

T.C. KARABÜK ÜNİVERSİTESİ



BÖLÜM ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU (BÖDR)

Safranbolu Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Hazırlama Ekibi

Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI (BÖLÜM BAŞKANI)

Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT (AKADEMİK ÜYE)

Arş. Gör. İbrahim YILMAZ (AKADEMİK ÜYE)

Efsun Hikmet GÜL (İDARİ ÜYE)

Fatih KOCABAŞ (ÖĞRENCİ ÜYE)

08/02/2024

ÖZET

Bu rapor Karabük Üniversitesi Kalite Güvencesi Sistemi çalışmaları kapsamında birimimizin 2023 yılındaki durumu ile güçlü ve gelişmeye açık yönlerinin ortaya konulması ve iyileştirme süreçlerine katkı sağlaması amacıyla hazırlanmıştır.

BÖDR raporu ile elde edilen bulgular genel olarak değerlendirildiğinde; bölümümüzün yürütmekte olduğu çalışma ve uygulamalar genel itibari ile Üniversitemiz misyon, vizyon ve politikalarıyla uyumlu bir biçimde özellikle çevik liderlik anlayışı ile ve katılımcı bir yaklaşımla yönetsel süreçlerin yürütülmesinde olduğu, uygulamaların genel olarak yapılandırılmış süreçlerle yürütüldüğü, eğitim programlarının yapılan toplantılarla ve AKTS ders bilgi paketleri çerçevesinde, tanımlı süreçler doğrultusunda hazırlandığı ve ilan edildiği, eğitim ve öğretim süreçlerinin genel ilke ve kuralara uygun yönetildiği görülmektedir. Bölümümüzün kalite güvencesi sisteminin önümüzdeki yıllarda daha da nitelikli bir biçimde uygulanması için özellikle rapor ile belirlenen gelişime açık alanlar ile ilgili gerekli çalışmaların planlanmasına ve uygulanmasına devam edilecektir.

BÖLÜM HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Safranbolu Turizm Fakültesi 26.09.2011 tarih ve 2011/2276 Sayılı Kararname ile kurulmuş olup, kuruluşu 24.10.2011 tarih ve 28094 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilmiştir. 22.02.2012 tarihli Yükseköğretim Yürütme Kurulu toplantısı kapsamında 2547 sayılı Kanun 7/d-2 maddesi uyarınca Safranbolu Turizm Fakültesi bünyesinde Turizm İşletmeciliği Bölümü/Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı açılması uygun görülmüştür:

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öğrencileri Safranbolu Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü ile çift ana dal yapma imkanına sahip bulunmaktadır. Böylelikle bölüm öğrencileri, iki üniversite diploması alma şansına sahip bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2023-2024 Bahar Dönemi itibariyle toplam 10 akademik personele (1 Profesör, 5 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi ve 3 Araştırma Görevlisi) sahip bulunmaktadır.

A. LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

A.1. LİDERLİK VE KALİTE

A.1.1. Yönetişim modeli ve idari yapı

Kurumdaki yönetim modeli ve idari yapı (yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal

yaklaşım, gelenekler, tercihler); karar verme mekanizmaları, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti, paydaşların temsil edilmesi; öngörülen yönetim modeli ile gerçekleşmenin karşılaştırılması, modelin kurumsallığı ve sürekliliği yerleşmiş ve benimsenmiştir. Vakıf yükseköğretim kurumlarında mütevelli heyet, devlet yükseköğretim kurumlarında rektör yardımcıları ve danışmanlarının (üst yönetimin) çalışma tarzı, yetki ve sorumlulukları, kurumun akademik camiasıyla iletişimi; üst yönetim tarzının hedeflenen kurum kimliği ile uyumu yerleşmiş ve benimsenmiştir. Organizasyon şeması ve bağlı olma/rapor verme ilişkileri; görev tanımları, iş akış süreçleri vardır ve gerçeği yansıtmaktadır; ayrıca bunlar yayımlanmış ve işleyişin paydaşlarca bilinirliği sağlanmıştır.

Birimdeki yönetim modeli ve idari yapı (yasal düzenlemeler çerçevesinde kurumsal yaklaşım, gelenekler, tercihler); karar verme mekanizmaları, kontrol ve denge unsurları; kurulların çok sesliliği ve bağımsız hareket kabiliyeti, paydaşların temsil edilmesi; öngörülen yönetim modeli ile gerçekleşmenin karşılaştırılması, modelin kurumsallığı ve sürekliliği yerleşmiş ve benimsenmiştir. Organizasyon şeması ve bağlı olma/rapor verme ilişkileri; görev tanımları, iş akış süreçleri bulunmakta ve paydaşlarca bilinirliği sağlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018-2019 eğitim yılından itibaren Safranbolu Turizm Fakültesi binasının 4.ve 5. katlarında eğitim vermektedir. Yeterli derslik, bilgisayar laboratuvarı, Mutfak, Depo alanları, Uygulama dersleri sunum alanları ve kantin gibi eğitim ve sosyal alanları ile öğrencilerine ve öğretim elemanlarına huzurlu bir eğitim imkanı sunmaktadır.

Bölüm Organizasyon Şeması	<pre> graph TD A[Bölüm Başkanı] --- B[Bölüm Başkanı Yardımcısı] A --- C[Bölüm Sekreteri] A --- D[Bölüm Kurulu] A --- E[Bölüm Anabilim Dalı Kurulu] </pre>
Bölüm Başkanı ve Yardımcılarının Görev Tanımları	<u>Bölüm Başkanı</u> Karabük Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; birimin tüm faaliyetleri ile ilgili, etkenlik ve verimlilik ilkelerine uygun olarak yürütülmesi amacıyla çalışmalar yapmak. Bölümün her düzeyde eğitim öğretim ve araştırmalarından, bölüme ait her türlü faaliyetin düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden sorumludur. • 2547 sayılı Akademik Personel kanununun ilgili akademik teşkilat yasasında belirtilen görevleri yapmak, • Bölüm kurullarına başkanlık etmek, • Fakülte Kuruluna üyelik yapmak,

- Bölümün ihtiyaçlarını Dekanlığa yazılı olarak rapor etmek,
- Dekanlık ile bölüm arasındaki her türlü yazışmanın sağlıklı bir şekilde yapılmasını sağlamak,
- Bölüme bağlı Anabilim Dalları arasında eşgüdümü sağlamak,
- Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli bir şekilde yapılmasını sağlamak,
- Bölümde eğitim-öğretimin düzenli bir şekilde sürdürülmesini sağlamak,
- Ek ders ve sınav ücret çizelgelerinin zamanında ve doğru bir biçimde hazırlanmasını sağlamak,
- Bölümün eğitim-öğretimle ilgili sorunlarını tespit eder, Dekanlığa iletmek,
- Bölümün değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarını yürütür, raporları Dekanlığa sunmak,
- Dekanlık Kalite Birimi ile eşgüdümlü çalışarak Bölüme bağlı programların akredite edilme çalışmalarını yürütmek,
- Eğitim-öğretimin ve bilimsel araştırmaların verimli ve etkili bir şekilde gerçekleşmesi amacıyla yönelik olarak Bölümdeki öğretim elemanları arasında bir iletişim ortamının oluşmasına çalışmak,
- Bölümün ders dağılımını öğretim elemanları arasında dengeli ve makul bir şekilde yapılmasını sağlamak,
- Bölümdeki dersliklerin, çalışma odalarının, atölyelerin, Mutfağın, laboratuvarların ve ders araç gereçlerinin verimli, etkili, düzenli ve temiz olarak kullanılmasını sağlamak,
- Bölümüne bağlı öğretim elemanlarının görev sürelerinin uzatılmasında dikkate alınmak üzere Bölüm görüşünü yazılı olarak Dekanlık Makamına bildirmek,
- Fakülte Akademik Genel Kurulu için Bölüm ile ilgili gerekli bilgileri sağlamak,
- Her dönem başında ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılmasını sağlamak,
- Bölüm öğrencilerinin eğitim-öğretim sorunları ile yakından ilgilenmek,
- Bölümündeki öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerinin, eğitim-öğretimin amaçları doğrultusunda, düzenli ve sağlıklı bir şekilde yürütülmesini sağlamak,
- Ders kayıtlarının düzenli bir biçimde yapılabilmesi için danışmanlarla toplantılar yapmak,
- Lisans/Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile Yönergelerin uygun bir şekilde uygulanmasını sağlamak,
- Öğretim elemanlarının derslerini düzenli olarak yapmalarını sağlamak,
- Bağlı olduğu proses ile üst yönetici/yöneticileri tarafından verilen diğer işleri ve işlemleri yürütmek,
- Görevi ile ilgili süreçleri Üniversitemiz Kalite Politikası ve Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde, kalite hedefleri ve prosedürlerine uygun olarak yürütmek,
- Kurul, Komisyon, Koordinasyon Temsilci listesinde yer alan üye ve sekreteryaya görevlerini yerine getirmek.

<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/126313202334551.pdf>

	(Safranbolu Turizm Fakültesi Web Sayfasında daha ayrıntılı bilgiye ulaşılabilir) <u>Bölüm Başkanı Yardımcısı</u> Bölüm Başkanı'nın izinli olduğu veya uygun gördüğü zamanlarda Bölüm Başkanı tarafından yerine getirilmesi öngörülen görevleri yerine getirmek
Bölümdeki Komisyonlar ve Görev Tanımları	<u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Kurulu/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Kurulu:</u> Bölüm ders dağıtımları, muafiyet, yatay geçiş, çift anadal, mazeret sınavı, tek ders ve mezuniyet için bölüm kararı almak <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademik Bölüm Kurulu:</u> Bölüm eğitim, öğretim uygulama ve araştırma faaliyetlerinin programlarının, araç, gereç ve fiziksel imkanlarından en etkin biçimde yararlanmak için gerekli planların ve işbirliği esaslarının hazırlanması hususunda görüş bildirmek. <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Teşvik Başvuru ve İnceleme Komisyonu:</u> Bölüm öğretim elemanlarının akademik başvuru evraklarını incelemek ve raporlaştırmak. <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü AKTS ve Diploma Eki Komisyonu:</u> AKTS işlemleri: Bologna Sürecinin oluşturmayı hedeflediği Avrupa Yükseköğretim Alanı içerisine uyum sağlamak amacıyla bölüm iş işlemleri yerine getirmek ve verileri güncellemek. <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Muafiyet ve İntibak Komisyonu:</u> Bölüm öğrencilerinden gelen muafiyet taleplerini incelemek ve karar için bölüm kuruluna göndermek. <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezuniyet Komisyonu:</u> Bölüm öğrencilerinin mezuniyet için gerekli olan AKTS ve krediyi sağlayıp sağlamadığını kontrol etmek ve karar için bölüm kuruluna göndermek. <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kariyer Merkezi:</u> Bölümden mezun olan öğrencilerle iletişim kurmak ve işgücü piyasasına uyum durumlarını izlemek. <u>Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İş ve Staj Komisyonu:</u> Bölüm müfredatı kapsamında zorunlu ders olarak bölüm öğrencileri tarafından alınması gerekli olan TFI234 Staj dersi için başvuru, izleme ve değerlendirme işlemlerini yürütmek.
Bölüm İş Akış Süreçleri	<u>Muafiyet Başvurusu</u> -Öğrencinin yazılı başvuru dilekçesi -Bölüm sekreteri kayıt -Ön kontrol (Arş. Gör.) -Bölüm kurulu -Öğrenci işleri sistemine ders muafiyetlerin girilmesi

	<u>Yatay Geçiş Başvurusu</u> - Öğrencinin öğrenci işleri daire başkanlığı üzerinden başvurusunun yapılması - Bölüm kurulunun değerlendirmesi - Öğrenci işleri sistemine ders muafiyetlerin girilmesi - Ders kaydının yapılması <u>Çift Anadal Başvurusu</u> - Öğrencinin öğrenci işleri daire başkanlığı üzerinden başvurusunun alınması - Başvurunun ön kontrolü - Bölüm kurulunun değerlendirmesi <u>Ara Sınav Mazeret Başvurusu</u> -Öğrencinin yazılı başvuru dilekçesi -Bölüm sekreteri kayıt -Ön kontrol (Arş. Gör.) -Bölüm kurulu -Öğrencinin sınav tarihinin belirlenmesi -Sınav tarihlerinin duyurulması -Öğrencinin sınava alınması -Öğrencinin notunun öğrenci bilgi sistemine girilmesi <u>Tek Ders Sınav Başvurusu</u> -Öğrencinin yazılı başvuru dilekçesi -Bölüm sekreteri kayıt -Ön kontrol (Arş. Gör.) -Bölüm kurulu -Öğrencinin sınav tarihinin belirlenmesi -Sınav tarihlerinin duyurulması -Öğrencinin sınava alınması -Öğrencinin notunun öğrenci bilgi sistemine girilmesi <u>Sınav Notu İtiraz Başvurusu</u> -Öğrencinin yazılı başvuru dilekçesi -Bölüm sekreteri kayıt -Ön kontrol (Arş. Gör.) -Bölüm kurulu -Sınav sonucunun yeniden değerlendirilmesi -Değerlendirme sonucunun yazılı olarak bildirilmesi
--	---

A.1.2. İç kalite güvencesi mekanizmaları

Safranbolu Turizm Fakültesi'nde kalite güvencesi süreçlerini yürütmek üzere oluşturulmuş bir kalite komisyonu bulunmaktadır. PUKÖ çevrimleri itibarı ile takvim yılı temelinde hangi işlem, süreç, mekanizmaların devreye gireceği planlanmış, akış şemaları belirlidir. Sorumluluklar ve yetkiler tanımlanmıştır. Gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir. Takvim yılı temelinde tasarlanmayan diğer kalite döngülerinin ise tüm katmanları içerdiği kanıtları ile belirtilmiştir, gerçekleşen uygulamalar değerlendirilmektedir. Kuruma ait kalite güvencesi rehberi (<https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12620122023110701.pdf>) gibi, politika ayrıntılarının yer aldığı erişilebilen ve güncellenen bir doküman bulunmaktadır.

Bölüm kalite komisyonu organizasyon şeması	Üniversitemiz PUKÖ ilkelerini esas almaktadır ancak bölüm içerisinde bağımsız araştırma bulunmamaktadır.
Bölüm kalite komisyonu iş akış süreçleri	Henüz spesifik bir iş akış süreci bulunmamaktadır.
Bölüm kalite komisyonu görev tanımları	Henüz spesifik bir kalite komisyonu görev tanımı bulunmamaktadır.
Bölüm danışma kurulu kararları	Bölüm danışma kurulu bulunmamakta fakülte danışma kurulu kararları esas alınmaktadır.
Bölüm iç-dış paydaş geri bildirimleri ve iyileştirme örnekleri	Yükseköğretimde rekabet, stratejik yönetim ve eğitim niteliğinin artırılması bağlamında iç paydaşlar (akademik ve idari personel, öğrenciler ve yöneticiler) ve dış paydaşlarla (aileler, mezunlar, kamu kurum ve kuruluşları, diğer üniversitelerin bölüm temsilcileri, işletmeler/meslek örgütleri/ sivil toplum kuruluşları, toplum) ile işbirliği, takip, izleme, raporlama ve iyileştirme esas alınmaktadır. 2023 yılı çalışmaları şu şekildedir: - Ulusal öğrenciler ile oryantasyon eğitimi, - Uluslararası öğrenciler ile oryantasyon eğitimi, - Safranbolu'daki turizm paydaşları ile grup görüşmeleri, - Emniyet Müdürlüğü ile bağımlılık eğitimi, - Safranlı Yemekler Yemek yarışmasına katılım - Türk Mutfak Haftası etkinliklerine katılım

A.1.3. Kamuoyunu bilgilendirme ve hesap verebilirlik

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

Bölüm akademik ve sosyal faaliyetleri paydaşlar ve kamuoyuna duyurulması konusunda şeffaf ve titiz davranmaktadır. Bununla birlikte sınav ve ders programlarının ilanından sosyal etkinliklerin yansıtılması Bölümün bütün faaliyetleri OBS sistemi, bölüm internet sitesi duyurular sekmeleri üzerinden açıkça ilan edilmektedir.

Kamuoyunu bilgilendirmede Safranbolu Turizm Fakültesi kurumsal internet sayfası ve sosyal medya hesapları aktif ve etkin olarak kullanılmaktadır. Bölüm linki doğru, güncel, ilgili ve kolayca erişilebilir bilgilere yer vermektedir. Doğru, güncel ve erişilebilir bilgiyi sağlamak üzere bölüm internet sitesi sorumlusu görevlendirilmiştir.

Bölüm internet sayfasında yayımlanan ilgili kanıtlar	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (karabuk.edu.tr)
--	--

A.2. MİSYON VE STRATEJİK AMAÇLAR

A.2.1. Misyon ve Vizyon

Bölümün kurumsal kimliği ve hedeflerini ortaya koyması bakımından misyon, vizyon ve uygulanacak politikaların açık biçimde tanımlı olması bölümün kurumsal kimliğini ve

hedeflerini ortaya koyması açısından çok önemlidir ve büyük önem taşımaktadır. Bölümümüz bir birim kültürü oluşturmak amacıyla misyon ve vizyonunu oluşturmuştur.

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

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

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

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

❖ <https://kalite.karabuk.edu.tr/index.aspx#> (Politika Belgeleri)

❖ <https://stf.karabuk.edu.tr/yuklenen/dosyalar/12620122023110701.pdf>

(Kalite Rehberi)

A.3. PAYDAŞ KATILIMI

A.3.1. İç Paydaşlar (akademik ve idari personel, öğrenci)

İç ve dış paydaşların karar alma, yönetişim ve iyileştirme süreçlerine katılım mekanizmaları tanımlanmıştır. Gerçekleşen katılımın etkinliği, kurumsallığı ve sürekliliği irdelenmektedir. Uygulama örnekleri, iç kalite güvencesi sisteminde özellikle öğrenci ve dış paydaş katılımı ve etkinliği mevcuttur. Sonuçlar değerlendirilmekte ve bağlı iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. Bölüm düzleminde özelleştirilmiş paydaş katılımı süreçleri tanımlı değildir. Bu konuda Dekanlık ve Rektörlük tarafından belirli süreç ve kriterler takip edilmektedir.

Bölüm kalite komisyonu çalışma takvimi	Bölüm düzleminde özelleştirilmiş paydaş katılımı süreçleri tanımlı değildir. Bu konuda Dekanlık ve Rektörlük tarafından belirli süreç ve kriterler takip edilmektedir.
Bölüm kalite komisyonu toplantı tutanakları	Kanıtlar: Henüz spesifik bir tutanak bulunmamaktadır.
İzleme ve iyileştirme kanıtları	Kanıtlar: Henüz spesifik bir kanıt veya sonuç bulunmamaktadır.

A.3.2. Dış Paydaşlar (iş verenler, mezunlar, kurumlar vb.)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde piyasanın ihtiyaç duyduğu güncel verilerin anlaşılabilmesi ve uygulanabilmesi için kalite kültürü çerçevesinde dış paydaşların yer aldığı

çeşitli yaygınlaştırma faaliyetleri yürütülmektedir. Bu amaçla dış paydaşlarla yılda bir kez toplantılar düzenlenmekte olup talepler ve önerilerin hayata geçirilmesi için gerekli çalışmalar yapılmaktadır.

A.4. ULUSLARARASILAŞMA

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

Uluslararasılaşma faaliyetleri kapsamında bölümümüz kadrosundaki öğretim elemanları 2023 yılı içerisinde gerçekleştirilen uluslararası akademik etkinliklerde 10 adet makale, 15 adet bildiri, 34 adet kitap bölümü çalışması yapmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 43 yabancı uyruklu öğrenci bulunmaktadır. Yurtdışı hareketlilikleri çerçevesinde toplantılar öğrencilere duyurulmaktadır.

Ayrıca, ilgilenen öğrenciler birimimiz Erasmus Sorumlusu Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ'a yönlendirilmektedir.

B. EĞİTİM ÖĞRETİM

B.1. PROGRAM TASARIMI, DEĞERLENDİRMESİ VE GÜNCELLENMESİ

B.1.1. Program tasarımı ve onayı

Eğitim programlarının tasarımı; öğretim programlarının amaçlarına ve öğrenme çıktılarına uygun olarak gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yer alan programların amaçları, yeterlilikleri ve öğrenme çıktıları belirlenmiş ve paydaşlarla paylaşılmıştır. Programların eğitim amaçları, yeterlilikleri ve çıktıları, ilgili akademik birimler ve senatonun alt komisyonu olan Eğitim Komisyonu tarafından izlenmektedir. Paydaşlar, öğretim elemanları ve öğrencilerden gelen görüşler değerlendirilerek ihtiyaç duyulması halinde güncelleme yapılması mümkündür. Programlarımızın eğitim amaç ve hedefleri ile program profilleri üniversitemiz web sayfasında yer alan Akademik Kredi Transfer Sistemi (AKTS) sekmesindeki sürümünde bulunabilir:

TYYÇ program yeterlilik öğrenme çıktılarının TYYP uyumu kanıtı	Kanıtlar: https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=1300&curSunit=2468
Program tasarımı değerlendirme ve güncelleme kanıtları (süreç yönetimi, danışma kurulu, iç-dış paydaş toplantıları, faaliyet raporu, geliştirme ve iyileştirme kanıtları, vb.)	Kanıtlar: https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/bologna/index.aspx?lang=tr&curOp=showPac&curUnit=1300&curSunit=2468

B.1.2. Programın ders dağılım dengesi

Programın Ders Dağılım Dengesi Öğrencilerin bir dönemde alabileceği zorunlu ve seçmeli dersler program tasarımında açıklandığı şekilde, birim akademik kurulunun görüşü ile belirlenmekte ve üniversite senatosunun onayı ile yürürlüğe girmektedir. Ders kaydı sırasında öğrenciler Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) üzerinden istedikleri seçmeli dersi seçerek akademik

danışmanlarının onayına sunmaktadır. Eğer seçmeli derste kota uygulaması söz konusu ise bu durum bölüm başkanlığı tarafından takip edilerek, o derse kayıt yaptırabilecek öğrenci sayısı belirlenmektedir. Ayrıca üniversite genelinde tüm öğrencilerin seçebileceği bilim, sanat, yabancı dil, spor ve kültür alanlarını kapsayan Üniversite Seçmeli Dersleri (ÜSD) açılarak öğrencilere disiplinler arası bir yaklaşım kazandırılmak ve aynı zamanda kişisel gelişimlerine katkıda bulunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde ders dağılımına ilişkin ilke, kural ve yöntemler akademik ve mesleki temel alan yeterliliklerine göre yapılmaktadır. Farklı disiplinleri tanıma ve kültürel zenginlik kazanma amacıyla üniversite seçmeli dersleri program ders dağılımında yer almaktadır. Üniversite Seçmeli Derslerinin (ÜSD) uygulama ilkeleri KBÜ "Üniversite Seçmeli Ders Yönergesi" kapsamında yürütülmektedir. Bu kapsamda öğrencilerin, ilk iki yıl toplamda 4 adet ÜSD alabilirler ve bilimsel, sosyo-kültürel ve kişisel açıdan kendilerini geliştirmesi amaçlanmaktadır. Ders sayısı ve haftalık ders saati öğrencinin informal (hayat boyu öğrenme) öğrenme etkinliklere zaman ayırabileceği şekilde düzenlenmiştir. Bu kapsamda geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği birimler tarafından izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler düzenli olarak takip edilerek yapılmaktadır.

Bilimsel teknolojinin gelişimine, araştırma geliştirme çalışmalarının yönelimine ve bireysel gelişim süreçlerine destek olacak şekilde gerekli görüldüğü takdirde program müfredatlarına ders ilave edilmesi ilgili birim komisyonu tarafından üniversite Eğitim Komisyonuna iletilmektedir. Eğitim Komisyonu kararına bağlı olarak senato onayına sunularak gerekli düzenlemeler uygulamaya konulmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesindeki programların ders dağılım dengesi izlenmekte ve ihtiyaç duyulan iyileştirmeler yapılmaktadır. Ayrıca, programın ders dağılım eşitliği gözetilmekte, her sınıf düzleminde zengin bir seçmeli ders havuzu oluşturulmaktadır. Ders yükü konusunda ise Programın ulusal yeterlilik koşullarına bağlı olarak öğrencinin öğrenim hayatı boyunca 240 AKTS'lik bir ders yükünü geçebilmesi esastır. Bu kapsamda geliştirilen ders bilgi paketlerinin amaca uygunluğu ve işlerliği izlenmekte ve bağlı iyileştirmeler yapılmaktadır.

B.1.3. Ders kazanımlarının program çıktılarıyla uyumu

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

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

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

öğrencilerin erişim ve imkân farklılıklarını kapsayacak şekilde çeşitlendirilmektedir. Farklı sınav alternatifleri Rektörlük tarafından denenmekte ve sunulmaktadır. Öğretim elemanlarına sınavlarda sordukları her soruyu ders kazanımları ve program yeterlikleri ile ilişkilendirme ve böylece kapsam geçerliliği yüksek sınavlar gerçekleştirme imkânı sağlanmaktadır.

Öğrenci iş yüküne dayalı ders tasarımı

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

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

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

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

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

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

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

B.1.4. Programların izlenmesi ve güncellenmesi

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

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

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

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

B.2.1. Öğretim yöntem ve teknikleri

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

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

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

B.2.2. Ölçme ve değerlendirme

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

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

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

B.2.3. Öğrenci kabulü, önceki öğrenmenin tanınması ve kredilendirilmesi

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

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

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

B.2.4. Yeterliliklerin sertifikalandırılması ve diploma

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Sertifikalandırma ve diploma işlemleri bu tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.

Turizm İşletmeciliği bölümünde, mezuniyet şartlarını başarı ile tamamlayan öğrencilere lisans diploması verilmektedir. Diplomalar hazırlanıncaya kadar öğrencilere geçici mezuniyet belgesi verilmektedir. Diploma, derece ve diğer yeterliliklerin tanınması ve sertifikalandırılmasına ilişkin açık, anlaşılır, kapsamlı ve tutarlı şekilde tanımlanmış kriterler ve süreçler, bölümümüzde uygulanmakta olup, bölümün web sayfasında mezuniyet şartları kamuoyu ile paylaşılmıştır. Bölümümüzde diploma işlemleri, mezuniyet komisyonu tarafından tanımlı sürece uygun olarak yürütülmekte, izlenmekte ve gerekli önlemler alınmaktadır.

Yeterliliklerin onayı, mezuniyet koşulları, mezuniyet karar süreçleri hakkında bilgi veriniz. Mezuniyet iş akış şeması	-Öğrencinin 240 AKTS ve 186 kredi şartını müfredattaki derslerden başarılı olarak sağlama -Mezuniyet onayının danışman tarafından kontrol edilmesi ve onaylanması -Bölüm sekreterliğine mezuniyetinin yazılı olarak bildirilmesi
--	--

	-Bölüm kurulunun değerlendirilmesi -Bölüm kararının öğrenci işleri daire başkanlığına gönderilmesi -Öğrencinin mezuniyetinin kabul edilmesi -Diplomasının basılması
Danışman onay belge kanıtı	Kanıtlar: https://obs.karabuk.edu.tr/oibs/akademik/login.aspx

B.3. ÖĞRENME KAYNAKLARI VE AKADEMİK DESTEK HİZMETLERİ

B.3.1. Öğrenme ortam ve kaynakları

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

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

B.3.2. Akademik destek hizmetleri

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

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

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

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

B.3.3. Tesis ve altyapılar

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

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

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

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

Öğrencilerimizin barınmasına yönelik Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren öğrenci yurdu ve öğrenci evleri bulunmamakla birlikte üniversitemiz çevresinde Kredi Yurtlar ve Genel Müdürlüğü bünyesinde yedi (7) adet kız öğrenci üç (3) adet erkek öğrenci yurdu öğrencilerimize hizmet vermektedir. Uzaktan eğitim (Dersler, Sertifika Programları vb. gibi) ile ilgili bütün süreçler KBUZEM bünyesinde aktif olarak verilmekte olup aynı zamanda e-sertifika programları KABUSEM aracılığıyla öğrencilerimize sunulmaktadır. Üniversitemiz Merkez Kâmil Güleç Kütüphanesi'nde on bir (11) adet çalışma okuma salonu bulunmakta ve hafta içi 08:00–22:30 ve hafta sonu 10:00–23:00 arası hizmet vermektedir. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı'nın üyesi olduğu tüm çevrimiçi veri tabanlarına öğrencilerin ve personelin sadece kampüste değil istedikleri herhangi bir mekândan internet üzerinden erişim sağlamaları için gerekli altyapı Bilgi İşlem Daire Başkanlığı tarafından sağlanmaktadır. Üniversitemiz teknoloji ve bilişim alt yapısı makro internet hatları ile Ulaknete bağlıdır. Birimimiz binasında kablosuz internet erişimi olanağı bulunmaktadır. Tüm birimler arasında dört rakam çevirerek VOIP üzerinden telefonla görüşme sağlamaktadırlar. 444 0 478 çağrı merkezinde 10 adet PBX telefon hattı hizmet vermektedir. Birimimiz binasında yüksek çözünürlükle çok sayıda kamera ile sürekli kayıt altına alınmaktadır. Kameralar 30 gün süreli kayıt altındadır.

❖ <https://konukevi.karabuk.edu.tr/index.aspx> (Konuk Evi)

Dezavantajlı gruplar

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

Bölümümüzde 2023 yılında eğitim-öğretim alan dezavantajlı öğrenci bulunmamaktadır. Yine de

dezavantajlı öğrencilerin de eğitim alma ihtimali gözetilerek, gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

B.3.4. Sosyal, kültürel, sportif faaliyetler

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

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

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

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

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

B.4. ÖĞRETİM KADROSU

B.4.1. Öğretim yetkinlikleri ve gelişimi

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

Üniversitede ders eğitim materyali, ders sunumlarının kontrolü ve izlemi, sınav sorularının kontrolü gibi çeşitli uygulamalar program öğretim elemanları tarafından gerçekleştirilmektedir. İlgili birimlerin kurul kararları neticesinde açılması planlanan derslerin OBS’ ye tanımlanmasında öğretim elemanlarına kolaylık sağlamak amacıyla ders açma işlemleri kılavuzu hazırlanmıştır. Ayrıca, eğitim ve öğretimi desteklemek üzere akademik

danışmanlık hizmeti veren öğretim elemanlarına yönelik ders alma işlemleri öncesinde danışmanlık bilgilendirme toplantıları çevrimiçi olarak düzenlenmektedir.

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

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

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

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

C.ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

C.1. ARAŞTIRMA SÜREÇLERİNİN YÖNETİMİ VE ARAŞTIRMA KAYNAKLARI

C.1.1. Araştırma süreçlerinin yönetimi

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

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

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

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

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

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

Akademik Teşvik Ödeneği'nin yanı sıra üniversitemizin standartlarına uygun olacak şekilde bir teşvik ödenek sisteminin de faaliyete geçirilmesi planlanmaktadır. Ayrıca, Akademik Teşvik Ödeneği ile ilgili başvuru ve değerlendirme süreçlerinin tamamen dijital platformda yapılması hedeflenmektedir.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yer alan öğretim elemanlarının 2023 yılı içerisinde gerçekleştirdiği akademik faaliyetlerin listesi aşağıda verilmiştir:

- 10 Uluslararası makale
- 2 Ulusal makale
- 10 Ulusal ve Uluslararası bildiri
- 34 Uluslararası Kitap bölümü

C.1.2. İç ve dış kaynaklar

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

Birimimiz bünyesine yer alan 1 öğretim elemanı 2024 yılı içerisinde tamamlanacak olan 1 projede görev almaktadır. Ayrıca özellikle yeni AB Projelerine yönelik başvuru hazırlıkları devam etmektedir.

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

Araştırma ve geliştirme faaliyetlerine uygun olacak proje sayılarını artırmaya yönelik “Proje

Yazma Eğitimleri” üniversitemiz bünyesinde akademik personelimize destek olmak amacıyla verilmektedir.

C.1.3. Doktora programları ve doktora sonrası imkanlar

Doktora programlarının başvuru süreçleri, kayıtlı öğrencileri ve mezun sayıları ile gelişme eğilimleri izlenmektedir. Kurumda doktora sonrası (post-doc) imkanları bulunmaktadır ve kurumun kendi mezunlarını işe alma (inbreeding) politikası açıktır.

Bölümümüz bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı 2023 yılı itibariyle ilk öğrencilerini kabul etmiş bulunmaktadır. Akademik personel, doktora programların yürütülmesinde etkin rol almaktadır. Doktora programının ağırlıklı olarak bölüm akademik personeli tarafından yürütülmesi, enstitü kadar fakülteye de olumlu yansımaktadır ve turizm alanında daha iyi ihtisaslaşma imkanı sağlamaktadır. Bu hususların özellikle orta ve uzun vadede doktora sonrası araştırma gibi alanlarda olumlu yansımaları öngörülmektedir. Doktora programında halihazırda toplamda 3 lisansüstü öğrenci öğrenime devam etmektedir. Programlardaki çeşitliliğin, yapılacak araştırmalarda da gözlenmesi muhtemeldir. Benzer şekilde, orta ve uzun vadede beklenen diğer bir katkı ise turizmin bu farklı disiplinlerindeki araştırmacıların ortak çalışmaları yoluyla bir sinerji üretmesidir.

Doktora iş akış şemaları	Kanıtlar: Bölüm düzeyinde özelleştirilmiş doktora ve doktora sonrası program süreçleri tanımlı değildir. Bu konuda Dekanlık ve Rektörlük tarafından belirli süreç ve kriterler takip edilmektedir.
Doktora öğrenci ve mezun sayıları	Aktif olarak öğrenimine devam eden 3 öğrenci bulunmaktadır. Henüz mezun verilmemiştir.
Doktora sonrası araştırmacı sayısı	-
Doktora programı izleme ve iyileştirme kanıtları	Henüz spesifik bir kanıt veya sonuç bulunmamaktadır.

C.2. ARAŞTIRMA YETKİNLİĞİ, İŞ BİRLİKLERİ VE DESTEKLER

C.2.1. Araştırma yetkinlikleri ve gelişimi

Birimimiz bünyesindeki öğretim üyeleri Avrupa Birliği tarafından desteklenen 1 projede görev almıştır. 1 Avrupa Birliği projesi tamamlanmıştır. Yürütülen projelerin düzenli ve

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

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

C.3. ARAŞTIRMA PERFORMANSI

C.3.1. Araştırma performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi

Üniversitemizde öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik tanımlı süreçler bulunmaktadır. Bu kapsamda, Karabük Üniversitesi Akademik Veri Sistemi (UNİS) yazılımı kullanılmaktadır (<https://unis.karabuk.edu.tr/> (KBÜ Akademik Veri Yönetim Sistemi)). Öğretim elemanlarının bilimsel araştırma performansı izlenmekte ve ilgili paydaşlarla değerlendirilerek iyileştirilmeye çalışılmaktadır.

C.3.2. Öğretim elemanı/araştırmacı performansının değerlendirilmesi

Üniversitemizde öğretim elemanlarının araştırma performansının izlenmesine ve değerlendirmesine yönelik tanımlı süreçler (yönetmelik, yönerge, süreç tanımı, ölçme araçları, rehber, kılavuz, takdir-tanım sistemi, teşvik mekanizmaları vb.) bulunmaktadır. Akademik kurul toplantıları ile öğretim elemanlarının araştırma-geliştirme performansı hakkında değerlendirmeler yapılmaktadır.

Güçlü Yönler	Gelişmeye Açık Yönler
Bölümün akademik teşvik mekanizmasının etkinliği, öğretim elemanlarının motivasyonunu ve araştırma faaliyetlerine katılımını artıran yüksek sayıda akademik personelin teşvik almasıyla kanıtlanmıştır. Bu durum, akademik çıktıların kalitesini ve miktarını artırarak bölümün araştırma kapasitesine önemli katkılar sağlamaktadır.	Bölümümüzde öğretim elemanları tarafından üretilen bilimsel proje sayısının artırılması gerekmektedir. Bu, araştırma kapasitesinin ve bölümün bilimsel katkısının genişletilmesi için kritik bir alandır. Öğretim elemanlarının projeler üzerinde çalışmalarını teşvik etmek, onlara yönelik kaynak ve destek mekanizmalarının güçlendirilmesi, proje yazımı ve yönetimi konusunda eğitimlerin sağlanması gibi adımlar bu yönde atılabilir.
AB ve TÜBİTAK projelerine katılan öğretim elemanlarının varlığı, bölümün araştırma yetkinliklerini geliştirme ve akademik ağılarını genişletme konusunda önemli bir adım olarak görülmektedir. Bu, öğretim elemanlarının yeni bilimsel iş birlikleri kurmalarını sağlayarak bölümün uluslararası alandaki görünürlüğünü ve rekabetçiliğini artırmaktadır.	Uluslararası iş birliklerinin artırılması, bölümün küresel bilim ve eğitim topluluğundaki varlığını güçlendirecek ve öğrenci ile öğretim elemanlarının uluslararası deneyim kazanmalarını sağlayacak önemli bir gelişme alanıdır. Bu bağlamda, uluslararası araştırma projeleri, ortak yayınlar, öğrenci ve öğretim elemanı değişim programları gibi faaliyetlerin teşvik edilmesi ve buna yönelik stratejik ortaklıkların kurulması bölümün uluslararası profiline katkıda bulunabilir.

D. TOPLUMSAL KATKI

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

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

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

Bu politika çerçevesinde çeşitli çalışmalar yapılmaktadır/planlanmaktadır:

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

D.2. TOPLUMSAL KATKI PERFORMANSI

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

Güçlü Yönler	Gelişmeye Açık Yönler
Sektör ile olan sıkı ilişkiler, toplumsal katkı faaliyetlerine destek olmakta ve bu faaliyetlerin daha geniş bir etki yaratmasını sağlamaktadır.	Toplumsal katkı performansının izlenmesi ve değerlendirilmesi konusunda belirli süreç ve kriterlerin oluşturulması ve bu kriterlere dayalı olarak düzenli raporların hazırlanması, bölümün toplumsal katkı konusundaki ilerlemesini daha iyi takip etmesine ve dış paydaşlara bu katkıyı somut bir şekilde göstermesine imkan verecektir.
Paydaşlarla sürekli iletişim halinde olunması, toplumsal katkı süreçlerine büyük avantaj sağlamaktadır. Bu iletişim, etkinliklerin ve faaliyetlerin toplumun gerçek ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde tasarlanmasına olanak tanımaktadır.	Toplumsal katkı faaliyetlerinin izlenmesi ve değerlendirilmesi süreçleri bölüm düzeyinde daha sistemli bir şekilde tanımlanmalı ve bu süreçlerin iyileştirilmesine yönelik somut adımlar atılmalıdır. Bu, bölümün toplumsal katkı alanındaki etkinliğinin sürekli olarak artırılmasına yardımcı olacaktır.
Bölüm akademisyenleri, sektör ve bölge ihtiyaçlarını araştırmalarına ve eğitim-öğretim faaliyetlerine yön verirken dikkate almaktadırlar. Bu durum, bölümün toplumsal katkı faaliyetlerinin hedeflenen etkiye ulaşmasını kolaylaştırmaktadır.	Toplumsal katkı süreçlerinin yönetimi ve organizasyonel yapısının bölüm düzeyinde özelleştirilmesi ve daha net bir çerçeve tanımlanması gerekmektedir. Bu, toplumsal katkı faaliyetlerinin daha etkin yönetilmesini ve izlenmesini sağlayabilir.
Karabük ilinin yöresel mutfak ürünlerinin geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.	Yöresel mutfak alanında çalışmaların artırılması gerekmektedir.
Karabük ilinde buluna kamu kurum ve kuruluşları ve özel sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye eleman ihtiyacını karşılamaktadır.	Mezunlarının Karabük ve ilçelerinde kalması yönünde çalışmaların yapılması gerekmektedir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karabük Üniversitesi'nin Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) bünyesindeki çalışmalarını takip etmekte ve mevzuata uyum konusunda gerekli düzenlemelere katkı sağlamaktadır. Kurumun geneline yayılmış olan kalite güvencesi sistemi ve kültürünün gelişimini destekleyen çalışmalar yürütülmekte, ihtiyaç halinde güncellemeler yapılmaktadır. Bölümümüz ile ilgili bilgilerin yer aldığı web sayfaları açık ve güncel olup, ihtiyaç halinde gerekli düzenlemeler yapılmaktadır.

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

Akademik faaliyetler kapsamında birimimizde yer alan öğretim elemanları tarafından 2023 yılı içerisinde 2 ulusal makale, 10 uluslararası makale, 10 ulusal ve uluslararası bildiri, 1 TÜBİTAK Projesi (devam eden), 34 Uluslararası Kitap Bölümü çalışması yapılmıştır. PUKÖ döngüsü çerçevesinde paydaşların görüş, beklenti ve önerilerinin tespitine yönelik her yıl çeşitli paydaş analizleri yapılmaktadır. Sonuçlar değerlendirilerek önlem alma çalışmaları yürütülmektedir. Mezunlarla ilişkilerin geliştirilmesi, AKTS, sağlık, STK-kamu etkinlikleri (kan bağıışı,vb), dezavantajlı gruplar gibi konularda Karabük Üniversitesi'nin ilgili birimlerine ihtiyaç durumunda gerekli destek verilmektedir.

Safranbolu Turizm Fakültesi'nde kalite güvencesi süreçlerini yürütmek üzere oluşturulmuş bir kalite komisyonu bulunmaktadır. Komisyon aracılığı ile Kalite Koordinatörlüğü'nün çalışmaları takip edilmekte olup gerekli işlemler Koordinatörlük yürütücülüğünde devam etmektedir.