2]**.

* **Obezite Diyetisyenliği Derneği Kursu** (9-10 Mart 2024, çevrimiçi): Obezite Diyetisyenliği Derneği tarafından "Her yönüyle obezite kursu" isimli online bir kurs programı düzenlenmiştir. Bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK, "Gestasyonel Diyabette Obezite" konulu bir olgu sunumu yapmıştır **[3_OD2]**.

* **TURAK Değerlendirici eğitimi** (27.05.2024, çevrimiçi): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, TURAK Yükseköğretim Turizm Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu tarafından Değerlendirici Eğitimi'ne katılmıştır. **[4_OD2]**

* **International Food Innovation and Sustainability Congress** (16-18 Mayıs 2024, Yıldız Teknik Üniversitesi): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU, kongrede iki adet poster bildirisi sunmuştur. **[OD2]**

* **ATİD Turizmin En'leri 2024 Ödül Töreni:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ, "Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası" isimli makalesiyle "Yılın Turizm Araştırmacısı Ödülü"nü kazanmıştır [5_OD3].

* **Gıda Güvenilirliği Günü** (7 Haziran 2024, Tarım ve Orman Bakanlığı): Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü FAO tarafından tüm dünyada Gıda Güvenilirliği Günü olarak kutlanan 7 Haziran, Sayın T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen organizasyon ile kutlanmıştır. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi Efsa'nın Baş Uzmanı Carlos Das Neves'in de katılım sağladığı etkinlik, Uluslararası kuruluşların temsilcileri, uluslararası heyetler, Bakanlık personelleri ve üniversite hocalarının katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Bu önemli etkinliğe Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU ve İ. Evrin YAKUPOĞLU katılım sağlamıştır. [6_OD2]

* **Current Developments in Food Loss & Waste Reduction** (17-18 Haziran 2024, çevrimiçi): 17-18 Haziran 2024 tarihinde "Wasteless ve Folou" tarafından "Current Developments in Food Loss & Waste Reduction" isimli bir çevrimiçi web semineri gerçekleştirilmiştir. Bu webinarıda gıda kayıpları ve atıkları alanındaki uzmanları bir araya getirerek Gıda Kayıpları ve Atıkları ile ilgili farklı konudaki mevcut durumu ve son gelişmeler tartışılmıştır. Bu seminere Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU ve Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU katılım sağlamıştır. [7_OD2]

* **II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi** (27-28 Haziran 2024, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi): Ankara Hacı Bayram Veli Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ev sahipliğinde 27-28 Haziran 2024 tarihlerinde düzenlenen II. Gastronomi Eğitimi Zirvesi gerçekleştirilmiştir. Oturumlarda; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans ve Lisansüstü Programlarında Yaşanan Sorunlar" başlığı altında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin açılma kriterleri, müfredatlar, uygulama mutfakları ve lisansüstü eğitim ile "Alanda Yaşanan Sorunlar" başlığı altında akademik takvim ve turizm sezonu, akreditasyon, sektör ve üniversite iş birliği konuları ele alınmıştır. Bu zirveye Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU katılım sağlamış ve görüşlerini sunmuştur. [8_OD2]

* **Mesleki İngilizce Webinarı** (20 Eylül 2024): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Araş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU, "English For Gastronomy" kitabının çevrimiçi kullanımına dair bilgilendirmeye katılmıştır. [9_OD2]

* **TURAK Akreditasyon Görevleri:** 20.09.2024 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği lisans programları yenileme dosyalarının Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) akreditasyon eğerlendirmesinde görev alacak takım üyesinden birisi olarak seçilmiştir. [10_OD2]

* **3rd International Congress on Food Researchers** (16-18 Ekim 2024): Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU "Incorporation of Blackchokeberry Extracts into Bread Formulations: Effects of Glycemic Index, Antioxidant Properties dand In vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds" isimli sözlü sunum ve tam bildiri ile katılım sağlamıştır [OD2].

* **Sektör Danışma Kurulu Toplantısı** (20 Mart 2024, çevrimiçi): Gastronomi ve Mutfak

Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN, TURAK'ın 2023 yılı faaliyetlerine dair bilgilendirme yapılan ve turizm eğitiminin sorunlarının tartışıldığı toplantıya katılmıştır [11_OD2]

*** 13'üncü Turizm Forumu (20 Aralık 2024):** “Bir Barış Gücü olarak Turizm” temasıyla BİLKENT Üniversitesi'nde gerçekleştirilen foruma Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU ve Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU katılım sağlamıştır [12_OD2].

Bu etkinlikler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarının akademik bilgi birikimlerini artırmasına, ulusal ve uluslararası düzeyde temsil yetkinliklerini geliştirmesine olanak tanımış ve öğrencilere daha nitelikli bir eğitim sunma hedeflerine katkı sağlamıştır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, öğretim yetkinlikleri ve gelişimi konusunda, öğretim elemanlarının pedagojik ve teknolojik becerilerini artırmaya yönelik eğitimler düzenlemeyi hedeflemektedir. Örnek olarak, Dr. Erhan Karakoç tarafından hazırlanan ‘Eğiticinin Eğitimi’ programı, öğretim elemanlarımızın etkileşimli ders yöntemleri ve uzaktan eğitim tekniklerini öğrenmelerine imkan tanımaktadır [13_OD2] [14_OD2]. Ancak, bu tür eğitimlerin eğiticilere verilme süreci henüz başlatılmamıştır.

***Kitap Bölümü:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman, IKSAD yayın evi tarafından yayınlanmış Architectural Sciences and Sustainable Approaches: University Campuses, e-book, kapsamında Sustainability Unscripted: Smart Adaptations On University Campuses – Exploring The Impact Of Adaptive Reuse Of Historic Railway Campus On Students başlıklı çalışmasında Tarihi TCDD kampsünün Ankara Medipol Üniversitesi kampüsüne dönüme sürecini ve öğrenciler üzerindeki etkisini ele almıştır [15_OD2].

***International Urban Landscape And Art Congress-V (ULA-2024), Paris-France, 25-27 October, 2024:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman ‘Investigating the Effects of Adaptive Reuse of Historic Railway Campus on Student Experience’ isimli, Tarihi TCDD kampsünün Ankara Medipol Üniversitesi kampüsüne dönüme sürecini ve öğrenciler üzerindeki etkisini konu aldığı çalışmasını uluslararası platformda sunmuştur [16_OD2]. Çalışma aynı zaman konferans kitapçığında yayınlanmıştır [17_OD2].

***International Conference on Urban Studies, Design and Planning (ICUSDP-25), Bruges, Belgium, 9th-10th January 2025:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman ‘The Impact of COVID-19 on Technology Awareness and Active Citizenship: A Comparative Study of Smart City Applications Before and After the Pandemic’ isimli çalışması ile tüm dünyayı etkisi altına alan pandeminin ‘akıllı şehir’ bağlamında etkilerine değinmiştir [18_OD2].

*** IFLA 60th World Congress (CODE RED), Türkiye, İstanbul 04-06 September 2024:** Dr. Öğr. Üye. Gülnar Bayramoğlu Barman ‘Redefining Smart City Implementation: A New Model from Turkey's Experience’ isimli çalışmasıyla son zamanların en çok tartışılan konusu olan akıllı şehir kavramına eleştirel bir bakış açısı getirerek, yeni bir uygulama modeli önermiştir [26_OD2]. Makalenin tamamı aynı zamanda konferans kitapçığında yayınlanmıştır [19_OD2].

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun öğretim elemanlarının; öğrenci merkezli öğrenme, uzaktan eğitim, ölçme değerlendirme, materyal geliştirme ve kalite güvencesi sistemi gibi alanlardaki yetkinliklerinin geliştirilmesine ilişkin planlar bulunmaktadır.

- 2B.4.2. sektor_danisma_kurulu_toplantisi
- [3](2)B.4.2. turak_egitimleri
- [4](2)B.4.2. obezite_diyetisyenligi_dernegi_kursu
- [5](2)B.4.2. degerlendirici_egitimi
- [6](3)B.4.2. sadik_can_gazelci_atid.pdf
- [7](2)B.4.2. gida_guvenilirligi_gunu
- [8](2)B.4.2. current_developments_in_food_loss_waste_reduction
- [9](2)B.4.2. II.gastronomi_egitimi_zirvesi
- [10](2)B.4.2. mesleki_ingilizce_webinari
- [11](2)B.4.2. turak_akreditasyon_gorevleri
- [12](2)B.4.2. sektor_danisma_kurulu_toplantisi
- [13](2)B.4.2. bilkent_forumu
- [14](2)B.4.2. imct_dr_erhan_karakoc_egiticinin_egitimi_programi.pdf
- [15](2)B.4.2. gms_tutum_degerlendirmesi.pdf
- [16](2)B.4.2. imct_dr_gulnar_barman_book_chapter.pdf
- [17](2)B.4.2. imct_dr_gulnar_barman_ula_katilim_sertifikasi.pdf
- [18](2)B.4.2. imct_dr_gulnar_barman_ula_konferans_booklet.pdf
- [19](2)B.4.2. imct_dr_gulnar_barman_icusdp_katilim_sertifikasi.pdf
- [20](2)B.4.2. imct_dr_gulnar_barman_ifla_katilim_sertifikasi.jpeg
- [21](2)B.4.2. imct_dr_gulnar_barman_ifla_konferans_booklet.pdf

B.4.3. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi akademik personel, eğitim faaliyetlerine katılım, öğrenci memnuniyeti, yeni öğretim metotlarının kullanımı gibi kriterlere dayalı olarak değerlendirilmekte ve bu değerlendirmeler sonucunda başarılı performans gösterenlere teşvik ve ödüller verilmektedir. Bu yaklaşım, eğitim kalitesini artırmaya yönelik sürekli bir teşvik ortamının oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.

Ankara Medipol Üniversitesi'nin eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçlerinin bir parçası olarak, akademik teşvik ve dil tazminatı gibi örneklerin yanı sıra birimimizde gerçekleştirilen eğitim ve uygulama faaliyetleri ödüllendirilmektedir [OD3]. Bu çerçevede, yapılan uygulamaların değerlendirilmesi ve gelecek uygulamaların planlanması konularında teşvik edici bir ödüllendirme sistemine yer verilmektedir.

Birimimizdeki akademik personel, eğitim faaliyetlerine katılım, öğrenci memnuniyeti, yeni öğretim metotlarının kullanımı gibi kriterlere dayalı olarak değerlendirilmekte ve bu değerlendirmeler sonucunda başarılı performans gösterenlere teşvik ve ödüller verilmektedir. Bu yaklaşım, eğitim kalitesini artırmaya yönelik sürekli bir teşvik ortamının oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.

Bu doğrultuda Ankara Medipol Üniversitesi Burs ve İndirim Olanakları Yönergesi kapsamında, akademik yılın sonunda bölüm öğrencilerine yönergede belirtilen doğrultuda başarı durumları bildirilmektedir. Bu kapsamda bölümde dereceye giren ilk üç öğrenciye teşvik ödülleri, burs ve indirim olanakları sağlanmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçlerinde, geliştirilmesi gereken bazı alanlar bulunmaktadır. Mevcut sistem, Bilimsel Faaliyetleri Teşvik Yönergesi gibi belirli dokümanlara dayanarak öğretim elemanlarının başarılarını tanımakta ve ödüllendirmektedir [1_OD2]. Ayrıca; öğretim kadrosu, üniversite üzerinden yaptığı yayınlardan Tübitak vs. gibi kurumlardan da teşvik alabilmektedir [2_OD2]. Ancak, bu süreçlerin daha geniş bir öğretim kadrosuna yayılması ve çeşitlendirilmesi gerekmekte, ayrıca teşviklerin ve ödüllerin etkinliğinin sürekli izlenmesi ve iyileştirilmesi ihtiyacı bulunmaktadır.

Mevcut eksiklikler arasında, öğretim kadrosunun eğitim-öğretim performansını ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin geliştirilmesi, öğretim elemanlarının yenilikçi eğitim uygulamalarına ve yayın yapmalarına yönelik daha fazla teşvik ve destek sağlanması, ve bu teşviklerin tüm bölüm genelinde daha görünür hale getirilmesi sayılabilir. Bölüm, bu eksiklikleri gidermek için öğretim elemanlarının pedagojik gelişimlerini destekleyecek daha fazla eğitim ve çalıştay düzenleyebilir, eğitim-öğretim faaliyetlerine katkı sağlayan öğretim elemanlarını ödüllendirmek için çeşitli platformlar oluşturabilir ve bu başarıların bölüm içinde ve dışında tanıtılmasını sağlayabilir. Ayrıca, eğitim faaliyetlerine yönelik teşvik ve ödüllendirme süreçlerinin etkinliğini sürekli olarak izlemek ve değerlendirmek, bu süreçlerin sürekli iyileştirilmesine olanak tanıyacaktır.

Bununla birlikte üniversitemiz Burs ve İndirim Olanakları Yönergesi kapsamında, akademik yılın sonunda bölüm öğrencilerine yönergede belirtilen doğrultuda başarı durumları bildirilmektedir [3_OD2]. Bu kapsamda bölümde dereceye giren ilk üç öğrenciye teşvik ödülleri, burs ve indirim olanakları sağlanmaktadır.

Olgunluk Düzeyi (2): Teşvik ve ödüllendirme mekanizmalarının; yetkinlik temelli, adil ve şeffaf biçimde oluşturulmasına yönelik planlar bulunmaktadır.

[1](2)B.4.3. amu_bilimsel_faaliyetleri_tesvik_yonergesi

2B.4.3. imct_dr_ayca_turgay_ziraman_tubitak_odenek

[3](2)B.4.3. amu_burs_ve_indirim_yonergesi

C. ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

C.1.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde, teşvik ve ödüllendirme uygulamaları yaygın bir şekilde benimsenmiş ve uygulanmıştır. Eğitim faaliyetlerine katılım, öğrenci memnuniyeti, yenilikçi öğretim metotlarının kullanımı gibi çeşitli kriterlere dayalı olarak düzenlenen değerlendirmeler, birim genelinde adil bir şekilde uygulanmaktadır. Bu değerlendirmeler sonucunda başarılı performans gösteren akademik personel, teşvik ve ödüllerle ödüllendirilerek çalışmalarına olan motivasyonları artırılmaktadır. Birimimizdeki öğretim üyeleri, eğitim kalitesini yükseltmeye yönelik katkıları ve özverili çalışmalarıyla dikkat çektiğinde, bu başarılarını daha da teşvik etmek amacıyla çeşitli ödüllendirme mekanizmalarından faydalanmaktadır. Bu uygulamalar, birim genelinde eğitim faaliyetlerine katılımın artırılması, öğretim metotlarının çeşitlendirilmesi ve öğrenci memnuniyetinin sağlanması konularında sürekli bir iyileşme ve gelişme hedefi doğrultusunda etkili bir rol oynamaktadır [OD3].

Bu kapsamda, 02.04.2024 tarihinde 2023-2024 bahar dönemi için çeşitli hedefler belirlenmiştir. Bu hedefler, öğrencilerin akademik başarı oranlarının artırılması, staja yönlendirilen öğrenci sayısının yükseltilmesi, iş sağlığı ve güvenliği sertifikalarının edinilmesi, belirlenen sayıda akademik makalenin yayımlanması, proje başvurularının teşvik edilmesi ve sosyal sorumluluk projelerine katılımın artırılması gibi alanları kapsamaktadır. Bu doğrultuda, belirlenen hedeflerin gerçekleştirilmesi için gerekli adımlar planlanmıştır [1_OD1].

Ankara Medipol Üniversitesi araştırma süreçlerinin yönetimi kapsamında Araştırma ve Geliştirme Politikası ile stratejik bir yaklaşım benimsemektedir [2_OD2][3_OD2]. 'Yolları Çatallanan Atölye' semineri [5_OD2], 'Sanat Terapi Atölyesi' [5_OD2], ve 'Her Şeyi Tüketmek' ve 'İnşa Etmenin Öğrettikleri' isimli söyleşiler [6_OD2][7_OD2] yenilikçi eğitim ve araştırma metodolojilerini destekleyen somut örneklerdir.

Bununla birlikte, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün araştırma ve geliştirme süreçlerinin yönetimi ile ilgili eksiklikleri vardır. Özellikle, araştırma-geliştirme bütçesi ve dağılımı, stratejik ortaklıkların kurulması, araştırma kaynaklarının çeşitliliği ve yeterliliği, dış kaynaklardan yararlanma ve bu kaynaklardaki değişimler gibi alanlarda iyileştirmeler yapılması gerekmektedir. Mevcut durumda, araştırma-geliştirme kaynaklarının yönetimi ve dağılımıyla ilgili net bir planlamamız bulunmamaktadır.

Araştırma kaynaklarının çeşitliliği ve yeterliliğinin sürekli izlenmesi ve iyileştirilmesi, dış kaynaklardan yararlanma stratejilerinin geliştirilmesi ve bu kaynaklardaki değişimlerin takibi gibi konularda da eksikliklerimiz vardır. Ayrıca, birimin ihtiyaçları doğrultusunda geliştirilmiş yıllara göre stüdyo konu ve amaçlarının birbiriyle koordine ilerlemesi amaçlı geliştirilen müfredat konuları [8_OD2] gibi özgün yaklaşımlar ve uygulamalar oluşturulmaya başlanmıştır. Fakat bu uygulamaların bölümün tüm derslerine ve öğretim kadrosuna yayılması ve sonuç çıktılarının hedeflerle karşılaştırılması gerekmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun araştırma süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin yönlendirme ve motive etme gibi hususları dikkate alan planlamaları bulunmaktadır.

1C.1.1. isg_egitimi.pdf

2C.1.1. amu_arastirma_ve_gelistirme_politikasi.pdf

[3](2)C.1.1. amu_bilimsel_faaliyetleri_tesvik_yonergesi.pdf

[4](2)C.1.1. imct_yollari_catallanan_atolye.jpg

[5](2)C.1.1. imct_sanat_terapi_atolyesi.jpg

[6](2)C.1.1. imct_her_seyi_tuketmek_soylesisi.jpg

[7](2)C.1.1. imct_insa_etmenin_ogrettikleri_soylesisi.jpg

[8](2)C.1.1. imct_yillara_gore_studio_mufredati.pdf

C.1.2. İç ve Dış Kaynaklar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde üniversite dışı kaynaklara yönelik çeşitli olanaklar sunmaktadır. Bu bağlamda, akademik personeli, Ankara Medipol Üniversitesi'nin misyon ve hedefleriyle uyumlu olarak, çeşitli üniversite dışı projelerde yer alma imkanına sahiptir. 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 3 proje, 2 akademik personelimiz ve öğrencilerimiz tarafından başvurulmuş ve 2022 ve 2023 yıllarında kabul edilmiştir. Bu projeler, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin araştırma alanlarına değer katan, bilimsel katkılarda bulunan ve üniversitemizin AR-GE faaliyetlerine olumlu bir şekilde katılan örneklerdir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün bu şekilde üniversite dışı kaynaklara yönelimi, akademik personelinin disiplinlerarası iş-birlikleri ve projeler aracılığıyla geniş bir bilgi ağına erişimini sağlamak, araştırma potansiyelini artırmak ve öğrencilere güncel bilgilerle donanmış bir eğitim sunmak amacıyla tasarlanmıştır. Bu yaklaşım, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini destekleyerek bilimsel anlamda daha etkili bir rol oynamasına katkıda bulunmaktadır.

Farklı ön işlem uygulamaları ile elde edilen gilaburu (*Viburnum opulus* L.) formlarının süt ürünlerinde kullanımında ürün teknolojik ve fonksiyonel özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi [1_OD3].

Proje No: FBA-2023-2890. Ankara Üniversitesi BAP 2023-2024

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından, 2209-A 2022 yılı 1.Dönem çağrısında başvuru alan ve bölümün kabul alan projelerinden ilki Bir Sürdürülebilir Gıda Üretimi Araştırması: Türk Mutfağı Yerel Ürünlerinin Modern Mutfak Uygulamaları ile Füzyonlanarak Yeni Ürünlerin Oluşturulmasıdır [2_OD3],

TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012201134. 2022-2023.

Bu proje kapsamında Türkiye'de yer alan yöresel ürünler kullanılarak sürdürülebilirlik amacı ile bir menü oluşturmak amaçlanmıştır. Proje kapsamında başlangıç yemeği olarak, yerel peynirler (kolot peyniri, tam olgunlaştırılmış inek peyniri ve kars gravyeri) kullanılarak İskandinav ülkelerinde tüketilen tuzlu cheesecake füzyon denemesi yapılmıştır. Ana yemek için, İskoç yumurtası tarifi için, bıldırcın yumurtası ve Adana kıyma harcı ile yumurta şekli sağlanmış, yuva görüntüsü sağlamak için İzmir lokmasından yararlanılmıştır. Tatlı için ise, Karadeniz Bölgesi ile özdeşleşen ürünler kullanılarak Japon sushi yemeği füzyonlanmıştır. Füzyonlama kapsamında sushi norisi için karadeniz çayı, pirinç kısmı için hamsiköy sütlacı, orta kısmı için giresun fıncığı, wasabi için fındık ezmesi ve çay, soya sosu için ise üzüm şırası

işlenmiştir. Bu proje ile ilgili çalışmalar tamamlanmış olup 17.11.2024 tarihinde proje raporu yazılarak TÜBİTAK’a teslim edilmiştir.

Aynı çağrı kapsamında başvuru alan bir diğer proje ise, Osmanlı Şerbetinden Şeker İlavesiz Sorbe Yapılmasıdır [3_OD3].

TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012206183. 2022-2023

Bu projenin amacı şeker ilavesiz, baharatlar ve hibiskustan gelen biyoaktif maddeler içeren, geleneksel Osmanlı şerbetinden oluşan, doğal ve sağlıklı sorbe geliştirmektir. Bu proje kapsamında kıvam arttırıcı ve düşük kalorili tatlandırıcılar ile değişik kombinasyonlar denenerek sorbe üretim çalışmaları yapılmıştır. Bu proje kapsamında kıvam arttırıcı ve düşük kalorili tatlandırıcılar ile çeşitli kombinasyonlar denenerek sorbe üretimi gerçekleştirilmeye çalışılmıştır. Bu proje kapsamında kontrol sorbe üretimi başarıyla gerçekleştirilmiş ancak projenin ikinci aşamasında geliştirilen yeni fonksiyonel sorbenin tekstür kötü olduğu için duyusal analize sunulmamıştır. Bu bilgiler ışığında 17.11.2024 tarihinde sonuç raporu TÜBİTAK’a gönderilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından TÜBİTAK’a başvuru alan bir diğer proje, “Gıda Atıkları Üzerine Bir Araştırma: Gıda Hizmeti Sunan İşletmelerde Oluşan Atıkların Yönetimi ve Bu Atıklar Kullanılarak Katma Değerli Sürdürülebilir Yeni Gıda Ürünlerinin Oluşturulması” isimli projedir [4_OD3].

TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012219559. 2023-2024

Proje kapsamında, gıda hizmeti sunan işletmelerin gıda atıklarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu değerlendirme, sadece çevresel sürdürülebilirliği artırmakla kalmayıp, aynı zamanda bu atıkları fonksiyonel gıda bileşenlerine dönüştürerek ekonomik ve besin değeri açısından zengin malzemelerin elde edilmesi hedeflenmektedir. Bu doğrultuda tespit edilen sebze atıkları belirli kuruluk oranında dehidratöre tabi tutulacak ve deneme süreciyle istenilen tat elde edilene kadar karıştırılarak çeşni üretimi gerçekleştirilmiştir. Öte yandan, gıda üretim tesislerinde fazla miktarda ortaya çıkan meyve atıkları için sirke üretimi çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Son olarak, sebze atıkları, bayat ekmek ve peynir altı suyu kullanılarak tarhana cipsi formunda tabak dekoru hazırlanmıştır. Bu proje dahilinde 2024 Aralık ayı sonunda duyusal analiz çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Sonuç raporunun yazılıp 21 Ocak 2025 tarihinde gönderilmiştir.

Yukarıda bahsedilen 3 projenin de sonuç raporları TÜBİTAK’a iletilmiştir. [5_OD3] Öte yandan 2023 yılında Dr. Öğr. Üye Betül Çilek Tatar ve Öğr. Gör. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK tarafından bir patent başvurusu da bulunmaktadır [6_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akademik ve idari faaliyetlerin verimli bir şekilde yürütülmesi amacıyla iki adet ofis ve bir adet toplantı salonundan oluşmaktadır. Ofisler, akademik personelin çalışmalarını sürdürdüğü, araştırma ve projelerin yürütüldüğü alanlar olarak hizmet vermektedir. Bölüm bünyesindeki toplantı salonu ise öğrenci danışmanlık görüşmeleri, akademik toplantılar ve çeşitli etkinlikler için kullanılmaktadır. Bu mekânlar, hem eğitim-öğretim faaliyetlerinin hem de akademik çalışmaların etkin bir şekilde gerçekleştirilmesine olanak tanımaktadır [7_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü lisans öğrencilerine üniversitenin burs olanakları tanıtılmaktadır. Fakat ulusal ve uluslararası burs olanaklarıyla ilgili bilgilendirme yapılmamıştır. Üniversitemiz öğretim üyelerine sunulan araştırma teşvik olanakları Bilimsel

Faaliyetleri Teşvik Yönergesi kapsamında tanımlanmıştır [8_OD2]. Üniversite bünyesinde yer alan Teknoloji Transfer Ofisi TÜBİTAK başta olmak üzere pek çok ulusal akademik teşvik konusunda öğretim elemanlarını düzenli olarak bilgilendirmektedir [9_OD2]. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümü bünyesinde, belirtilen ulusal teşvik imkanlarının öğretim kadrosu tarafından kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda ulusal ve uluslararası düzeyde araştırmalar için iç ve dış kaynaklara yönelik planlamaları bulunmaktadır.

[1](3)C.1.2. gms_ankarauni_btatar

[2](3)C.1.2. gms_yilmaz_tubitak

3C.1.2. gms_buyukergun_tubitak

[4](3)C.1.2. gms_gumusel_tubitak

[5](3)C.1.2. gms_tubitak

[6](2)C1.2. patent_basvurusu

[7](3)C.1.2. gms_ofis_gorselleri

[8](2)C.1.2. amu_bilimsel_faaliyetleri_tesvik_yonergesi

[9](2)C.1.2. tto_bilgilendirme

C.1.3. Doktora Programları ve Doktora Sonrası İmkanlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde doktora programı bulunmamaktadır. Lisans düzeyinde henüz mezun öğrencimiz olmamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün ilk hedefleri arasında Yüksek Lisans programı açma hedefi yer almaktadır. Bu bağlamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, araştırma alanlarında belirgin hedefler belirlemeli, stratejik planlamalar yapmalı ve bu planları yüksek lisans ve doktora programlarına entegre etmelidir. Ayrıca, doktora öğrencilerine ve mezun olduktan sonraki araştırmacılara sunulan destek ve imkanları net bir şekilde tanımlamak, birimin araştırma politikasının etkinliğini arttıracak düşünülmemektedir. Doktora programı ve sonrasındaki imkanlar konusundaki planlamalarda öğrenci mentorluğu, araştırma fonlarına erişim, yayın olanakları ve endüstri işbirlikleri gibi unsurlar da dikkate alınmalıdır. Böylece, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, araştırma faaliyetlerinde daha etkili bir şekilde liderlik edebilir ve öğrencilerine daha kapsamlı bir araştırma deneyimi sunabilir.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün doktora programı ve doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır. Lisans düzeyinde 2023- 2024 yılında ilk defa öğrencilerimiz mezun olmuştur. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümünün öncelikli hedefleri arasında Yüksek Lisans ve Doktora programlarını açmak yer almaktadır. Bu kapsamda İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü araştırma politikaları oluşturmalı, oluşturulan politikalar doğrultusunda hedefler belirlemeli ve bu hedeflere yönelik stratejiler planlamalıdır. Bu politikalar, hedefler ve stratejiler doğrultusunda doktora programı ve doktora sonrası imkanlarına ilişkin planlamalar yapılmalıdır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumun doktora programı ve doktora sonrası imkanları bulunmamaktadır.

C.2. Araştırma Yetkinliği, İşbirlikleri ve Destekler

C.2.1. Araştırma Yetkinlikleri ve Gelişimi

Akademik Personel Performans Değerlendirme Yönergesi kapsamında, öğretim elemanlarının gerçekleştirdiği akademik çalışmalar, MEBİS sistemi üzerindeki özgeçmiş sekmesi aracılığıyla düzenlenebilmektedir. Bunun yanı sıra, öğretim elemanlarından güncel YÖK formatında özgeçmiş sunmaları talep edilmiştir. Bu düzenlemeler, öğretim elemanlarının akademik performanslarının ve kariyer ilerlemelerinin etkin bir şekilde izlenmesine olanak sağlamaktadır.

Öğr. Gör. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK doktora eğitimini başarıyla tamamlamıştır. Araş. Gör. H. Merve Engiz Korucu doktora eğitimine ders aşamasında devam etmektedir. Ayrıca, kurum dışı görevlendirilen Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN, doktora yeterlilik sınavını başarıyla tamamlamış olup doktora eğitimine devam etmektedir. Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU ise yüksek lisans eğitimini tamamlamış ve 2025-2026 eğitim-öğretim döneminde doktora eğitimine başlamayı planlamaktadır. Öte yandan, yine kurum dışı görevlendirilen Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU, yüksek lisans eğitiminin ders dönemine devam etmektedir [1_OD2].

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görev alan öğretim elemanlarının (kadrolu ve kurum dışı görevlendirmeli) eğitim düzeyleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Eğitim düzeyi	Personel sayısı
Doktora eğitimini tamamlamış	3 (Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR, Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU, Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK)
Doktora eğitimine başlamış ve doktora yeterlilik sınavını geçmiş	3 (Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ, Öğr. Gör. Zeynep Bengisu EJDER, Öğr. Gör. Şule DURU ÖĞÜN)
Doktora eğitiminin ders döneminde olan	1 (Araş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU)
Yüksek lisansını tamamlamış	1 (Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU)
Yüksek lisans yapan	1 (Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU)

2024-2025 eğitim öğretim yılında 28.03.2024 tarihinde “Sıfır atık farkındalık eğitimi”ne Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Dr. Öğr. Üye. Betül Çilek TATAR, Öğr. Gör. Dr. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK, Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCİ, Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU ve Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU katılım sağlamıştır [2_OD2].

2024-2025 eğitim öğretim yılında 8.10.2024 tarihinde Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU ve Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU 2209-A ve 2209-B Araştırma Projeleri bilgilendirme toplantısına katılmıştır [3_OD2]. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Dr. Öğr. Üye. Gözde KUTLU tarafından 3. sınıf öğrencisi Utku OĞUZ 2209-A programına (Proje no: 1919B012413205) başvuruda bulunmuştur [4_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde görev alan kadrolu öğretim elemanlarının eğitim düzeyleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Eğitim düzeyi	Personel sayısı
Doktora eğitimini tamamlamış	7 (Dr. Öğr. Üye. Ayça TURGAY ZIRAMAN, Dr. Öğr. Üye. Berrak ERDAL SUNE, Dr. Öğr. Üye. Esra GİRGİN, Dr. Öğr. Üye. Erhan KARAKOÇ, Dr. Öğr. Üye. Gülnar BAYRAMOĞLU BARMAN, Dr. Öğr. Üye. Onur ÖZKOÇ, Dr. Öğr. Üye. Zeynep ÖKTEM)
Doktora eğitimine başlamış, doktora yeterlilik sınavını geçmiş ve tez önerisini sunmuş	2 (Öğr. Gör. Damla YURTTAŞ, Öğr. Gör. İrem Senem BÜYÜKKOÇAK BAŞAR)
Doktora eğitiminin ders döneminde olan	2 (Araş. Gör. Çılga DEMİREL, Araş. Gör. Çiğdem ÇALIK)
Yüksek lisansını tamamlamış	1 (Öğr. Gör. Evren BAŞBUĞ)

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nde, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlamalar, akademik yıl başı ve sonunda yapılan bölüm kurulu toplantılarında yapılmakta [5_OD2], fakat bölümün yeni olması, birçok idari işin ilk defa yapılıyor olması gibi sebeplerden ötürü oluşan idari iş yükü, akademik personelin araştırma alanlarına vakit ayırmasına engel olmaktadır. Kısa vadede, bölüm içi ve dışı mekanizmaların sistematığe oturması beklenmekte, böylece akademik araştırma faaliyetlerinin artması öngörülmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda, öğretim elemanlarının araştırma yetkinliğinin geliştirilmesine yönelik planlar bulunmaktadır.

[1](2)C.2.1. akademik_kadro_egitim_durumu.pdf

2C.2.1. sifir_atik_farkindalik_egitimi.pdf

[3](2)C.2.1. 2209_a_b_bilgilendirme.pdf

[4](2)C.2.1. utku_oguz_2209-a_proje_onay.pdf

[5](2)C.2.1. imct_bolum_kurulu_toplanti_tutanagi.pdf

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üye. Betül ÇİLEK TATAR'ın yürüttüğü araştırmalar detaylı bir şekilde yer almaktadır.

*Gıda Atıkları Üzerine Bir Araştırma: Gıda Hizmeti Sunan İşletmelerde Oluşan Atıkların Yönetimi ve Bu Atıklar Kullanılarak Katma Değerli Sürdürülebilir Yeni Gıda Ürünlerinin Oluşturulması, TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012219559. 2023-2024 [1_OD3].

*Bir Sürdürülebilir Gıda Üretimi Araştırması: Türk Mutfağı Yerel Ürünlerinin Modern Mutfak Uygulamaları ile Füzyonlanarak Yeni Ürünlerin Oluşturulması, TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012201134. 2022-2023 [2_OD3].

*Osmanlı Şerbetinden Şeker İlavesiz Sorbe Yapılması TÜBİTAK Proje No: 2209A: 1919B012206183. 2022-2023 [3_OD3].

*Farklı ön işlem uygulamaları ile elde edilen gilaburu (*Viburnum opulus* L.) formlarının süt ürünlerinde kullanımında ürün teknolojik ve fonksiyonel özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi.

Proje No: FBA-2023-2890. Ankara Üniversitesi BAP 2023-2024 [4_OD3].

Öte yandan 2023 yılında Dr. Öğr. Üye Betül ÇİLEK TATAR ve Öğr. Gör. Büşra AÇIKALIN GÖKTÜRK tarafından bir patent başvurusu da bulunmaktadır [5_OD2].

İdari iş yükü sebebiyle akademik araştırmalara vakit ayıramaması, araştırma faaliyetleriyle ilgili mekanizmaların oluşmasının önünde engel teşkil etmektedir. Fakültede lisansüstü programı henüz bulunmamaktadır. Ulusal ve uluslararası düzeyde ortak araştırma birimleri ve girişimleri de bulunmamakla birlikte, ortak araştırma projeleri de oluşturulmamıştır.

Araştırma performansı ile ilgili bölüm kurulu toplantılarında planlamalar yapılmış fakat henüz uygulamaya geçirilememiştir. 2024-25 akademik yılı başında İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nün akademik kadrosundaki genişleme ile birlikte idari iş yükünün azalması ve akademik faaliyetlere daha çok vakit ayrılabilmesi beklenmektedir. Bu bağlamda, ulusal ve uluslararası ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile ilgili planlamalar yapılması öngörülmektedir. Erasmus programı kapsamında İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nden bir öğrenci 2023-2024 Akademik Yılı Bahar Döneminde Erasmus+ Programı kapsamında, Instituto Politécnico de Tomar isimli üniversitede öğrenim hareketliliği faaliyetini tamamlamıştır. Öğrencinin Instituto Politécnico de Tomar Üniversitesi'nde Erasmus kapsamında almış olduğu dersler İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü intibak komisyonu tarafından değerlendirilmiş ve öğrenci aldığı dersler karşılığında müfredattaki uygun derslerden muaf sayılmıştır [6_OD1].

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda ulusal ve uluslararası düzeyde ortak programlar ve ortak araştırma birimleri ile araştırma ağlarına katılım ve iş birlikleri kurma gibi çoklu araştırma faaliyetlerine yönelik planlamalar ve mekanizmalar bulunmaktadır.

[1](3)C.2.2. gms_gumusel_tubitak

[2](3)C.2.2. gms_yilmaz_tubitak

3C.2.2. gms_buyukergun_tubitak

[4](3)C.2.2. gms_ankarauni_btatar

[5](2)C.2.2. gms_patent_basvurusu

[6](1)C.2.2. berru_batur_taninma_belgesi

C.3. Araştırma Performansı

C.3.1. Araştırma Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün araştırma performansı, akademik teşvik sonuçlarına dayalı olarak değerlendirilmekte ve bu değerlendirme süreci, birimimizin araştırma alanındaki başarılarını objektif bir şekilde yansıtmaktadır [1_OD1]. Gastronomi ve Mutfak

Sanatları bölümü öğretim elemanlarının akademik performanslarının daha detaylı incelenebilmesi için Google Scholar ekran görüntüleri alınmış ve kanıt olarak eklenmiştir [2_OD2].

Bölüm akademik personeli araştırma performansı istenilen düzeyde olamamıştır. Araştırma performansı ile ilgili bölüm kurulu toplantılarında planlamalar yapılmış fakat henüz uygulamaya geçirilememiştir. İlerleyen zamanlarda araştırma sayısının artmasıyla birlikte bölüm içinde izleme ve değerlendirme mekanizmaları kurulması hedeflenmektedir.,

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumda araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik mekanizmalar bulunmamaktadır.

1C.3.1. gms_akademik_degerlendirme

2C.3.1. google_scholar_ekran_goruntuleri

C.3.2. Öğretim Elemanı/Araştırmacı Performansının Değerlendirilmesi

Her akademik yıl sonunda Ankara Medipol Üniversitesi tarafından gönderilen Personel Değerlendirme Formu birimimiz doktor öğretim üyeleri ve öğretim görevlileri tarafından doldurulmaktadır. Bu formda Eğitim Faaliyetleri, Akademik ve Bilimsel faaliyetler, Üniversiteye Katkı/İdari görevler ve Akademik Personel Yetkinliği başlıklarında geribildirim sağlanmaktadır [1_OD3].

Olgunluk Düzeyi (3): Kurumun genelinde öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansını izlemek ve değerlendirmek üzere oluşturulan mekanizmalar kullanılmaktadır.

[1](3)C.3.2. amu_personel_degerlendirme_formu

D. TOPLUMSAL KATKI

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

D.1.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi

Toplumsal katkı faaliyetleri kapsamında, Fakültemiz bünyesindeki bölümlerin tercih döneminde tanıtımları yapılmakta, öğrenciler meslek tanımları ve içerikleri konusunda bilgilendirilmektedir. Ankara Medipol Üniversitesi Tercih Günleri, 16 Temmuz – 2 Ağustos 2024 tarihleri arasında Anafartalar Hastane Kampüsünde gerçekleştirilmiştir [\[OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün nispeten yeni bir bölüm olması ve toplumsal katkı politikası konusundaki faaliyetlerin henüz başlangıç aşamasında bulunması nedeniyle, bu alandaki etkinlikler şu anda daha küçük ölçekli ve bireysel çabalarla sınırlı kalmaktadır. Ancak, gelecekte orta ve büyük ölçekli projelerin hayata geçirilmesi hedeflenmekte ve bu doğrultuda çeşitli çalışmalar planlanmaktadır. Toplumsal katkıyı artırmak amacıyla stratejiler geliştirilmekte, bu stratejiler aracılığıyla gerçekleştirilen faaliyetlerin daha geniş kitlelere ulaşması hedeflenmektedir.

Medasana Yoga Kulübü kapsamında düzenlenen etkinlikler, bireyler arasındaki bağları güçlendirerek empati ve iletişim becerilerini artırma potansiyeline sahiptir. Bu tür etkinlikler, toplumsal katkı süreçlerinde iş birliği, anlayış ve dayanışma açısından önemli bir rol oynayabilir. Yoga yapan bireylerin daha sabırlı, anlayışlı ve işbirliğine açık olma eğiliminde olmaları, bu süreçlere olumlu bir katkı sunmaktadır [\[1_OD2\]](#).

Ayrıca, Atatürkçü Düşünce Kulübü tarafından 18 Mart 2024 tarihinde 10.00-17.00 saatleri arasında ATG İş Merkezi'nde Müzik Topluluğu iş birliğiyle Çanakkale Zaferi Sergisi gerçekleştirilmiştir. Bu etkinlik, milli değerlerin ve tarih bilincinin topluma aktarılmasında önemli bir adım olmuştur [\[2_OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Betül ÇİLEK TATAR, Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı tarafından düzenlenen “Vatandaş Diplomat Projesi: Türkiye'nin Sporda Küresel Temsili Programı”na 16 Ekim 2024 tarihinde katılım sağlamıştır. Bu program, vatandaş diplomatların spor dünyasındaki rolü, Türk sporcuların uluslararası platformlardaki temsil yetenekleri ve spor diplomasisinin bir araç olarak nasıl kullanılabileceği konularını değerlendirmek amacıyla düzenlenmiştir [\[3_OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarında Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN, Ankara Skål Yönetim Kurulu Üyesi olarak 16-21 Ekim 2024 tarihleri arasında İzmir'de düzenlenen Dünya Kongresi'ne katılım sağlamıştır. Beş gün süren kongreye, turizm sektörünün önde gelen temsilcileri arasında yer alan tur operatörleri, konaklama sektörü profesyonelleri, havayolu şirketleri, sosyal medya uzmanları, organizasyon firmaları, destinasyon yöneticileri, restoran yetkilileri, akademisyenler, araştırmacılar ve turist rehberleri dâhil olmak üzere yaklaşık 600 konuk katılmıştır. Kongre, turizm profesyonellerinin bir araya gelerek tanışma, firmalarını uluslararası alanda tanıtmaya ve yeni iş bağlantıları kurma fırsatı sunmuştur [\[4_OD2\]](#).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN, Skål Uluslararası tarafından hazırlanan Dünya Tarif Kitabı'na önemli katkılarda bulunmuştur. Bu prestijli projede, Öğr. Gör. Şule Duru ÖĞÜN, gastronomi alanındaki derin bilgi ve deneyimini kullanarak, farklı mutfak kültürlerinden tariflerin yer aldığı kapsamlı içeriğin oluşturulmasına yardımcı olmuştur. Kitabın hazırlanmasında gösterdiği özveri ve çalışmaları, dünya çapında gastronomi profesyonellerinin bir araya geldiği ve kültürlerarası bir köprü kurmayı amaçlayan

bu projeye değerli bir katkı sağlamıştır. Öğr. Gör. Öğün'ün katkıları, kitabın global gastronomi dünyasında büyük bir ilgi uyandırmasına ve hem profesyonellere hem de yemek meraklılarına ilham vermesine olanak tanımıştır [5_OD2].

21-27 Mayıs 2024 tarihinde Türk Mutfağı Haftası dolayısıyla Cumhurbaşkanlığı Külliyesi'nde "Asırlık Tatların Buluşma Noktası: Yedi Bölgede Türk Mutfağı" programı düzenlenmiştir. Bu programa Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanlarından Dr. Öğr. Üye Gözde KUTLU, Öğr. Gör. Y. Bülent KARAOĞLU, Öğr. Gör. İ. Evrin YAKUPOĞLU ve Araş. Gör. H. Merve ENGİZ KORUCU katılım sağlamıştır. Bu etkinlikte öğretim elemanları; Türkiye'nin doğal, kültürel güzellikleri, iklim ve coğrafi çeşitliliği ile kadim medeniyetlerden aldığı mirasını 7 bölgenin mutfak kültürü üzerinden tanıtan sergiyi gezme ve dijital deneyim alanlarından yararlanma fırsatı bulmuşlardır [6_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde 2024-2025 eğitim döneminde öğrencilerin yaptıkları çalışmaların toplumsal katkı olarak sergilenmesi için çalışmalar yürütülmekte ve her yıl serginin düzenlenmesi planlanmaktadır. Öğrenci çalışmalarının sergilenmesi, hem öğrenciler arası bilgi birikimi paylaşımına olanak verir hem de rol aldıkları sergi sürecinde işbirliği kültürünü arttırmaktadır [7_OD2].

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölüm Dr. Öğretim Üyesi Onur Özkoç, 2019-2024 yılları arasında Türk Serbest Mimarlar Derneği'nin yönetim kurulunda aktif görev yapmış ve TSMD Mimarlık Öğrencileri Proje Sergisi 'Basamaklar' sergisinin yürütücülüğünü yapmış, serginin kürasyonu ve organizasyonunda etkili rol almıştır. Ankara'da bulunan devlet ve vakıf üniversitelerine ait mimarlık bölümü öğrencilerinin başarılı projelerinin sergilendiği Basamaklar Projesi, hem okullar arası hem de profesyoeller ve öğrenciler arasında diyalogu arttıran etkiye sahiptir. [8_OD2]

Bölümümüz Öğretim Üyesi İrem Büyükoçak Başar, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Tasarım ve Mimarlık Kulübü ve Sofart işbirliği ile düzenlenen Kent Atölyesi etkinliğinde Ulus'un önemli tarihi yapılarını birleştiren bir rota gezilmiş, yapılar ve dönem hakkında bilgiler paylaşılmıştır. [9_OD2]

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumun toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısına ilişkin planlamaları bulunmaktadır.

[1](2)D.1.1. med asana yoga

2D.1.1. ataturkcu dusunme toplulugu

[3](2)D.1.1. vatandas_diplomat_projesi

[4](2)D.1.1. skal_turizm_kongresi

[5](2)D.1.1. dunya_tarif_kitabi

[6](2)D.1.1. turk_mutfagi_haftasi.pdf

[7](2)D.1.1. imct_sergi_envanter_listesi.jpg

[8](2)D.1.1. basamaklar_sergi_posterleri.jpg

[9](2)D.1.1. kent_atolyesi.jpg

D.1.2. Kaynaklar

Ankara Medipol Üniversitesi 2024 Şubat ayı itibarıyla Toplumsal Katkı Politikası yayınlamıştır **[1_OD1]**. Bu politika doğrultusunda akademik ve idari personel ile öğrencilerin toplumsal sorumluluk bilinci içerisinde sürdürülebilir toplumsal katkı için çalışması hedeflenmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, toplumsal katkıya yönelik faaliyetlerde bulunurken sadece insan gücüne dayanmaktadır; ancak, bu alanda herhangi bir fiziksel veya mali kaynak bulunmamaktadır. Toplumsal katkı konusundaki bu çaba, gönüllü katılımlar, öğretim üyeleri ve öğrencilerin özverili çalışmaları üzerine kurulmuştur. Fiziksel ve mali kaynak eksikliğine rağmen, bireylerin kararlılığı ve toplumsal sorumluluk anlayışı, bu çabaların etkili bir şekilde sürdürülmesine olanak tanımaktadır. Gelecekte, bu alandaki faaliyetlere destek sağlamak üzere çeşitli kaynaklar aranmaktadır.

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, toplumsal katkı odaklı faaliyetler için herhangi bir kaynak kullanmamaktadır. İlerleyen yıllarda mevcut ve potansiyel kaynakların tespit edilip toplumsal katkı odaklı etkinliklerin öğrenci, akademik personel ve idari personel işbirliğiyle ilerletilmesi hedeflenmektedir. Toplumsal katkı odaklı faaliyetlerde kaynak araştırması için gereken organizasyon şeması, süreç takibi ve geri bildirim başlıklarını da kapsayacak şekilde oluşturulmalıdır. Bu sayede kaynak bağlantılarına dair bir arşiv oluşturulması ilerleyen yıllarda sürecin geliştirilmesine katkı sunacaktır.

Olgunluk Düzeyi (1): Kurumun toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürebilmesi için yeterli kaynağı bulunmamaktadır.

1D.1.2.amu_toplumsal_katkı_politikasi.pdf

D.2. Toplumsal Katkı Performansı

D.2.1. Toplumsal Katkı Performansının İzlenmesi ve Değerlendirilmesi

Ankara Medipol Üniversitesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, toplumsal katkının önemini farkında olarak çeşitli sosyal sorumluluk projeleri yürütmekteyiz. Ankara Medipol Üniversitesi Toplumsal Katkı Politikası **[1_OD1]** çerçevesinde toplumun ihtiyaçlarına yönelik stratejik faaliyetler gerçekleştirmektedir. Ancak, bu faaliyetlerin toplumsal etkisinin izlenmesi ve değerlendirilmesi alanında belirli eksiklikler bulunmaktadır. Projelerin topluma olan etkilerini daha somut ölçütlerle belgelemek, bu etkileri sistematik bir şekilde izlemek ve raporlamak amacıyla kapsamlı bir metodoloji geliştirme ihtiyacı duyulmaktadır. Bu eksiklikleri gidermek ve toplumsal katkı faaliyetlerimizi daha etkin bir şekilde yönetmek üzere adımların atılması planlanmaktadır.

Özellikle, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü olarak, bölüm özgü politikalar geliştirme sürecindeyiz. Bu kapsamda, uygulamalı derslerde kullanılan ve arta kalan çizim malzemelerini toplayarak ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirmekteyiz. Bu uygulama ile sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk ilkelerine katkı sağlamayı amaçlamaktayız **[2_OD2]**. Ayrıca bölüm içi paydaşlarımızın oluşturduğu, K Blok girişinde öğrencilerin kullanımına açık kaynak ve malzeme kütüphanesi bulunmaktadır **[3_OD2]**. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü bünyesinde faaliyetleri planlama, izleme ve değerlendirme süreçlerinin sistematik olarak takip edilmesi için bir yapının oluşturulması hedeflenmekte ve bu doğrultuda metodoloji geliştirme çalışmaları devam etmektedir.

Olgunluk Düzeyi (2): Kurumda toplumsal katkı performansını artırmaya yönelik planları bulunmaktadır.

1D.2.1. amu_toplumsal_katki_politikasi

2D.2.1. imct_bolum_ici_malzeme_paylasimi

[3](2)D.2.1. imct_acik_kaynak_ve_malzeme_kutuphanesi

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin değerlendirmesi, akademik ve idari süreçlerde kaliteyi artırmaya yönelik çalışmaların devam ettiğini göstermektedir. Fakülte, eğitim-öğretim süreçleri, araştırma faaliyetleri ve toplumsal katkı açısından önemli gelişmeler kaydetmiş, aynı zamanda eksik yönlerini iyileştirmeye yönelik planlamalar yapmaktadır. Üniversitenin ulusal ve uluslararası standartlara uyum sağlamaya yönelik stratejileri, fakültenin gelişim sürecinde kritik bir rol oynamaktadır.

Liderlik, Yönetim ve Kalite

Fakültemizde demokratik bir yönetim anlayışı benimsenmiştir. İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri, demokratik yapı, uzmanlık temelli iş bölümü ve hesap verebilirlik mekanizmaları ile yönetilmektedir. Fakülte genelinde, bölüm başkanları ve Bölüm Kalite Ekibi kalite standartlarının sağlanması için faaliyet göstermektedir. Dijital sistemlerin etkin kullanımı ile iletişim ve işbirliği süreçleri desteklenmektedir. Akademik ve idari kadro, kalite yönetim sistemine uygun şekilde çalışmalarını yürütmektedir.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Ulusal ve uluslararası bağlantılara sahip profesyonel akademik kadro
- Etkin iletişim mekanizmaları ve dijital sistemler.
- Kalite güvencesi süreçlerinin fakültede benimsenmiş olması.
- Erasmus ve uluslararası işbirlikleri ile küresel perspektif sağlanması.
- Stratejik planların üniversite genel vizyonuna uygun belirlenmesi.

Gelişmeye Açık Yönleri Arasında;

- Organizasyon yapısının daha kurumsal hale getirilmesi.
- Araştırma faaliyetlerine öğretim elemanlarının daha fazla zaman ayırabilmesi için idari iş yükünün azaltılması.
- Kalite yönetim süreçlerinde öğrenci katılımının artırılması.

Eğitim ve Öğretim

Ankara Medipol Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri, program tasarımı ve onay süreçlerinde etkili bir yönetsel ve organizasyonel yapı kullanmaktadır. Ders programları, Ders Programı Hazırlama Komitesi ve Bologna koordinatörlüğü tarafından planlanmakta ve Senato onayından sonra uygulanmaktadır. Öğrencilere 4 yılda minimum 240 AKTS tamamlamaları için seçmeli ve zorunlu dersler sunulmaktadır.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Ders programlarının Bologna sürecine uygun hazırlanması.
- Ders değerlendirme anketlerinin düzenli uygulanması.
- Çift anadal ve yandal programlarının sunulması.
- Öğrenci başarısının düzenli olarak izlenmesi ve değerlendirilmesi.

Gelişmeye Açık Yönler Arasında;

- Bilgisayar destekli tasarım alanındaki altyapı eksiklikleri.
- Artan kontenjan nedeniyle uygulama mutfaklarının ve stüdyoların yetersiz kalması.

- Uluslararası öğrenciler için destek mekanizmalarının genişletilmesi.

Araştırma ve Geliştirme

Ankara Medipol Üniversitesi'nin Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) politikası, stratejik bir yaklaşım benimsemekte ve bu kapsamda bir dizi etkinlik ve projeyi içermektedir. Yapılan etkinlikler, eğitim ve araştırma metodolojilerini destekleyen örnekler olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde teşvik ve ödüllendirme uygulamaları yaygın olarak gerçekleştirilmektedir. TÜBİTAK projeleri kapsamında, sürdürülebilirlik, yerel ürünlerin kullanımı ve geleneksel lezzetler üzerine çalışmalar yürütülmektedir.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Araştırma performansının değerlendirilmesi için akademik teşvik sisteminin kullanılması.
- TÜBİTAK projeleri ve sürdürülebilirlik odaklı araştırmaların yürütülmesi.
- Bölüm içi ve dışı mekanizmaların sistematik hale getirilmesiyle akademik personelin araştırmaya yönlendirilmesi.

Gelişmeye Açık Yönler Arasında;

- Araştırma kaynaklarının çeşitliliğinin artırılması.
- Ulusal ve uluslararası burs olanaklarına yönelik bilgilendirme eksikliği.
- Öğretim üyelerinin araştırma projeleri ve akademik yazım konularında daha fazla desteklenmesi.
- Araştırma fonlarına erişimin artırılması.

Toplumsal Katkı

Ankara Medipol Üniversitesi, Toplumsal Katkı Politikası çerçevesinde akademik ve idari personel ile öğrencilerin toplumsal sorumluluk bilinci içerisinde çalışmasını hedeflemektedir. Bölüm, sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk ilkelerine katkı sağlamak amacıyla uygulamalı derslerde kullanılan çizim malzemelerini toplayarak ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirmekte ve kaynak kütüphanesi oluşturmaktadır. Öğretim üyelerinin çeşitli etkinlik ve kongrelere katılımı, bölümün toplumsal katkı performansını artırmaya yönelik adımlar olarak değerlendirilmektedir. Öğrenci kulüpleri aracılığıyla yapılan etkinliklerin bireyler arasındaki bağları güçlendirdiği ve empati ile iletişim becerilerini artırdığı düşünülmektedir. Toplumsal katkıya yönelik atölyeler ve projeler, öğrenci ve akademisyenlerin sosyal sorumluluk farkındalığını artırmaktadır.

Fakültemizin Güçlü Yönleri Arasında;

- Öğrenci kulüpleri ve sosyal sorumluluk projelerinin fakültede desteklenmesi.
- Uygulamalı derslerde kullanılan çizim malzemelerinin ihtiyaç sahibi öğrencilere yönlendirilmesi.
- Fakülte etkinlikleri ile toplumsal farkındalık yaratılması.

Gelişmeye Açık Yönler Arasında;

- Toplumsal katkı projelerinin daha geniş kitlelere yayılması.
- Akademik ve idari personelin toplumsal sorumluluk projelerine daha fazla teşvik edilmesi.

- Fakültenin sosyal medya ve web sayfası üzerinden toplumsal katkı faaliyetlerini daha görünür hale getirmesi.
- Toplumsal katkı projelerinin daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamak.
- Geri dönüşüm ve sürdürülebilirlik uygulamalarını daha yaygın hale getirmek.

Sonuç olarak, Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı alanlarında güçlü bir vizyona sahip olup, eksikliklerini gidermeye yönelik sürekli iyileştirme süreçleri yürütmektedir. Fakültenin akademik ve idari yapısını daha etkin hale getirmek, öğrenci başarısını artırmak ve araştırma faaliyetlerini desteklemek amacıyla yapılan çalışmalar devam etmektedir.