

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
1 EKİM 2020- 30 EYLÜL 2021 TARİHLERİ ARASINDA FAALİYET RAPORU BİLGİLERİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

1- Bilimsel Üretime İlişkin Faaliyetler (300 Kelime)

Gastronomi bölümünde kadrolu olarak görevli bütün öğretim elemanları 01 Ekim 2020-29 Eylül 2021 tarihleri arasında bilimsel çalışmalar yapmış ve bu çalışmalarını çeşitli bilimsel dergilerde yayımlanmıştır. Prof. Dr. Hakan Turgut bu eğitim dönemi içerisinde 'The Effect of Intrapreneurship on Employees' Job Satisfaction and Organizational Commitment: A Study in the Cargo Industry' isimli bildiriye Mersin Toros Üniversitesi tarafından düzenlenen online sempozyumda sunmuştur. Doç. Dr. İsmail Tokmak 'The Effect of Intrapreneurship on Employees' Job Satisfaction and Organizational Commitment: A Study in the Cargo Industry' isimli bildiriye diğer yazılarla birlikte yazmıştır. Dr. Öğr. Üyesi İlkay Yılmaz'ın diğer yazarlarla birlikte yazdığı, Oksidatif Stres ve Antioksidanların İş Sağlığına Etkileri adlı makalesi Karaelmas Journal of Occupational Health and Safety dergisinde, Nörogastronomi adlı çalışması Aydın Gastronomy dergisinde, Gastronomi Turizminin Gelişiminde Yemek Festivalleri adlı makalesi Sanat ve Tasarım Dergisinde ve 'Investigation of the changes in volatile composition and amino acid profile of a gala-dinner dish by GC-MS and LC-MS/MS analyses' isimli çalışması International Journal of Gastronomy and Food Science (SCI) dergisinde yayınlanmıştır. Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'nun Gastroarkeoloji; Tarihsel Süreci İçerisinde Ateşin Bulunması ve Yemek Pişirme başlıklı yazısı Bilim ve Ütopya dergisinde yayınlanmıştır. Öğr. Gör. Esra Zıvalı'nın diğer yazarlarla birlikte yazdığı Detay Yayıncılık tarafından basılan Gastronomi Turizminde Güncel Yaklaşımlar Kitabında bölüm yazarlığı yapmıştır. Öğr. Gör. Gökmen Duman 22. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism Kongresinde Neden Bu Kadar Şef\Gastronomi Etkinliği Var? İhtiyaç Var mı? adlı makaleyi sunmuştur. Öğr. Gör. Gamze Ege AHBV Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalında 'Sürdürülebilir Gastronomi ve Yerel Mutfak Kültürleri' konulu doktora tezine devam etmektedir.

2- Öğrenmeyi Mükemmelleştirmeye Yönelik Faaliyetler (300 Kelime)

2020-2021 Eğitim – Öğretim yılında dördüncü yılını tamamlayan bölümümüzde ders kataloğu gerek bölümümüz öğrencilerinin gerekse sektör temsilcilerinin görüşleri alınarak zenginleştirilmiştir. Belirlenen kariyer yollarından, danışman öğretim elemanları vasıtasıyla öğrencilere hangi kariyer yolunda ilerlemek istedikleri sorulmakta öğrencinin isteği doğrultusunda alabilecekleri dersler konusunda rehberlik yapılmaktadır. Uygulamaya yönelik ders sayısı artırılmış olup bu derslerin çoğunluğu bizzat sektör temsilcileri tarafından verilmektedir. Örneğin; Pastacılık Uygulamaları dersi Liva Pastanelerinin sahibi ve bu alanda Fransa'da eğitim almış olan Bahadır Haciosmanoğlu tarafından verilmektedir. Bu sayede öğrenciler sektörün içerisinde hem girişimci olarak yer alan ama eğitim konusunda da duyarlı sektör temsilcileri ile birlikte çalışabilme imkanı elde edebilmektedirler. 4'üncü sınıf öğrencilerinin bir kısmının Türk ve Dünya Mutfağı uygulamalarına ilişkin yemek üretimi

yaparken diğ er bir kısmının servis dersi kapsamında TGA uygulama restoranında üretilen bu yemeklerin servisini yapabilecekleri “Yiyecek ve  cecek  retimi Servisi” dersi yürütülmüştür. Bu ders kapsamında öğrencilerin son sınıfta ve dönem stajına gitmeden önce sektöre hazırlanmaları planlanmaktadır. Ayrıca Hicret Őekerleme tarafından gerçekleştirilen Lokum ve Őekerleme Workshopu  ğrencilerin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.

3. Toplumun Gereksinimlerine Yanıt Vermeye Yönelik Faaliyetler (300 Kelime)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  ğrencilerinin sektörle buluşmalarını sağlamak amacıyla GMS 154 Gastronomi Seminerleri dersi kapsamında gerek yüz yüze gerekse gerekse online toplantılar şeklinde düzenlenmiştir. Bu kapsamda F&B Müdürü Alican Sunal ile Uluslararası Gastronom Kariyerine Giriş konulu toplantı ZOOM  zerinden, Dr. Öğretim  yesi Tulga Albustanlıoğlu ile Gastroarkeoloji konulu Webinar toplantısı Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yapılmıştır. Öğr. Gör. Tayfun Işık ile Deniz  r nleri Sektörü hakkında webinar düzenlenmiştir. Dr. Osman Güldemir ve Metin Işçi ile Gastronomi  zerine online toplantılar düzenlenmiştir. Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu tarafından Sonsöz Gazetesinde Gastronomi Sanatına Y n Veriyorlar başlıklı yazı yayınlanmıştır, Kanal B’de Nereden Nereye adlı programda Gastronomi ve Yiyeceğin Tarihi konulu söyleşi yapılmıştır. Food Time Dergisinde Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu’nun ‘Antik Roma Fırıncılık ve Ekmek  retimini Hititlere Borçlu’, ‘Gastronomik Geçmişi N mizmatik ile Belgelemek: Antik Anadolu’da Arı ve Bal’ ve ‘Anadolu’nun Gastronomik Zenginliğini Deşifre Edebilmek’ başlıklı yazıları yayınlanmıştır. Araştırma Görevlisi Arda Er tarafından Nobel Yayıncılık tarafından basılan Uygulamalı Türk Mutfağı kitabında Türk Mutfağına  zg  Men   rnekleri 8 adlı kitap bölümü yazılmıştır.

Ek olarak aşağıdaki tablonun da bölümler bazında doldurulması gerekmektedir.

2019-2020 Eğitim-Öğretim Yılı Sayısal Verileri	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Çift ana dala izin veren lisans programlarının sayısı	1
Toplam lisans programlarının sayısı	1
Yan dala izin veren lisans programlarının sayısı	1
Ders veren kadrolu öğretim elemanlarının verdiği haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması (uygulama, laboratuvar ve tez danışmanlığı hariç)	3,6
Topluma katkı amaçlı düzenlenen bilimsel, sosyal, kültürel etkinliklerin sayısı (46. Maddede sayılanlar hariç)	4
Lisans programlarında yeni açılan ders sayısı	0
Lisans programlarında mezun olmak için alınması gereken toplam ders sayısı	56
Lisans programlarında toplam ders sayısı	152
Öğretim Elemanlarına Verilen Teşvik Sayısı	0
Öğretim Elemanlarına Verilen Ödül Sayısı	0
Sanayi destekli proje sayısı	0
Lisans programlarında ders veren BÜ.nde kadrolu öğretim elemanlarının sayısı	12
Lisans programlarında açılan seçmeli derslerin sayısı	17
Lisans programlarında açılan (kayıt olunan) toplam ders sayısı	33
Lisans programların tamamında ders veren BÜ.nde kadrolu öğretim elemanlarının verdiği haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması (uygulama, laboratuvar ve tez danışmanlığı dahil)	10,8
Kurum içi, destekli proje sayısı	0
Her bir programın izin verdiği yan dal lisans program sayılarının toplamı	8
Her bir programın izin verdiği çift ana dal lisans program sayılarının toplamı	8
Ders veren ders saat ücretli öğretim elemanlarının verdiği haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması (uygulama, laboratuvar ve tez danışmanlığı hariç)	2
DPT, TÜBİTAK ve diğer kamu finanslı projelerin sayısı (değerlendirme yılı içinde tamamlanan)	0
En son uygulanan kataloğa göre Lisans programlarında mezun olmak için alınması gereken seçmeli ders sayısı	17
Eğitim için kullanılan bilgisayar sayısı (Öğretim elemanlarının kullanımına tahsis edilenler hariç)	9
Düzenlenen uluslararası bilimsel konferans, seminer, panel v.b. faaliyetlerin sayısı	0
Düzenlenen ulusal bilimsel konferans, seminer, panel v.b. faaliyetlerin sayısı	0
DİSİPLİN cezası alan ÖĞRETİM ELEMANI SAYISI	0
Ders veren ders saat ücretli öğretim elemanlarının verdiği haftalık ders saati sayısının iki dönemlik ortalaması (uygulama, laboratuvar ve tez danışmanlığı dahil)	5,9
Ders veren ders saat ücretli öğretim elemanlarının sayısı	12
Lisans sınıflarının (şubelerinin) sayısı	8