

**PROGRAM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU**

2024 YILI

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

**PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER**

 ***Programın Diploma Adı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları***

***Programın Eğitim Dili: Türkçe***

***Öğrenci Kabul Edilen İlk Akademik Yıl: 2017-2018 Akademik Yılı***

***Mezun Verdiği İlk Akademik Yıl: 2020-2021 Akademik Yılı***

***Bölüm Başkanı: Prof. Dr. İsmail TOKMAK***

***Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler:***

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı 2017-2018 Eğitim ve Öğretim Yılında yiyecek ve içecek sektöründe mutfak şefi ve yönetici olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef aşçılar yetiştirmenin yanı sıra, konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinde eksikliği hissedilen, nitelikli ve eğitimli eleman sayısının artmasına katkı sağlamak amacıyla eğitime başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, sektörün gereksinimlerini karşılayacak bir içerikte hazırlanmıştır. Üniversitemizde programa uygun fiziki alt yapı sağlanmıştır. Programımızda çağdaş teknoloji ve yöntemlerin kullanılması hedeflenmektedir. Mevcut tam donanımlı gastronomi laboratuvarları ve uygulama restoranları sayesinde modern ve en son teknoloji cihazlarla uygulama yapılması sağlanacaktır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı, öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek şekilde hazırlanmıştır. Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde kurulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü fakültenin diğer bölümleri ile işbirliği içerisindedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde temel olan yemek sunumlarının başlı başına bir tasarım bilgi ve becerisi, estetik bakış açısı gerektirmesi sebebiyle fakültemizin diğer tüm bölüm öğrencilerinin aldığı Temel Tasarım, Estetik, Renk Bilgisi gibi derslerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri eğitim sürecinde almaktadır. Gastronomi ve Mutfak sanatları Bölümü Türkiye’nin en büyük uygulama atölyelerine sahip (1.000 m2) olan bölümüdür. Bu modern ve son sistem alanda tüm uygulama dersleri başarı ile yürütülmektedir. 2019 yılı yaz döneminde yeni bir uygulama atölyesi (120 m2) hizmete girmiştir. Başarının anahtarının iyi bir eğitim olacağı inancı ile kataloğumuz 2021-2022 yılında yeni ve efektif ders katılımlarıyla güncellenmiş ve son şeklini almıştır. Ayrıca 2021 yılında çikolata atölyesi (25 m2) hizmete girmiştir. 2023 yılında yeni dört adet uygulama mutfağının yapılmasına yönelik projelendirme aşaması tamamlanmış, yapımı için uygun şartların sağlanması beklenmektedir. 2024 yılında bu uygulama mutfaklarından iki tanesi; ASPENDOS Pastacılık ve Ekmekçilik Mutfağı ile HATTUŞA Pastacılık ve Ekmekçilik Mutfağı faaliyete geçmiştir.

***Öğrenciler:***

|  | SINIF | 2024 | 2023 | 2022 | 2021 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Öğrenci Sayısı | 1.Sınıf | 58 | 58 | 54 | 59 |
| 2.Sınıf | 50 | 57 | 59 | 64 |
| 3.Sınıf | 59 | 53 | 64 | 51 |
| 4. Sınıf | 52 | 62 | 51 | 43 |
| Yabancı Uyruklu Öğrenci Sayısı | 1.Sınıf | - | - | 1 | - |
| 2.Sınıf | - | 1 | - | - |
| 3.Sınıf | 1 | - | - | - |
| 4. Sınıf | - | - | - | - |
| Yatay Geçiş ile Ayrılan Öğrenci Sayısı | 1.Sınıf | - | - |  |  |
| 2.Sınıf | - | 1 |  |  |
| 3.Sınıf | - |  |  |  |
| 4. Sınıf | - |  |  |  |
| Ayrılan Öğrenci Sayısı | 1.Sınıf | - | - |  |  |
| 2.Sınıf | 11 | 2 |  |  |
| 3.Sınıf | 3 | 7 |  |  |
| 4. Sınıf | 7 | - |  |  |
| Çift Ana Dal Yapan Öğrenci Sayısı | 1.Sınıf | - | 2 | - |  |
| 2.Sınıf | 1 | - | 1 |  |
| 3.Sınıf |  | 1 | 1 |  |
| 4. Sınıf | 1 | 2 | 2 |  |
| Yan Dal Yapan Öğrenci Sayısı | 1.Sınıf |  | 1 | - | - |
| 2.Sınıf |  | - | - | 2 |
| 3.Sınıf |  | 2 | - | 2 |
| 4. Sınıf |  | 1 | - | - |
| Mezun Öğrenci Sayısı |  | 62 | 55 | 43 | 33 |

***Akademik Personel:***

|  | 2024 | 2023 | 2022 | 2021 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Profesör Sayısı | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** |
| Doçent Sayısı | ***1*** | ***1*** | ***1*** |  |
| Dr. Öğretim Üyesi Sayısı | ***2*** | ***2*** | ***2*** |  |
| Öğretim Görevlisi Sayısı | ***7*** | ***7*** | ***6*** | ***4*** |
| Araştırma Görevlisi Sayısı  | ***3*** | ***3*** | ***2*** | ***2*** |
| Programda ders veren Ders Saat Ücretli(DSÜ) öğretim elemanı sayısı | ***16*** | ***14*** | ***23*** | ***27*** |
| Danışmanlık yapan öğretim elemanı sayısı | ***7*** | ***6*** | ***5*** | ***4*** |
| Eğiticilerin eğitimi programları kapsamında eğitim alan öğretim elemanı sayısı |  |  |  |  |
| Ders veren kadrolu öğretim elemanlarının haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması | ***22,83*** | ***23,5*** | ***23,7*** | ***16,76*** |
| Programda ders veren Ders Saat Ücretli(DSÜ) öğretim elemanlarının haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması | ***4,07*** | ***1,36*** | ***2,36*** | ***2*** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**A**. **LİDERLİK, YÖNETİM ve KALİTE**

***A.1. Lİderlik ve Kalite***

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi (GSTMF) çatısı altında yer alan sekiz bölümden biridir. Fakülte yönetim modeli dekan, dekan yardımcısı, fakülte yönetim kurulu, fakülte kurulu, idari olarak fakülte sekreteri ve dekan sekreteri şeklinde oluşmaktadır. Dekan yardımcılığına bağlı olarak fakülte temsilcilikleri, koordinatörlükler ve akademik bölümler yer almaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yönetim yapısı, bölüm başkanı ve başkanlığa bağlı ders grupları sorumluları (mutfak uygulamaları, pastacılık ve ekmekçilik uygulamaları, gastronomi alt konuları, diğer disiplinler) ile bölüm başkan yardımcısı ve başkan yardımcılığına bağlı olan koordinatörlüklerinden (Bologna, Erasmus, staj, işbaşı eğitim, toplam kalite, lisans işlemleri, yüksek lisans işlemleri koordinatörlükleri) oluşmaktadır. İdari olarak bölüm sekreterliği yönetim modelinde yer almaktadır. İşleyişte GSTM organizasyon şemasındaki hiyerarşiye uyulmasına özen gösterilmektedir **(2024 A1.1/2/3/4)**. Karar alma süreçleri, bölüm öğretim elemanları, DSÜ Öğretim elemanları katılımı ile gerçekleştirilen bölüm kurullarında yürütülmektedir. İdari iş yükü, bölüm koordinatörlüklerinin planlamasında tüm öğretim elemanlarına eşit sorumluluk yüklenerek ortaklaşa tamamlanmaktadır **(2024 A 1.5)**. Bölümün kalite güvence sistemine yönelik raporlamaları STRASİS, FARSİS, birim öz değerlendirme raporu, AVES verileri, ders ve ders sorumlusu değerlendirme anketleri, dış paydaş görüşmeleri ve anketleri ile sağlanmaktadır **(2024 A1.6/7)**

Fakülte ve bölümlerinde geçerli olan tüm politikalar, kalite sistemini güvence altına alacak şekilde yapılandırılmaya çalışmakta ve Enstitü web sayfasından tüm paydaşlara duyurulmaktadır. Kalite güvence sistemine yönelik faaliyetler, Kalite Güvence Yönergesi çerçevesinde GSTMF genelinde tüm birimlerde uygulanmaktadır. Üniversitenin Kalite Güvence Sistemi kapsamında belirlenen mevzuata yönelik ihtiyaçlar çerçevesinde ilgili yönetmeliklerde ve yönergelerde güncellemeler yapılmış ve yeni yönergeler hazırlanmıştır **(2024 A1.8/9/10).**

Yıl içerisinde yapılan danışma kurulu toplantısı ile dış paydaşlarımızın program çıktıları konusunda, kurumlarında çalışan mezun öğrenciler veya stajyer öğrenciler hakkındaki görüşleri alınmıştır (memnuniyetleri veya gördükleri eksiklikleri). Ayrıca mesleki seçimlik dersler açısından görüşleri alınarak bölümümüzden beklentileri alınmıştır.

***Kanıtlar:***

* **A1.1.** [**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Kadro**](http://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/akademik_kadro.php?dil=TR)
* **A1.2.** [**GSTMF Organizasyon Şeması**](http://gsf.baskent.edu.tr/kw/upload/324/dosyalar/kalite-yonetim-sema.pdf?birim=324&menu_id=29)
* **A1.3. GMS Organizasyon Şeması**
* **A1.4. Bölüm içi görev dağılım çizelgesi**
* **A1.5.** [**GMS Bölüm Toplantı Tutanağı**](https://docs.google.com/document/d/1DO01WrawaDJSHkKbuxhjStmCy2xrLc3w/edit?dil=TR&birim=408&menu_id=84)
* **A.1.6.** [**STRASİS**](https://adk.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=159&menu_id=8)
* **A.1.7 GMS Dış paydaş katılım toplantısı**
* **A.1.8.**[**Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Web Sayfası Kalite Sekmesi**](https://gsf.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=324&menu_id=29)
* **A.1.9.****Kalite Güvence Yönergesi**
* **A.1.10.** [**Güncel Mevzuat**](https://www.baskent.edu.tr/tr/icerik/ogrenci/mevzuat/85)

***A.2. Misyon Ve Stratejik Amaçlar***

Misyon ve vizyon ifadesi tanımlanmıştır, tüm çalışanlarca bilinir ve paylaşılır. Kuruma özeldir, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak için yol göstericidir. Kalite güvencesi politikası vardır, paydaşların görüşü alınarak kurum politikası ile uyumlandırılarak hazırlanmıştır. Politika tüm çalışanlarca bilinir ve paylaşılır. Politika belgesi yalın, somut, gerçekçidir. Sürdürülebilir kalite güvencesi sistemini ana hatlarıyla tarif etmektedir. Kalite güvencesinin yönetim şekli, yapılanması, temel mekanizmaları, merkezi kurgu ve birimlere erişimi açıklanmıştır. Aynı şekilde eğitim ve öğretim (uzaktan eğitimi de kapsayacak şekilde), araştırma ve geliştirme, toplumsal katkı, yönetim sistemi ve uluslararasılaşma politikaları vardır ve kalite güvencesi politikası için sayılan özellikleri taşır. Bu politika ifadelerinin somut sonuçları, uygulamalara yansıyan etkileri vardır; örnekleri sunulabilir.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinin Misyonu; Bilimin nesnelliğini benimseyen, ulusal bilince sahip, araştırıcı, sorgulayıcı, üretken, akla ve bilime saygılı, çözümleyici ve bütünleştirici düşünce yapısına sahip, insan ve çevre haklarına duyarlı, evrensel hukuka saygılı, yaratıcı ve yenilikçi, ayrıca Atatürk İlkelerine bağlı bireyler yetiştirmek; eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve bilimi yayma etkinlikleri aracılığıyla Türk toplumunun teknolojik, sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyinin yükseltilmesine, insan sağlığının iyileştirilmesine, insan ve çevresel haklarının geliştirilmesi ve korunmasına, topluma hizmetin yaygınlaşmasına katkıda bulunmaktadır.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesinin Vizyonu; Belirlenen misyon doğrultusunda Başkent Üniversitesi’nin başta nitelikli akademik kadrosu tarafından gerçekleştirilecek eğitim-araştırma çalışmaları olmak üzere; Üniversitenin tüm insan kaynaklarının katkısı ile bilimsel üretim yapma ve yaymada ulusal ve uluslararası ortamlarda ön sıralarda yer almaktır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iyileştirme politikalarını çeşitli formlar çerçevesinde toplandığı verilere göre gerçekleştirmektedir **(2024 A.2.1/2/3/4/5)**.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programının amacı, yiyecek ve içecek sektöründe mutfak şefi ve yönetici olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef aşçılar yetiştirmenin yanı sıra, konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinde eksikliği hissedilen, nitelikli ve eğitimli eleman sayısının artmasına katkı sağlamaktır. Bu hedef doğrultusunda amacımız;

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı ile öğrencilerin:

* Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri öğrenme,
* Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olma ve alanında uygulama yapma,
* Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlama, analiz etme, sentezleme, yorumlama ve değerlendirme,
* Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilme, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme ve uygun davranışları geliştirme,
* Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilme ve uygulama,
* Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olma ve uygulama gibi donanımlara sahip olarak mezun olmasını sağlamaktır. Bu donanımlar programın özünü oluşturmaktadır.

Stratejik amaçlar: Stratejik amaçlar üç temel faaliyet alanına dayandırılmaktadır. Bu faaliyetler:

1. Bilimsel üretim,
2. Öğrenmeyi mükemmelleştirmek,
3. Toplumun gereksinimlerine yanıt vermektir.

Yukarıda belirtilen faaliyet alanları kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024 yılı stratejik hedefleri :

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Doktora Programı başvuru sürecinin revize edilerek tekrar başlatılması.
2. Akademik personelin bilimsel yayın sayısının artırılması
3. TGA mutfaklarına ek 4 adet yeni mutfak yapılmasında hedeflenen ilk iki mutfak açılmış, kalan iki mutfağın açılması için gerekli çalışmaların yapılması

Bu hedeflerin gerçekleşme durumu ve kontrolü bölüm toplantıları ve dış paydaşlar ile yapılan toplantılarla takip edilmiştir (**2024 A.1.5/7**).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü etkin eğitim ve öğretim faaliyetlerinin yanı sıra, disiplinlerarası yaklaşım, sektör ve akademi birlikteliği, toplumsal faydası yüksek projeler geliştirme ve öğrencileriyle nitelikli ürünler ortaya koyma stratejilerini yürütmektedir. Bu çerçevede bölümümüz öğretim üyeleri ve öğrencileri ulusal, uluslararası yarışmalara katılmakta, farklı disiplinler ile ortak projeler yürütmekte **(2024 A2.6/7)**, dersler kapsamında sektörde isim yapmış işletmelere ziyaretler düzenlenmekte ve sektör profesyonelleri ile söyleşiler düzenlenmektedir **(2024 A.2.8/9/10).**

***Kanıtlar:***

* **A 2.1** [**Başkent Üniversitesi Vizyon ve Misyonu**](https://www.baskent.edu.tr/tr/kurumsal)
* **A 2.2** [**Danışmanlık Formu**](https://docs.google.com/document/d/1ein9B0aW7CMyQRlanj0cXQW0vVWkf1O7/edit?usp=sharing&ouid=103864760712889627870&rtpof=true&sd=true) **(Boş form, dolu form)**
* **A 2.3** [**AKTS İş Belirleme Formu**](https://docs.google.com/document/d/1gK99hQMZuVSLDRPA0bA7amdRsQCYsGLb/edit?usp=sharing&ouid=103864760712889627870&rtpof=true&sd=true)
* **A 2.4** [**Anket Değerlendirme Formu**](https://docs.google.com/document/d/1ccPV2qDN5zKUWJZOKU--291X_MjYOTg8/edit?usp=sharing&ouid=103864760712889627870&rtpof=true&sd=true)
* **A 2.5** [**Program Ders Dağılımının İyileştirilmesi (Kariyer Yolu)**](https://drive.google.com/drive/folders/1pD1r44n2VSKg0u7nlCsVDQGvzzSp1JyX?birim=324&menu_id=29&dil=TR)
* **A 1.5** [**GMS Bölümü Toplantı Tutanağı**](https://docs.google.com/document/d/1DO01WrawaDJSHkKbuxhjStmCy2xrLc3w/edit?dil=TR&birim=408&menu_id=84)
* **A 1.7 Dış Paydaş Toplantı Tutanağı**
* **A 2.6** [**Shereton ve Hilton Yemek Daveti**](https://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/duyuru_ayrinti.php?dil=TR&did=172484)
* **A 2.7** [Pişirme Kaplarından Gıdalara Alüminyum Geçişinin Belirlenmesi](https://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/duyuru_ayrinti.php?dil=TR&page=3&did=155847)
* **A 2.8** [**ISS Catering TUSAŞ mutfağı Ziyareti**](https://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/duyuru_ayrinti.php?dil=TR&page=3&did=165229)
* **A 2.9 Etkinlikler Listesi**
* **A 2.10 Etkinlik Kanıtları**

 ***A.3. Paydaş Katılımı***

Kalite Komisyonunun görev ve sorumluluklarını yerine getirmek üzere kurmuş olduğu kalite yönetim sisteminin bir parçası olarak tüm akademik ve idari birimlerde kalite koordinatörlükleri oluşturulmuştur. Başkent Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde Kalite Sorumlusu ve Kalite Sorumlusu Yardımcısından oluşan Kalite Komisyonu mevcuttur. Kalite komisyonu, iç ve dış paydaşların kalite güvencesi sistemine katılımını ve katkı vermesini sağlamakla görevlidir.

Kalite güvencesi sistemi içerisinde, iç paydaşlar; akademik ve idari personel ile öğrencilerdir. Bu çerçevede, öncelikle akademik personel ve idari personel kalite güvencesi sistemi hakkında her yıl bilgilendirilmektedir. Akademik ve idari personel, kalite süreçlerine ilişkin olarak Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kalite Sorumlusu ile daimî bir etkileşim içerisindedir. Dönem sonu öğrenciler tarafından ders ve ders sorumlusu değerlendirme anketleri yapılmaktadır, dış paydaşlar ile toplantılar yapılarak görüşleri alınmıştır **(2024 A.1.7/A3.1)**. Ayrıca mezun öğrencilerimize mezun memnuniyet anketi uygulanmaktadır **(2024 A.3.2).**

***Kanıtlar:***

* **A 1.7 Dış Paydaş Toplantı Tutanağı**
* **A 3.1 Ders ve Ders Sorumlusu Değerlendirme Anketi**
* **A 3.2** [**Mezun Öğrenci Memnuniyet Anketi**](https://docs.google.com/forms/d/1DBfHl2PZp1M_iDpb4NNVY1uHO--DBgsitVQ_lKqh33U/viewform?dil=TR&edit_requested=true)

***A.4. Uluslararasılaşma***

Başkent Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izler ve sürekli iyileştirmek için çalışır.

Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları ERASMUS+ değişim programına ilişkin Fakülte ve bölümlerde *“ERASMUS Koordinatörlüğü”* kurulmuştur. Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları ERASMUS+ değişim programları kapsamında 2023-2024 Akademik yılı ERASMUS öğrenim ve staj hareketliliğinden faydalanmak isteyen öğrencilerin, konu ile ilgili detaylı bilgiye ulaşabilmeleri ve ön başvuru formuna ulaşabilmeleri için gerekli duyurular ve bilgilendirmeler Başkent Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sayfası üzerinden erişime sunulmaktadır.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri için ikili anlaşmalar yapılmıştır. Bu çerçevede, Hırvatistan’da bulunan *“Aspira College of Management and Design”* ile ikili anlaşmamız bulunmaktadır (**2024 A.4.1/2**).

Uluslararasılaşma süreçlerinin yönetimi ve performansına ilişkin olarak “Sayılarla Erasmus “isimli rapor hazırlanmaktadır **(2024 A.4.3).** Bu raporda, ERAMUS+ değişim programı çerçevesinde ön lisans, lisans, yüksek lisans, doktora ve staj programları kapsamında üniversitemize gelen öğrenci, üniversitemizden giden öğrenci, üniversitemize gelen öğretim üyesi ve üniversitemizden giden öğretim üyesi verileri yer almaktadır. Hazırlanan 2023-2024 raporu çerçevesinde Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde, ERASMUS+ değişim programından faydalanan öğretim elemanı ya da öğretim üyesi bulunmamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden değişim programına başvuran öğrencimiz bulunmamaktadır. Uluslararasılaşma süreçlerinin izlenmesine ilişkin olarak, Başkent Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Bölümlerinde gerçek öğrenci iş yüküne dayalı kredi değerleri (AKTS) sistemini kullanmaktadır. Benzer şekilde uluslararasılaşma süreçlerinin izlenmesine ilişkin, olarak yurt dışından öğrenci kabullerinde açık ve tutarlı kriterlerin uygulanması amacıyla “Başkent Üniversitesi Yurtdışından Öğrenci Başvuru ve Kayıt Kabul Yönergesi” uygulanmaktadır. **(2024 A.4.4).**

Uluslararsılaşma kapsamında;

* + - 1. Öğretim elemanlarından Doç. Dr. İlkay Yılmaz ve Öğr. Gör. Servet K. Güney 1 Ekim 2024 tarihinde İtalya’nın Bra şehrinde bulunan University of Gastronomic Sciences (UNISG) Tavole Accademiche’de “Türk Mutfağı”nı tanıtıcı faaliyetler kapsamında bir yemek organizasyonu gerçekleştirmiştir (**2024 A.4.5**).
			2. Doç. Dr. İlkay Yılmaz İtalya’nın Bra şehrinde bulunan University of Gastronomic Sciences (UNISG)’da 3 aylığına misafir öğretim elemanı olarak görev almıştır (**2024 A.4.6**)

 ***Kanıtlar:***

**A.4.1.** [**Uluslararası İlişkiler ve Değişim Programı Koordinatörlüğü**](https://uik.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=161&menu_id=42)

**A.4.2.** [**Erasmus Anlaşmalı Üniversite Listesi**](https://uik.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=161&menu_id=42)

**A.4.3.** [**2023-2024 Erasmus Sayıları**](http://uik.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=161&menu_id=78)

**A.4.4.** [**Yurtdışından Öğrenci Başvuru ve Kayıt Kabul Yönergesi**](http://uik.baskent.edu.tr/kw/menu_icerik.php?birim=161&menu_id=78)

**A.4.5. Etkinliğe ait görsel**

**A.4.6. Sürece ait görseller**

1. **EĞİTİM ve ÖĞRETİM**

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

Üniversitede eğitim-öğretim programları, Stratejik Plan kapsamında, **(2024 B.1.1)** eğitim-öğretim politikası önceliği ile yürütülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü güncel akımları, uygulamaları ve alana yönelik akademik gelişmeleri takip ederek, öğrencilerin ihtiyaç duyabilecekleri eğitimi verebilmek adına program tasarımı yapmaktadır. Bu çerçevede öncelikle Türkiye’deki farklı üniversitelerin müfredatları incelenmekte, yurtdışındaki üniversitelerin programları da yakından takip edilmektedir. Müfredatın tasarlanmasında, öğrencilerin mezun olduktan sonra sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri deneyime sahip olmaları, akademik olarak yeterlik kazanmaları ve eğitimleri süresince nitelikli portfolyo oluşturmaları göz önünde bulundurulmaktadır. Programların tasarımı senato kararıyla onaylanmakta ve uygulanmaktadır. Sektörün değişen ihtiyaçlarına yanıt verebilmek adına güncel gelişmelerin takibinde ders programları güncellenmekte, gerekli olduğu durumlarda yeni dersler planlanarak, yine senato onayıyla müfredata dahil edilmektedir. Akademik danışmanlar ve öğretim üyeleri öğrencilere eğitim planı içerisinde yer alan derslerle ilgili yüz yüze de bilgi vermektedir. GSTMF altında yapılanan Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitim planında geniş yelpazede bir seçmeli ders havuzu bulunmaktadır **(2024 B 1.2)**. Öğrencilerin öğrenme merkezli sürecin her aşamasında aktif olarak yer almasının sağlanması için, seminer, sergi, söyleşi gibi etkinlikler düzenlenmekte, konularına göre bu faaliyetlere dış paydaşların katkısı da sağlanmaktadır. Üniversite stratejik planının temel ilkelerinden biri olarak öğrenci merkezli eğitim, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitim-öğretim anlayışıyla da benimsenmektedir. Bölümde öğrenciler zorunlu derslerini almak zorundadırlar bunun yanı sıra kendi kariyerlerini planlamada özel olarak profesyonelleşmeye çalıştıkları alanları eğitimleri süresince tanımlayabilmek için seçmeli dersler havuzu her yıl genişletilmektedir **(2024 B 1.3)**. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim amaçları ve öğrenme kazanımlarına ulaşıldığını güvence altına alan mekanizma bilgi paketinde yer alan Ders-Program Kazanımları Matrisleridir. Program çıktılarının sağlanma düzeyi mezun verilen öğrenci verileri ile de takip edilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2020-2021 Eğitim Öğretim dönemi başlangıcıyla 2023-2024 Eğitim Öğretim dönemine kadar dört dönem mezun vermiştir. Bu yıllar itibariyle toplam 193 mezun öğrenci bulunmaktadır. Mezunlarımız; Ankara Hilton Hotel, Swissotel The Bosphorus İstanbul, Mövenpick Ankara Hotel, Unilever Ankara, Nota Patisserie, Zoie Brasserie, Vento İtaliano, Lespoir, Tiftik Street Food, Alma Table başta olmak üzere Türkiye’de otel, pastane ve restoran mutfaklarında çalışmaktadırlar. Bölümümüzden mezun olan 4 öğrencimiz 4 farklı eğitim kurumunda araştırma görevlisi olarak görev yaparak akademik hayata katılmıştır. 3 mezunumuz SLS Dubai Hotel&Residences, Marriott Hotel Wisconsin, Gramaphone (Fransa) işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışarak kariyerlerine yurt dışında devam etmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun olan 19 lisans öğrencimiz bölümümüzde yüksek lisans eğitimine devam

Öğrenci ders içi çalışmaları, projeleri, ödevleri ile dönemlik olarak takip edilmekte, bölüm kurul toplantılarında değerlendirilerek, bilgi paketi üzerinden güncellemelerle sürekliliği sağlanmaktadır. Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımında haftalık ders planı ve ders değerlendirme ölçütleri göz önünde tutulmakta, öğrenci anketleri ile kontrolleri yapılmaktadır **(2024 B 1.4)**. Anketlerde, bölüm öğrencilerinin ders uygulaması ve ölçme-değerlendirme süreçlerinde kullanılan yöntemler çerçevesinde dersle ilgili iş yüklerini saat bazında değerlendirmeleri istenmiştir. Öğrencilerin dönütleri çerçevesinde öğretim elemanlarının planlamaları yeniden gözden geçirilerek, derslerin değerlendirme yöntemleri ve geçme kriterleri de güncellenerek, bilgi paketlerine AKTS iş yükü girişleri gerçekleştirilmiş, güncellenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü açıldığından bu yana öğrencilerin ve programın ihtiyaçları doğrultusunda ders programında güncellemeler yapılmaktadır. Bologna süreci kapsamında zorunlu ve seçimlik ders sayılarında güncellemelerin yapılmasının yanı sıra, Fakültenin disiplinler arası yapısına uygun şekilde geçirgenliği sağlamak adına tasarlanan mesleki patikalara uygun dersler eklenmiş, kredi ve AKTS’lerinde düzenlemeler yapılmıştır. Program çıktılarına ulaşılamadığı durumlarda iyileştirme çalışmaları kapsamında ders izlenceleri, dersin uygulanmasında kullanılan öğretim teknik ve yöntemleri ile değerlendirme yöntemleri güncellenerek bilgi paketine yüklenmektedir. Başkent Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği kapsamında eğitim ve öğretim süreçlerinin yönetimi, bölüm bazında, bölüm başkanlığı koordinasyonunda yürütülmektedir **(2024 B 1.5)**. Dönemlik ders programları, sınav takvimleri bölüm Web Sitesi’nde ve Sosyal Medya hesaplarında sınav haftasından önce, tüm öğrencilere duyurulmaktadır. Üniversitemiz tarafından belirlenen dönemlik akademik takvimde; derslerin başlaması, ders ekle/sil, derslerin bitimi, sınav tarihleri, notlandırma aralıkları, tek ders sınav tarihleri, öğrencinin maddi hata itiraz süreci tarihleri gibi bilgiler açık bir şekilde belirtilmiştir. Öğrenciler, programımızın web sitesinde, akademik takvime kolaylıkla erişebilmektedirler **(2024 B 1.6).**

**Kanıtlar:**

* **B.1.1.** [**Stratejik Plan**](https://www.baskent.edu.tr/belgeler/stratejik_plan/Stratejik_Plan_2016-2023-02.pdf)
* **B 1.2** [**GMS Ders Kataloğu**](https://truva.baskent.edu.tr/katalog/katalog.php)
* **B 1.3 GMS Kariyer Yolu**
* **B 1.4 AKTS** [**İş Yükü Anketi**](https://docs.google.com/document/d/1gK99hQMZuVSLDRPA0bA7amdRsQCYsGLb/edit?dil=TR&birim=408&menu_id=84)
* **B 1.5** [**Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliği**](https://www.baskent.edu.tr/belgeler/mevzuat/yonetmelik/onlisans_yon_08.2020.pdf)
* **B 1.6** [**Akademik Takvim**](https://ogrisl.baskent.edu.tr/kw/genel.php?id=155175)

***B.2. Programların Yürütülmesi (Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme Ve Değerlendirme)***

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim planının uygulanmasında derse dayalı eğitim yöntemi kullanılmaktadır ve sorumlu oldukları tüm dersleri başarmış olan,en az 240 AKTS kredisini tamamlamış olan, genel not ortalaması 4.00 üzerinden en az 2.00 olan, zorunlu stajlarını (30 günlük 2 adet staj; ilki 4. yarıyıl sonunda, ikincisi 6. yarıyıl sonunda ve 8. yarıyılda 60 günlük iş başında eğitim) başarı ile tamamlamış olan öğrenciler mezuniyet koşullarını yerine getirerek mezuniyet için hak kazanmış sayılmaktadır. (**2024 B 2.1**). Öğrencilerin ders devamı, eğitim-öğretim süreci ve mezuniyetlerine yönelik düzenlemeler eğitim-öğretim ve sınav yönetmeliği çerçevesinde yürütülmektedir **(2024 B 2.2.).** Öğrencilerin öğrenme sürecine aktif katılımlarının artırılması ve sürekliliğinin sağlanması amacı ile eğitim programının doğasına ve yapısına uygun olarak ödev, proje, interaktif ders ortamları yaratılmaktadır **(2024 B 2.3.)**. Ayrıca, ders içeriklerini destekleyecek şekilde ilgili sektör temsilcileri ve uzmanlarla seminerler, söyleşiler, paneller vb. düzenlenmekte, öğrencilerin katılımı sağlanmaktadır **(2024 A 2.9/10).** Öğrencilerimiz 7. Dönem sonunda tüm bilgi ve donanımlarını gösterebilecekleri bitirme projesi çalışmalarını “Bitirme Projesi Sempozyumu” kapsamında jüri, sektör temsilcileri ve katılımcılar karşısında sunmaktadırlar **(2024 B 2.4)**

 Öğrenci merkezli eğitim konusunda öğretim üyelerinin yetkinliklerinin geliştirilmesi amacıyla Erasmus Akademik Personel Hareketlilik programlarına önem verilmekte, üniversite tarafından yıl içinde çeşitli neden ve zamanlarda düzenlenen “Eğiticinin Eğitimi” programlarına katılımları teşvik edilmektedir.

**Kanıtlar:**

* **B.2.1.** [**GMS Staj Bilgileri**](https://drive.google.com/drive/folders/1KJ9aCuCi0U8sbRVSwmsg5xh52N9B0ZQj?dil=TR&birim=408&menu_id=83&usp=sharing&pli=1)
* **B.2.2.** [**Başkent Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği**](https://www.baskent.edu.tr/belgeler/mevzuat/yonetmelik/onlisans_yon_08.2020.pdf)
* **B.2.3.** [**GMS Bölümü Ders İçerikleri-Bilgi Paketi**](https://truva.baskent.edu.tr/bilgipaketi/?dil=TR&menu=akademik&inner=genelBilgi&birim=408)
* **B.2.4.** [**GSTMF GMS IV. Bitirme Projeleri Sempozyum Programı**](https://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/duyuru_ayrinti.php?dil=TR&did=199382)
* **A 2.9 Etkinlikler Listesi**
* **A 2.10 Etkinlik Belge ve Görselleri**

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

Uygulamalı dersler için Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi binası içerisinde Türk Mutfak Araştırmaları Merkezine bağlı olarak faaliyet gösteren her ünitenin kendine ait ekipmanının yer aldığı, aynı anda medya sistemleriyle eğitmenin takip edilebildiği 9 farklı eğitim mutfağı kullanılmaktadır. Bu mutfaklardan; “Ephesus Modüler Uygulama Mutfağı”, “Arisco Teos Modüler Uygulama Mutfağı”, “Letoon Uygulama Mutfağı” ve “Perge Hazırlık Mutfağı” 20’şer kişiliktir. Öğrencilerin yemek pişirme becerilerini geliştirecekleri Ephesus ve Arisco Teos modüler uygulama mutfaklarında her öğrenci için fırın, 4 gözlü ocak ve gazlı ızgara ile kesme hazırlık alanı ve lavabo olanakları sunulmaktadır. Ephesus ve Arisco Teos Modüler Mutfakları dâhili kamera sistemi, ses yayın sistemi, sesli ve renkli görüntülü diyafon sistemi, dokunmatik ekranlara sahip bilgisayar sistemleri, otomatik yangın söndürme sistemi ve yüksek emiş güçlü havalandırma sistemi gibi modern donanımlara sahiptir. Perge mutfağı özellikle hamur işleri ve pastacılık eğitimi için düzenlenmiştir. 40 kişi kapasiteli Zeugma ve 45 kişi kapasiteli Kaunos Gastronomi Laboratuvarları dâhili kamera sistemi, ses yayın sistemi, sesli ve renkli görüntülü diyafon sistemi, dokunmatik ekranlara sahip bilgisayar sistemleri, otomatik yangın söndürme sistemi ve yüksek emiş güçlü havalandırma sistemi gibi modern donanımlara sahiptir. 48 kişi kapasiteli “Ankyra Uygulama Restoranı” bulunmaktadır. Bu atölyelerin haricinde 2 adet soğuk hava deposu, 2 adet kuru erzak ve malzeme deposu, toplantı ve dinlenme salonu, öğretim elemanı odası, soyunma odaları, duşlar ve tuvaletler de yer almaktadır. Akademik ders, kurs ve eğitimlerde online eğitim yapılabilmesi için; Ephesus ve ArsicoTeos Mutfağına hareketli konferans sistemi kamerası, Perge mutfağı için hareketsiz konferans sistemi kamerası, diğer mutfaklar için yüksek çözünürlüklü 2 adet kamera bulunmaktadır **(2024 B.3.1)**. Aspendos ve Hattuşa Pastacılık ve ekmekçilik uygulama mutfakları 20 öğrenci kapasiteli olup, faaliyete geçmiştir (**2024 B.3.2**)

Danışmanlık hizmetlerinin amacı, öğrencilerin kayıtlı oldukları programın eğitim programları ve mevzuat ile ilgili her türlü danışma gereksinimlerini karşılamak, akademik faaliyetlerini sorunsuzca yürütmelerini sağlamaktır. Başkent Üniversitesi Akademik Danışmanlık Yönergesi’ne **(2024 B.3.3)**  göre yürütülmektedir. Akademik danışmanın görev süresi öğrencinin üniversite ile ilişiği kesilene kadar devam eder. Danışman, öğrenciye program hakkında (mezun olmak için alınması gereken zorunlu/seçmeli dersler, kredi sistemi vb.) hakkında temel bilgileri verir Yönetmelik ve yönergeleri okuması ve sorumlulukları hakkında bilgi sahibi olması konusunda öğrencilerini bilgilendirir. Ders kayıt işlemlerinde danışmanı olduğu öğrencilerin kayıt işlemlerini takip etmek ve gerekli yönlendirmeleri yapmak üzere; güz, bahar ve yaz okulu kayıt, ders kayıt ve ders ekle-sil tarihlerinde zorunlu bir gerekçesi olmadıkça çalışma odasında bulunur. Ders eşdeğerliliği ve muafiyet gibi akademik konularda öğrenciye rehberlik yapar. Başkent Üniversitesi Öğrenci Bilgi Sistemi (BUOBS) **(2024 B.3.4)** üzerinden öğrenci tarafından seçilen derslerin yönetmeliğe uygunluğunu kontrol ederek dönem başlamadan önce sistem üzerinden kayıt onayı verir. Öğrencileri, her dönem sonunda BOUBS üzerinden yapılması gereken “Ders ve Öğretim Elemanı Değerlendirme” anketinin önemi konusunda bilgilendirir ve doğru yanıtlamaları konusunda teşvik eder. Danışmanlık hizmetleri Yönetim Bilgi Sistemi (YBS) üzerinden yapılmaktadır **(2024 B.3.5).**

# **Kanıtlar:**

# **B.3.1.** [**Thermopolium Gastronomi Akademisi**](https://www.baskent-tga.com/)

# **B.3.2. ASPENDOS ve HATTUŞA uygulama mutfaklarına ait görseller**

# **B.3.3.** [**Akademik Danışmanlık Yönergesi**](https://www.baskent.edu.tr/belgeler/mevzuat/yonerge/akademikdanisman_yong_18.pdf)

# **B.3.4.** [**BUOBS Öğrenci Bilgi Sistemi**](https://angora.baskent.edu.tr/buobs/)

* **B.3.5.** [**Yönetim Bilişim Sistemi (YBS)**](https://www.baskent.edu.tr/tr/akademik)

***B.4. Öğretim Kadrosu***

Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programında 15 akademisyen görev yapmaktadır. Bölümde 2 profesör, 1 doçent, 2 doktor öğretim üyesi, 7 öğretim görevlisi ve 3 araştırma görevlisi bulunmaktadır **(2024 B.4.1).**Başkent Üniversitesi Atama ve Yükseltme Yönergesinde; öğretim üyesi kadrolarından birine atanmak veya bir öğretim elemanı kadrosunda bulunmakta iken, bir üst unvana yükseltilmek üzere yapılacak başvuruların hangi ölçütler çerçevesinde ve ne şekilde değerlendirileceği belirlenmiştir **(2024 B 4.2)**. Akademik birimler, ihtiyaç analizi yaparak yılda iki kez (Aralık-Mayıs) üniversitenin Kadro İstek Formu aracılığı ile Rektörlük makamından kadro talebinde bulunmaktadır.. Üniversiteye dışarıdan ders vermek üzere öğretim elemanı ihtiyacını akademik birimler üst yönetimden talep eder ve üst yönetim ilgili kuruma Yükseköğretim Kanunu’nun ilgili maddeleri gereğince yazı yazarak, görevlendirilmesini talep eder. Üniversitelerden gelen akademik personel dışında kamu kurum ve kuruluşlarından ve özel sektörden konusunda uzman kişiler de ders vermek üzere davet edilebilir. Bunlar, serbest statülü ders saatli öğretim elemanlarıdır. Ders saat ücretli öğretim elemanları dersin içeriğine bağlı olarak ve uzmanlığı göz önünde bulundurularak akademik birim tarafından talep edilmektedir. Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme açısından; “Başkent Üniversitesi Akademik Personel Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemi” uygulanarak, Üniversitemiz akademik personelinin performansı “Yayınlar, Diğer Akademik Faaliyetler, Eğitim ve Başarı ve İdari Görevler” kapsamlarında değerlendirilerek ölçülmüş ve bireysel puanlar 7 kategoride sınıflandırılarak, Rektörlük Makamınca uygun görüldüğü gibi ödüllendirme yapılarak işlerliği sağlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü son açıklanan akademik performans bölüm sıralamasında 8. sırada (4. kategoride) yer alırken bireysel sıralamada ise Bölüm öğretim üyelerimiz 12., 56., 101. ve 118. sıralarda yer almıştır. **(2024 B 4.3)**.

 **Kanıtlar:**

* **B 4.1** [Akademik Kadro](https://gastronomi.baskent.edu.tr/kw/akademik_kadro.php)
* **B 4.2** [Akademik Personel Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemi](https://www.baskent.edu.tr/belgeler/mevzuat/yonerge/akademikolcme_yong_160519.pdf)
* [**B 4.3** Akademik Performans Bölüm ve Bireysel Sıralama](https://performans.baskent.edu.tr/?birim=159&menu_id=29)
1. **ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME**

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

Kurumda tüm birimleri/alanları kapsayan araştırma-geliştirme yönetimi, kurumsal amaçlar (araştırma politikası, hedefleri, stratejisi) doğrultusunda bütünleştirici, sürdürülebilir ve olgunlaşmış uygulamalarla kurumun tamamında benimsenmiş ve güvence altına alınmıştır; kurumun kendine özgü ve yenilikçi birçok uygulaması bulunmakta olup isteyen tüm birimler faydalanabilmektedirler **(2024 C 1.1/2.)**.

Uluslararası araştırma fonları, hibe programları ve teşvikler bölüm öğretim elemanlarınca her yıl güncel olarak takip edilmektedir. Bireysel olarak gerçekleştirilen kuramsal çalışmalarda öğretim elemanlarının Q1, Q2 ve Q3 kategorisindeki dergilerde yayın yapmaları teşvik edilmektedir. Dönemlik gerçekleştirilen bölüm toplantılarında, proje fikirleri tartışılmakta, ar-ge çalışmalarının olası ortakları değerlendirilmektedir.

* **C.1.1** [**BİTTO**](http://bubitto.baskent.edu.tr/)
* **C.1.2**  [**BUBİTTO Çağrı Duyuruları**](http://bubitto.baskent.edu.tr/tr-TR/Calls)

***C.2. Araştırma Yetkinliği, İş Birlikleri ve Destekler***

Öğretim elemanlarının araştırma yetkinliği takibinde, Eğitim Faaliyetlerine Yönelik Teşvik ve Ödüllendirme açısından; “Başkent Üniversitesi Akademik Personel Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemi” kullanılarak, Üniversitemiz akademik personelinin performansı “Yayınlar, Diğer Akademik Faaliyetler, Eğitim ve Başarı ve İdari Görevler” kapsamlarında değerlendirilerek ölçülmekte ve bireysel puanlar 7 kategoride sınıflandırılarak, Rektörlük Makamınca uygun görüldüğü gibi ödüllendirme yapılarak işlerliği sağlanmaktadır .

Bölüm öğretim elemanları üniversitemiz bünyesinde düzenlenen Eğitici Eğitimlerine aktif katılım göstermektedir. Uluslararası araştırma fonları, hibe programları ve teşvikler bölüm öğretim elemanlarınca her yıl güncel olarak takip edilmektedir. Bireysel olarak gerçekleştirilen kuramsal çalışmalarda öğretim elemanlarının Q1, Q2 ve Q3 kategorisindeki dergilerde yayın yapmaları teşvik edilmektedir. Dönemlik gerçekleştirilen bölüm toplantılarında, proje fikirleri tartışılmakta, ar-ge çalışmalarının olası ortakları değerlendirilmektedir.

**ARAŞTIRMA-GELİŞTİRME PROJELERİ**

| **PROJE DÖNEMİ** | **2023-2024 Bahar ve 2024-2025 Güz Dönemi** |
| --- | --- |
| Tübitak Projesi | 11 |
| BAP Projesi | 2 |

**PROJELER**

| **Sıra No** | **PROJE\_TÜRÜ** |  | **PERSONEL\_ADI SOYADI** | **PROJE\_ADI** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Geleneksel Artizan Peynirlerin Liyofilize Edilerek Tüketim ve Piyasaya Sürülme Olanaklarının Araştırılması |
| 2 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Sıcak Turşu Olarak Adlandırılan Turşu Yapım Tekniği ile Geleneksel Turşu Yapım Tekniğinin Mikrobiyolojik ve Duyusal Olarak Karşılaştırılması |
| 3 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: Nurten Beyter | Coğrafi İşaretli Meyvelerin Liyofilize Edilerek Meyve Aromalı Türk Kahvesi Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması |
| 4 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: Nurten Beyter | Mutfakta Üretimde Oluşan Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi Üzerine Deneysel Bir Çalışma: Atıklardan Ürün Geliştirilmesi |
| 5 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: Esra Kanoğlu | Farklı Baklagillerden Elde Edilen Aquafabaların Yumurta Akı İkamesi Olarak Kullanım Olanaklarının Duyusal ve Kimyasal Olarak İncelenmesi |
| 6 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Pişirme Kaplarından GıdalaraAlüminyum Geçişinin Belirlenmesi |
| 7 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Kuru fasulye mayası ve nohut mayası ile ekmek üretimi, mikrobiyolojik ve duyusal olarak karşılaştırılması |
| 8 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | A Sous Vide Metoduyla Pişirilen Etlerde Ambalaj Malzemelerinden Geçiş Testleri ile Migrasyonun Tespit Edilmesi |
| 9 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Airfryer (hava fritözü) ve geleneksel pişirme yöntemlerinin akrilamid oluşumu yönünden karşılaştırılması |
| 10 | BAP |  | Araştırmacı: İlkay Yılmaz | Mücahit ve Mücahidelerin Anlatımıyla Kıbrıs Türk Milli Mücadelesi |
| 11 | BAP |  | Yürütücü: İsmail Tokmak, Arastırmacı: Hakan Turgut, Ilkay Yılmaz, Nurten Beyter, Tayfun Işık | Başkent Akdeniz Havzasındaki İstilacı Türlerden Aslan Balığı ile Mücadele Kapsamında Aslan Balığının Gastronomik Değerinin İncelenmesi ve Ürün Geliştirmeye Yönelik Bir Araştırma |
| 12 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Kuşkonmaz Sapının Kurutulması İle Elde Edilen Glutamik Asit Tuzu İle Umami Tadı Arttırılmış Ürün Geliştirilmesi Ve Duyusal Analizleri |
| 13 | TÜBİTAK 2209 |  | Danışman: İlkay Yılmaz | Afet Dönemlerinde Tüketilebilecek Dondurarak Kurutulmuş Yemek Üretimi Çalışmaları |

***C.3. Araştırma Performansı***

Araştırma performansı her yıl Başkent Üniversitesi Akademik Personel Performans Ölçme ve Değerlendirme Sistemi tarafından güncel olarak izlenmektedir. Öğretim elemanları YÖK kriterleri doğrultusunda ürettikleri kuramsal ve uygulamalı çalışmaları ABTA üzerinden kayıt altına almaktadır. Her yıl akademik kadronun niteliğini artırmak adına bölümce değerlendirmeler yapılmaktadır.

Q1,Q2,Q3 Dergilerde Yapılan Yayınları ve Yayın Sahipleri

| **Sıra No** | **Yayın Adı** | **Dergi Adı** | **Yılı** | **Bölüm Adı** | **Yayın Sahibinin Adı-Soyadı** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | A gastronomical product in Bursa Cuisine; Orhangazi Gedelek pickles | * [International Journal of Gastronomy and Food Science](https://www.researchgate.net/journal/International-Journal-of-Gastronomy-and-Food-Science-1878-450X?_tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19) (Q2)
 | 2024 |  GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz  |
| 2. | A novel synbiotic edible film based on aquafaba, psyllium husk powder, and Lactiplantibacillus plantarum 299v and applicability on Kashar Cheese | Journal of Food Measurement and Characterization (Q2) | 2024 |  GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter |

2024 Yılında gerçekleşen akademik çalışmalar:

**Makale/Kitap/Kitap Bölümü**

| **Sıra No** | **Yayın Adı** | **Yayın Türü** | **Dergi/Kitap Adı/Yayınevi Adı** | **Yılı** | **Bölüm Adı** | **Yayın Sahibinin Adı-Soyadı** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | [Metataxonomic sequencing to assess microbial safety of buffalo yogurts in Amasra Region,](https://doi.org/10.1089/fpd.2023.0082)  | Makale | [Foodborne Pathogens and Disease](https://doi.org/10.1089/fpd.2023.0082) | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 2 | [A gastronomical product in Bursa Cuisine; Orhangazi Gedelek pickles](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100857) | Makale | [International Journal of Gastronomy and Food Science](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100857) | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 3 | [A novel synbiotic edible film based on aquafaba, psyllium husk powder, and Lactiplantibacillus plantarum 299v and applicability on Kashar Cheese](https://doi.org/https%3A//doi.org/10.1007/s11694-024-02959-z) | Makale | [Journal of Food Measurement and Characterization](https://doi.org/https%3A//doi.org/10.1007/s11694-024-02959-z) | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay YılmazDr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter |
| 4 | [Consumers’ attitudes toward probiotic dairy products in the post-Covid-19 normalization process](https://doi.org/10.37908/mkutbd.1368850) | Makale | [Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi](https://doi.org/10.37908/mkutbd.1368850) | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 5 | Amasra Ceşm-i Cihan Yemekler | Kitap | Akademisyen | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay YılmazÖğr. Gör. Servet K. Güney |
| 6 | Gıdalarda Bulunan Toksik Bileşikler Ve Gıda Bulaşanları | Kitap Bölümü | Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 7 | Probiyotikler ve Güncel Çalışmalar | Kitap Bölümü | Temel Tıp Bilimlerinde Güncel Çalışmalar | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 8 | Current Research on Gastronomy and Culinary Arts-III | Kitap Bölümü | Ottoman cuisine from the 14th to the 19th centuries from travellers perspectives | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 9 | Coğrafi İşaretli Türk ve İtalyan Fındıklarının İncelenmesi | Kitap Bölümü | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 10 | Siyah Sütlaç Geliştirme Çalışması ve Duyusal Analiz | Kitap Bölümü | Sofradaki Bilim Ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 11 | Atıktan Tabağa Sürdürülebilirlik | Kitap Bölümü | Green Inspiration - Yeşil İlham | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 12 | Food Allergy Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers and Managers Working in Chain Food and Beverage Business in Turkey | Kitap Bölümü | Contemporary Studies and Theories in Gastronomy and Food Science | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay Yılmaz |
| 13 | Afet Döneminlerinde Tüketilebilecek Gıdalar Ve Özel Beslenme İhtiyaçlarına Göre Gıda Önerileri | Kitap Bölümü | Turizm ve Gastronomi Çalışmalarında Güncel Yaklaşımlar | 2024 | GMS | Doç. Dr. İlkay YılmazDr. Öğr. Üyesi Nurten BeyterÖğr. Gör. Servet K. Güney |
| 14 | [Disiplinlerarası Bir Alan Olarak Gastronominin Yenilikçilik Açısından Anarşizm İle İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme](https://doi.org/10.51525/johti.1478726) | Makale | [Journal of Hospitality and Tourism Issues](https://doi.org/10.51525/johti.1478726) | 2024 | GMS | Öğr. Gör. Servet K. Güney |
| 15 | [Kavun Suyu Ve Kavun Sübyesinden Ürün Geliştirilmesi Ve Duyusal Değerlendirmesi](https://doi.org/10.29228/SOBIDER.74250) | Makale | [The Journal of Social Sciences](https://doi.org/10.29228/SOBIDER.74250) | 2024 | GMS | Öğr. Gör. Servet K. Güney |
| 16 | [Using Blockchain Technology at Supply Chain: The Sample of Migros](https://doi.org/10.24925/turjaf.v12i8.1292-1301.6705) | Makale | [Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology](https://doi.org/10.24925/turjaf.v12i8.1292-1301.6705) | 2024 | GMS | Arş. Gör. Esra Kanoğlu |
| 17 | Geleneksel Diğer Türk İçecekleri | Kitap Bölümü | Gastronomide İçecekler | 2024 | GMS | Arş. Gör. Esra Kanoğlu |

**Bildiri**

| **Sıra No** | **Adı** | **Kongre Adı** | **Yılı** | **Bölüm Adı** | **Yayın Sahibinin Adı-Soyadı** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ambidextrous Leadership and Followers' Innovatıve Performance: Integrating The Mood-As-Input Perspective | Turkish Academy of Management 2024 Congress | 2024 | GMS | Prof. Dr. Hakan Turgut |
| 2 | Is silence in commercial kitchens a catalyst or barrier to entrepreneurial intentions? | 2nd International Congress on Blue & Grey Collar Workers | 2024 | GMS | Prof. Dr. Hakan Turgut |
| 3 | Investigation of the Effect of Prebiotic Added Diabetic Product on Glycemic Index in Patients with Type-2 Diabetes | 17th International Scientific Conference on Probiotics, Prebiotics, Gut Microbiota and Health - IPC2024 | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 4 | New instrumental techniques in sensory evaluation | Tourism, Culture and Economy Congress | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 5 | Importance of Metagenomic Analysis in Ensuring Food Safety | 8th International Çukurova Agriculture and Veterinary Congress | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 6 | Dondurarak Kurutma Yöntemi İle Türk Kahveli Cips Geliştirilmesi Ve Duyusal Analizi | 2. Ulusal Kahve Sempozyumu | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 7 | Menü Yönetiminde Sıfır Atık Üzerine Ankara’da Bir Örnek Olay İncelemesi | UGTAK | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 8 | Research Of Foodıe Index Of Gastronomy And Culınary Arts And Cookery Students- The Case Of Istanbul  | Shaping Gastronomy: Regenerating Food Systems and Societies | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 9 | Sıcak Turşu İle Geleneksel Turşuların Mikrobiyolojik Ve Duyusal Olarak Karşılaştırılması | Consense Uluslararası Tüketici Ve Duyusal Bilimler Konferansı | 2024 | GMS | Doç.Dr. İlkay Yılmaz |
| 10 | Adaptatıon Of Fantastıc Unıverse Cuısıne The Case Of Dungeons & Dragons  | ISGSS Congress "Shaping Gastronomy, Regenerating Food Systems, and Societies" | 2024 | GMS | Öğr. Gör. Servet K. Güney |

1. **TOPLUMSAL KATKI**

***D.1. Toplumsal Katkı Faaliyetleri ve Performansı***

Bölümün idari ve akademik iş dağılımında olduğu gibi toplumsal katkı süreçleri de yine bölüm öğretim elemanlarının ortak sorumluluk paylaşımıyla yürütülmektedir. Toplumsal faydaya hizmet edecek projelerin ve araştırmaların geliştirilmesi ve yürütülmesinde bölüm üniversitenin ilgili birimleriyle birlikte çalışmaktadır. Süreçlerin yönetiminde öncelikle Dekanlığın daha sonra da Rektörlüğün onayıyla ilerlenmektedir. Bu çerçevede 2024 yılı itibariyle program öğretim elemanlarınca önerilen, yürütülen, desteklenen projeler şu şekildedir;

**Culinary Arena:** Başkent Üniversitesi ve Ankara HiltonSa Oteli işbirliği ile 27 Kasım 2024 tarihinde Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri ile SBMYO Aşçılık bölümü öğrencilerini arasında Thermopolium Gastronomi Akademisinde "Culinary Arena" yemek yarışması düzenlenmistir. Yarisma Thermopolium Gastronomi Akademisi Atölyeleri ve Uygulama restoranında yapılacak yarışmada Bölümümüz öğrencileri  Zehra Nur Karakaş 1. olurken Arda Kocasaraç 2.lik ödülünü almaya hak kazanmıştır. Yarışmaya katılan tüm öğrencilerimizi tebrik ederiz.

**GSTMF Yıl Sonu Sergisi 8-25 Haziran 2024:** Fakültemizin Heyecanla Beklenen Yıl Sonu Sergisine Sayılı Günler Kaldı. GSTMF bünyesinde üretilmiş 2024'ün en etkileyici sanat eserlerini bir araya getiren yıl sonu sergimiz için geri sayım başladı. 8 Haziran Cumartesi günü ÇSM'de kapılarımızı açacağız. Bu sene, birbirinden farklı pek çok disiplin dahilinde sizleri büyüleyici bir sanat yolculuğuna çıkaracağız.Sergimizde yer alacak grafik tasarımdan mimariye, görsel iletişim tasarımından gastronomiye, tekstil ve moda tasarımından iç mimariye animasyondan film tasarımı ve yönetimine pek çok yetenekli sanatçının eserlerini keşfedecek, sanatın ilham verici gücüne ortak olacaksınız. Sergiye giriş ücretsiz olacak.

**Eğitim Gezisi:** 20 Şubat 2024 tarihinde Öğr.Gör.Servet Kazım Güney danışmanlığında ve Araş.Gör.Gözde Lale Karaca Üçok'un eşliğinde  Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. sınıf öğrencilerinin katıldığı eğitim gezisi gerçekleştirilmiştir. Eğitim gezisinde  Gölbaşı Patalya Lakeside Otel ziyaret edilerek yiyecek üretim alanlarından satın alma birimine kadar bir otelin işleyişine katkıda bulunan  bölümlerle ilgili  otel sorumlularından bilgi alınmıştır.  Eğitim Gezisi Kampüs içinde Beslenme ve Diyetetik Bölümü Laboratuvarı ve BÜGEV ziyareti ile tamamlanmıştır.

 **Kanıt:**

* **D.1.1. Culinary Arena**
* **D.1.2. GSTMF Yıl Sonu Sergisi 8-25 Haziran 2024**
* **D.1.3. Eğitim Gezisi**

**Kanıtlar aşağıdaki drive dosyasında paylaşılmıştır.**

**https://drive.google.com/drive/folders/13jts57ImXCjzWpi0hpgC50Z-bQ\_f0rp8**