

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
1 EKİM 2019- 30 EYLÜL 2020 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 2019-30 Eylül 2020 tarihleri arasında bilimsel çalışmalar yapmış ve bu çalışmalarını çeşitli bilimsel yayınlarda yayımlanmıştır. Prof. Dr. Hakan Turgut bu eğitim dönemi içerisinde Ankara'da düzenlenen 28. Ulusal Yönetim Organizasyon Kongresinde "İş Güvenliği ve Etik İklimin Kurumsal İtibara Etkisinde Psikolojik Güçlendirmenin Aracılık Etkisi" adlı bildiri sunmuştur, Siyasal Yayınevi tarafından basılan Örgütsel Davranış, 46 Yaygın Değişken İncelemesi Teori ve Uygulama adlı kitapta bölüm yazarlığı ve editörlüğünü yapmıştır. Doç. Dr. İsmail Tokmak 'İş Özellikleri, İş Performansı, İş Stresi, İş Tatmini, İşe Yabancılaşma' adlı kitap bölümünü Siyasal Yayınevi tarafından basılan Örgütsel Davranış, 46 Yaygın Değişken İncelemesi Teori ve Uygulama adlı kitapta yayınlamıştır. Nobel Yayınevi tarafından yayınlanan 'Stratejik İletişim ve Müzakere' adlı kitabı diğer yazarlarla birlikte yazmıştır. Ayrıca 'National Preferred Interpersonal Distance Curbs the Spread of COVID-19: A Cross-Country Analysis' adlı makalesi Disaster Medicine and Public Health Preparedness (SSCI) dergisinde yayınlanmıştır. 2020 yılı içerisinde Doç. Dr. İsmail Tokmak'ın eserlerine 44 farklı akademik çalışmada başkaları tarafından atıf yapılmıştır. Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'nun Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar adlı makalesi JOTAGS dergisinde, Erythrai (İldırı) Antik Kenti Taş Ocakları Yeni Bulgular adlı makalesi Arkeoloji ve Sanat Dergisi'nde yayınlanmıştır. "Göbeklitepe Uygarlık Tarihini Yeniden Yazıyor" TÜBİTAK Genç Bilim dergisinde yayınlanmıştır. Ayrıca Kastamonu Turizm Fakültesi bünyesinde yapılan web konferansı ile Gastroantep etkinliklerinde panele katılmıştır. Öğr. Gör. Nurten Beyter diğer yazarlarla birlikte 'Yöresel Ürünlerde Anlam Karmaşasının giderilmesi: "Kuymak" ve "Muhlama" Örneği JOTAGS dergisinde yayınlanmıştır. 'Deniz Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi ve Gastronomideki Yeri' adlı çalışması Antalya Bilim Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisinde yayınlanmıştır. Ayrıca 'Glütensiz Beslenme İçin Geleneksel Bir Ürün: Tarhana' ve 'Bağırsıklık Sistemini Güçlendirmeye Yönelik Alternatif Bir Gıda Önerisi: Kaz Pastırması' isimli iki kitap bölümünü diğer yazarlarla birlikte Gece Kitaplığı tarafından yayınlanan Sosyal ve Beşeri Bilimlerde Teori ve Araştırmalar adlı kitaplarda yayınlanmıştır.

2- Öğrenmeyi Mükemmelleştirmeye Yönelik Faaliyetler (300 Kelime)

2019-2020 Eğitim – Öğretim yılında üçüncü yılını tamamlayan bölümümüzde ders kataloğu gerek bölümümüz öğrencilerinin gerekse sektör temsilcilerinin görüşleri alınarak zenginleştirilmiştir. Bunun yanı sıra yine sektör temsilcileri ile yapılan görüşmelerde gastronomide öne çıkan üç alanın olduğu belirlenmiştir. Danışman öğretim elemanları vasıtasıyla öğrencilere hangi kariyer yolunda ilerlemek istedikleri sorulmakta öğrencinin isteği doğrultusunda bu üç kariyer yolunda alabilecekleri dersler konusunda rehberlik yapılmaktadır. Uygulamaya yönelik ders sayısı artırılmış olup bu derslerin çoğunluğu bizzat

sektör temsilcileri tarafından verilmektedir. Örneğin “Deniz Ürünleri Uygulamaları” dersi bizzat Trilye Restoranının sahibi Süreyya Üzmez tarafından, 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. Ders kataloğu revize edilirken 4’üncü sınıf öğrencilerinin bir kısmının Türk ve Dünya Mutfak uygulamalarına ilişkin yemek üretimi yaparken diğer bir kısmının servis dersi kapsamında TGA uygulama restoranında üretilen bu yemeklerin servisini yapabilecekleri “Yiyecek ve İçecek Üretimi Servisi” dersi konulmuştur. Bu ders kapsamında öğrencilerin son sınıfta ve dönem stajına gitmeden önce sektöre hazırlanmaları planlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü TGA (Thernopolium Gastronomi Akademisi) bünyesinde önceden mevcut 8 uygulama atölyesine bir yenisini eklenmiştir. Önceden Kadim Anadolu antik kentlerinden esinlenerek adlandırılan Zeugma, Kaunos, Ankyra, Gordion, Troia, Perge, Letoon ve Ephesus atölyelerine yapımı tamamlanarak Ekim ayında hizmete giren Arisco Teos’da katılmıştır. Ayrıca Perge uygulama mutfaklarında düzenlemeler yapılarak pastacılık dersleri için uygun hale getirilmiştir. Bunlara ek olarak Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, "Favori Lezzetler Ödülleri" adlı yarışmaya katılmış ve katılımcıların oylamaları sonucunda "Gastronomi Bölümü Bulunan Vakıf Üniversiteleri" kategorisinde 1. olarak 2019-2020 "Gastronomi Bölümü Bulunan En İyi Vakıf Üniversitesi" ödülünü almaya hak kazanmıştır. 05-06 Mart 2020 tarihinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Türkiye Bölüm Başkanları toplantısı düzenlenmiş ve bu toplantıda bölümümüzü Prof.Dr. Hakan Turgut ile Öğr. Gör. Esra Zivalı temsil etmiştir.

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Esra Zivalı moderatörlüğünde 28 Mayıs-3 Haziran 2020 tarihleri arasında ünlü şefler ile 7 gün süren webinar serisi yapılmıştır. Bu webinarlar çerçevesinde; Sektör duayenlerinden ünlü rekortmen şef Mahmut Dolmacı ile mesleğin gerekleri, stajlar, Türk mutfak kültürünün korunması ve yaşatılması adına yapılması gereken uygulamalar ve aşçılık mesleğine ilişkin konular, Türkiye aşçıları millî takımı eski takım kaptanı olan ünlü şef Erdem Dırbalı ile Michelin Yıldız Sistemi, tabak prezentasyonu, moleküler mutfak, ulusal ve uluslararası platformlarda düzenlenen gastronomi yarışmaları, Ekşi mayalı unlu mamüller konusunda sektörde ün yapan Şef İbrahim Dinç, Türkiye’nin önde gelen ünlü kadın şeflerinden biri olan Şef Özlem Mekik ile gastronomi yazarlığı, danışman şeflik, gastronomi ve medya konularında, Türkiye’nin ilk ve

tek tadım koçu olan ünlü şef R. Uğur Gömeç ile tadım koçluğu, pandemi döneminde otelcilik ve gastronomi eğitimi konularında, Yemek Hikayeleriyle ünlü akademik şef Asuman Kerkez ile hikaye anlatıcılığı, yemek yazarlığı ve Tv programcılığı konularında, Türkiye Aşçılar Federasyonu Başkanlığını (TAFED) yürüten ünlü şef Zeki Açıköz ile üniversite-sektör işbirliği, öğrencilerin kariyer yolu, Milli mutfak hareketi ve coğrafi işaret konuları konuşulmuştur. Bunun yanı sıra öğrencilerimizin gastronomi alanındaki farkındalıklarını artırmak maksadıyla, Pirge Bıçak'tan Sadık Doğan ve Tankut Paçacı'nın katılımı ile "Mutfakta Bıçak Kullanma Sanatı" etkinliği düzenlenmiştir. Ayrıca, Ankara Profesyonel Aşçılar Derneği'nin 12-15 Aralık 2019 tarihlerinde Altınpark Fuar Merkezinde düzenlediği II. Başkent Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası'nda, "Üniversite Tavuk Yemekleri" kategorisinde öğrencimiz Aysenur Erten katılmış ve 2. olmuştur. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine yönelik Kavaklıdere Şarap Fabrikasına GMS 251 İçki Teknolojisi ve Bar Yönetimi dersi kapsamında fabrika inceleme gezisi yapılarak öğrencilerin sektör hakkında bilgilendirilmeleri, teorik olarak gördükleri konuları yerinde inceleyerek bilgilerini pekiştirmeleri amaçlanmıştır. Bu kapsamda yine Açkar Süt Ürünleri Fabrikasına GMS 155 Gıda Bilimi ve Teknolojisi dersi kapsamında fabrika inceleme gezisi yapılarak öğrencilerin sektör hakkında bilgilendirilmeleri, teorik olarak gördükleri konuları yerinde inceleyerek bilgilerini pekiştirmeleri sağlanmıştır.

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)	9
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	7
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)	12
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)	4
Ders veren ders saat ücretli öğretim elemanlarının sayısı	11
Lisans sınıflarının (şubelerinin) sayısı	1