

# LİSANSÜSTÜ PROGRAMLAR İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS

### 0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

#### 1. İletişim Bilgileri

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Başkanı)  
İletişim: sandikcimustafa@hotmail.com / 0507 226 61 06

#### 2. Program Başlıkları

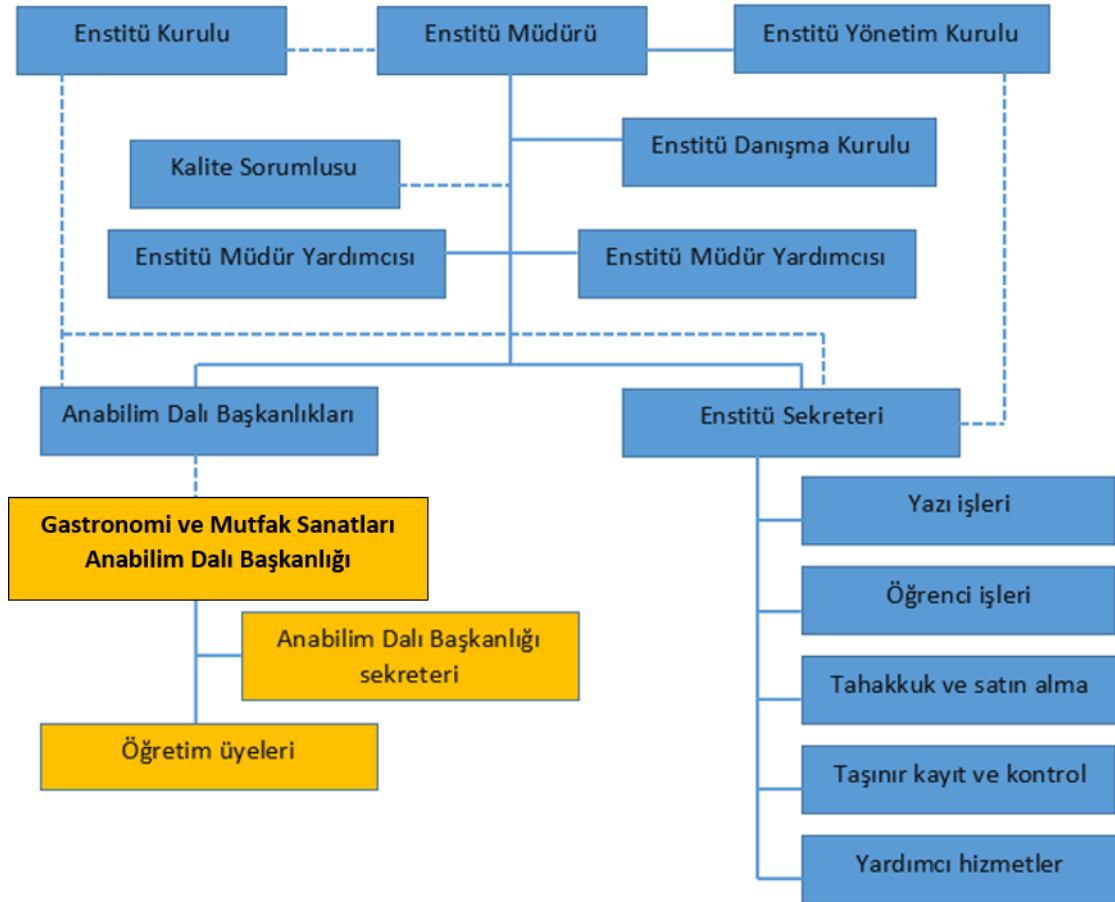
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Uzmanı

#### 3. Programın Türü

Tezli Yüksek Lisans

#### 4. Yönetim Yapısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı, Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne bağlı bir program olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu çerçevede Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde eğitim-öğretim faaliyetlerini yürüten Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı yönetim yapısı Şekil 1'de sunulmuştur.



## Şekil 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yönetim Yapısı

### 5. Programın Kısa Tarihçesi

T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde yüksek lisans düzeyinde eğitim ve öğretim faaliyetini sürdüren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Başkanlığı, Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde kurulmuş ilk öğrencilerini 2019-2020 öğretim yılında almıştır.

### 6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Program ilk defa değerlendirilecektir.

## ÖLÇÜTLER

### 1-ÖĞRENCİLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında bilimsel hazırlık açılmamıştır. Programa son 5 yılda alınan öğrenci sayısı yıllar itibariyle farklılaşmakla birlikte toplam olarak 52 öğrenci, ilgili dönemde mezun sayısı ise 5'dir. Son beş yılda programa alınan bilimsel hazırlık öğrencisi, program öğrencisi ve mezun sayıları Tablo 1.1'de yer almaktadır.

**Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları**

Öğrenci / Mezun	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Bilimsel Hazırlık Öğrencisi	-	-	-	-	-
Öğrenci	-	-	20	16	16
Mezun	-	-	-	-	5

### 1.1-Öğrenci Kabulleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programına öğrenci kabulü, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)'nin 6. Maddesinin (b) bendi ve 7. maddesi (b) bendi uyarınca yapılmaktadır.

Buna göre 6. Maddenin (b) bendi kapsamında, tezli yüksek lisans programlarına başvurabilmek için adayların taşıması gereken koşullar aşağıdaki gibidir:

Madde 6 –

(b) Tezli yüksek lisans programlarına başvurabilmek için adayların;

1) İlanda belirtilen kesin kayıt tarihi itibarıyla ilgili lisans mezuniyet/geçici mezuniyet belgesine (veya barkodlu e-Devlet çıktısı) ya da lisans mezuniyet transkriptine sahip olmaları gerekir.

2) Başvurduğu programın ilan edilen puan türünde ALES'ten en az 55 puan veya GRE ya da GMAT gibi sınavlardan buna eşdeğer bir puan almış olmaları gerekir.

3) Eğitim dili bir yabancı dilde olan tezli yüksek lisans programlarına başvurabilmek için adayın başvurduğu programın yürütüldüğü yabancı dilde olmak kaydı ile ÖSYM tarafından düzenlenen yabancı dil sınavlarının birinden 100 üzerinden en az 55 puan ya da ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen uluslararası yabancı dil sınavlarından bu puanın eşdeğeri bir puan alınması gerekir. Lisans eğitimini %100 yabancı dilde eğitim yapan bir bölümde tamamlayan öğrenciler yabancı dil sınavından muaftır. Bilim alanı bir yabancı dil olan programlar için ise o dilde yukarıda belirtilen sınavların birinden en az 80 puan almış olması gerekir.

4) Güzel Sanatlar Fakültesi ve Konservatuvarca yürütülen lisansüstü programlara öğrenci kabulünde ALES'e katılmış olma koşulu aranmaz.

5) Doktora/sanatta yeterlik/tıpta uzmanlık/dış hekimliğinde uzmanlık/veteriner hekimliğinde uzmanlık/eczacılıkta uzmanlık mezunlarının yüksek lisans programlarına başvurularında ALES şartı aranmaz ve bu adayların değerlendirme işlemleri için;

i) Senato tarafından mezun olduğu lisansüstü programa girişteki puan türü veya uzmanlık alanı dikkate alınmaksızın, 55'ten düşük 75'ten fazla olmamak üzere bir puan belirlenir ve ilgili programın şartlarında ilan edilir.

ii) Bu adaylar daha önceden aldığı puan türü veya doktora/sanatta yeterlik/uzmanlık alanından, farklı bir alanda başvuru yapabilir.

iii) İlan edilen puan, puan türüne bakılmaksızın ALES puanı olarak hesaplamalara dâhil edilir.

6) Konservatuvar programları ile Güzel Sanatlar Fakültesinin sadece özel yetenek sınavı ile öğrenci kabul eden programlarının enstitülerdeki anasanat ve anabilim dallarındaki öğretim dili Türkçe olan programlarına başvurularda Devlet hastanesi veya Devlet üniversitesi hastanesinden alınmış sağlık raporu ile belgelenmesi şartıyla; düzeltilmemiş engeli en az %70 veya düzeltilmiş engeli en az %40 ve üzeri olan işitme engelli adaylarda, engel düzeyi %50 ve üzeri olmak üzere zihin yetersizliği bulunan engelli adaylarda ve engel düzeyi %40 ve üzeri "yaygın gelişimsel bozukluk" (Otizm spektrum bozukluğu/çocukluk otizmi/atipik otizm, Rett Sendromu, Asperger Sendromu) tanısı bulunan engelli adaylarda başvuru yapabilmeleri için yabancı dil puanı aranmaz. Bu adaylar yabancı dil puanı olarak Üniversite tarafından aranan yabancı dil taban puanı şartını sağlamış sayılır.

Yüksek lisans programına öğrenci kabulü 7. maddenin (b) bendi uyarınca gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda uygulanacak esaslar şunlardır:

b) Tezli yüksek lisans programlarına başvuran adayların;

1) EABD/EASD kurulunun önerisi üzerine EYK'nın belirlediği en az üç kişiden oluşan jüri tarafından bilimsel değerlendirme sınavına katılmış olmaları,

2) Başarı değerlendirmesinde; ALES puanı veya GRE ya da GMAT gibi sınavlardan aldığı puanının ALES puanı karşılığının %50'si, lisans mezuniyet not ortalamasının %20'si, bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %30'u toplamının 100 üzerinden en az 60 puan olması,

3) Eğitim dili/bilim alanı bir yabancı dilde olan tezli yüksek lisans programlarında başarı değerlendirmesinde; ALES puanı veya GRE ya da GMAT gibi sınavlardan aldığı puanının ALES puanı karşılığının %50'si, lisans mezuniyet not ortalamasının %15'i, yabancı dil sınav puanının veya eşdeğerliği kabul edilen sınav puanının %15'i ve bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %20'si toplamının 100 üzerinden en az 60 puan olması,

4) Konservatuvar ve güzel sanatlar alanlarında başarı değerlendirmesinde; lisans mezuniyet not ortalamasının %40'ı ve bilimsel değerlendirme sınavı sonucunun %60'ı toplamının, 100 üzerinden en az 60 puan olması gerekir.

**Tablo 1.2. Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi**

Akademik Yıl <sup>(1)</sup>	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdeler Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2021-2022	16	32,022	39,330	64,044	78,661	16
2020-2021	16	31,887	36,274	63,774	72,548	16
2019-2020	20	31,518	42,75	63,036	83,502	20

## 1.2-Bilimsel Hazırlık Programı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında bilimsel hazırlık programı uygulanmaktadır. İlgili programa öğrenci kabulünde lisans eğitimini gastronomi ve mutfak sanatları, yiyecek içecek işletmeciliği ve aile ekonomisi ve beslenme öğretmenliği alanı dışında tamamlayan öğrencilere bilimsel hazırlık programı uygulanmaktadır. Her eğitim-öğretim yılında anabilim dalında öğrenci alımı için ilana çıkma sürecinde ilan açıklamasında ilgili alanlar dışındaki öğrenciler için bilimsel hazırlık programı uygulanacağı bilgisi belirtilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programına alan dışından başvuruda bulunan öğrencilere uygulanacak bilimsel hazırlık programının belirlenmesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yer alan temel dersler dikkate alınarak bilimsel hazırlık müfredatı oluşturulmuştur. [Bilimsel hazırlık müfredatı](#) Güz Dönemi 4 ders ve 15 AKTS, Bahar Dönemi 4 ders ve 15 AKTS olmak üzere toplam 8 ders ve 30 AKTS'den oluşmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında bilimsel hazırlık programına öğrenci kabulü, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)'nin 14. Maddesi hükümleri esas alınarak yürütülmektedir. İlgili madde aşağıda sunulmuştur.

### MADDE 14 –

(1) Lisansüstü programlarına kabul edilen adayların bilimsel eksikliklerini gidermek amacıyla EABD/EASD başkanlığı tarafından bilimsel hazırlık programı açılabilir. Hangi adaylara bilimsel hazırlık programı uygulanacağı ve bilimsel hazırlık programının uygulama esasları, 5 inci madde gereğince enstitü tarafından ilan edilen kontenjanların diğer açıklayıcı bilgiler kısmında belirtilir.

(2) Bilimsel hazırlık programında alınması zorunlu olan dersler; yüksek lisans için lisans programlarından, doktora/sanatta yeterlik için ise lisans ve/veya yüksek lisans derslerinden alınabilir. Bu kapsamda her yarıyıl için üç ders veya 15 AKTS'den az, altı ders veya 30 AKTS'den fazla olmamak üzere bilimsel hazırlık programı, yüksek lisans ve doktora/sanatta yeterlik programları için anabilim dalının özelliğine göre ayrı ayrı veya yüksek lisans ve doktora/sanatta yeterlik programlarına yönelik ortak tek bir müfredat olarak EABD/EASD tarafından oluşturularak ilgili kurulların onayı ile kesinleşir. Bu dersler ilgili lisansüstü programı tamamlamak için gerekli görülen derslerin yerine geçmez ve lisansüstü programdaki ağırlıklı not ortalamasına etki etmez.

(3) Bilimsel hazırlık programındaki bir öğrenci, bilimsel hazırlık derslerinin yanı sıra enstitü EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK'nın onayı ile lisansüstü programa yönelik dersler de alabilir. Bu durumda alınan dersler sorumlu olduğu derslerin yerine sayılmaz ve transkriptine işlenmez.

(4) Bilimsel hazırlık programı ile ilgili devam durumu, dersler ve sınavlar, ders notları, derslerden başarılı sayılma koşulları, ders tekrarı, kayıt silme ve benzeri konularda bu Yönetmeliğin ilgili hükümleri uygulanır.

(5) Öğrenci bilimsel hazırlık süresi içinde kayıtlı olduğu anabilim/anasanat dalı bünyesinde açılmayan dersleri, içerikleri aynı olmak kaydı ile EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK kararı ile Üniversite içerisinden başka bir anabilim/anasanat dalından alabilir.

(6) Bilimsel hazırlık programında geçirilecek süre en çok iki yarıyıdır. Yaz öğretimi bu süreye dâhil edilmez. Bu süre dönem izinleri dışında uzatılamaz ve programda geçirilen süre yüksek lisans veya doktora programı sürelerine dâhil edilmez.

### **1.3- Yatay ve Diğer Geçişler, Öğrenci Değişimi, Ortak Diploma ve Ders Sayma**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programına yatay ve diğer geçişler ile ilgili kurallar ve politikalar [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)'nin ilgili maddeleri doğrultusunda gerçekleştirilmekte olup ilgili hususlara (özel öğrenci, özel şartlı öğrenci ve yatay geçişle öğrenci kabulü, öğrenci değişimi uygulamaları) yönelik maddeler aşağıda yer almaktadır.

#### **Özel öğrenci kabulü**

MADDE 9 –

- (1) Bir yüksek lisans, doktora ya da sanatta yeterlik programına kayıtlı olan öğrenciler, diğer yükseköğretim kurumlarındaki lisansüstü derslere kayıtlı olduğu EABD/EASD başkanlığının onayı ile özel öğrenci olarak kabul edilebilir.
- (2) Lisansüstü derslere kabul edilen öğrencilerin özel öğrenci olarak aldığı ve başarılı olduğu derslerin muafiyet işlemleri kayıtlı olduğu EABD/EASD başkanlığı tarafından, bu Yönetmelikte belirtilen hükümler çerçevesinde yürütülür.
- (3) EABD/EASD'ler için özel öğrenci kontenjanları, enstitünün öğrenci alımları için en son ilana çıkılan kontenjan sayısının %50'sini geçemez.
- (4) Özel öğrenciler, kabul edildiği programlardaki geçerli müfredatta belirlenen ve mezuniyete hak kazanabilmek için açılan derslerin toplam sayısının en çok %50'sini alabilirler. Söz konusu öğrencilere; derslere devam koşulları, sınavlar, başarı notu, ders tekrarı ve diğer konular hakkında öğrencinin ders aldığı programa ilişkin bu Yönetmelikte belirtilen hükümler uygulanır.
- (5) Özel öğrencilik statüsü sona eren öğrenci için, yazılı başvurusu halinde aldığı dersleri veya başarı durumunu gösterir bir belge düzenlenir. Bu öğrencilere diploma veya sertifika verilmez.

#### **Özel şartlı öğrenci kabulü**

MADDE 10 –

- (1) Özel şartlı öğrenci kontenjanları tezli ve tezsiz yüksek lisans, doktora ve sanatta yeterlik programları için açılabilir ve ilgili programa başvuru dönemlerinde her bir program için azami altı öğrenci ile sınırlıdır. Belirtilen azami sayıyı aşmamak kaydıyla EABD/EASD önerisi, enstitü kurulu kararı ve Senato onayı ile ilgili programa özel şartlı öğrenci kabul edilir. Özel şartlı öğrenci başvuruları, enstitünün lisansüstü eğitim için ilan ettiği başvuru takvimi içerisinde Özel Şartlı Öğrenci Başvuru Formu ile birlikte alınır.
- (2) Özel şartlı öğrenci kapsamında başvurabilecekler ve başvuru için gereken belgeler şunlardır:
  - a) Gaziler; gazilik belgesi.
  - b) Birinci derece şehit yakınları; birinci derece şehit yakınları olduğunu belirtir belge.
  - c) Engelliler; engelli öğrenci başvurusu için engel durumuna göre tüm vücut fonksiyon kayıplarının en az %40'ından yoksun olduklarını gösterir yetkili sağlık kuruluşlarından aldıkları engelli sağlık kurulu raporu.
- (3) Özel şartlı öğrenci kontenjan dağılımı her gruptan azami olarak; gaziler için 2, birinci derece şehit yakınları için 2, engelliler için 2 şeklinde olup, özel şartlı öğrenci kontenjanı kapsamında başvuran tüm adayların sıralaması, ilan edilen ilgili özel şartlı öğrenci kontenjanı içerisinde ayrıca yapılır. Söz konusu sıralama ölçütlerine ilişkin tüm süreçlere ilişkin kriterler diğer başvuru yapan adaylarla aynıdır.

#### **Yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlayan öğrenci kabulü**

## MADDE 11 –

(1) Lisansüstü öğrenim görmek isteyen yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlamış T.C. uyruklu öğrenci kabulü, ayrıca bir sınav yapılmaksızın, EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK kararı ile gerçekleşir. Öğrenci, ilgili mevzuat hükümleri kapsamında belirlenen öğrenim ücretini ödemekle yükümlüdür. Ancak Türkiye Cumhuriyeti'nden veya kendi devletinden burslu olduğunu belgeleyen öğrenciler öğrenci katkı payını ödemekle yükümlü değildir.

(2) Üniversitenin taraf olduğu ikili anlaşmalara dayalı olarak, lisansüstü öğrenim görmek üzere müracaat eden yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adaylar, ayrıca bir sınav yapılmaksızın EABD/EASD kurulunun görüşü ve EYK kararı ile öğrenci olarak kabul edilirler.

(3) Yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlayan Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı adaylar için ALES puanı koşulu aranmaz. Lisans diplomasıyla başvuran adayların not ortalamasının 4'lük not sisteminde en az 2,00; yüksek lisans diplomasıyla başvuran adayların not ortalamasının 4'lük not sisteminde en az 2,50 olması, doktora/sanatta yeterlik programlarına başvuru yapacak adayların anadili dışındaki bir yabancı dil sınavından en az 55 puan almış olduğunu belgelemesi gerekir.

(4) Başvurular, gerekli belgelerle enstitü tarafından ilan edilen başvuru süresi içerisinde, şahsen ya da posta yolu ile enstitüye veya enstitünün resmî mail adresine yapılır.

(5) Kayıtlar her yıl akademik takvimde belirlenen enstitüye öğrenci kayıt başlangıcından ders kayıt haftasının son gününe kadar yapılır. Adaylar, aşağıda belirtilen belgeleri süresi içinde enstitüye teslim ederek kesin kayıtlarını yaptırırlar. Başvuru sırasında ve/veya kesin kayıt esnasında Yabancı Uyruklu Öğrenci Başvuru Formu ekinde, enstitüye teslim edilmesi/ulaştırılması gerekli belgeler şunlardır:

a) Bir alt eğitimini Türkiye'de tamamlayan yabancı uyruklu öğrenci için başvuru ve kesin kayıt belgeleri:

1) Diploma veya mezuniyet belgesi onaylı sureti.

2) Not döküm belgesi onaylı sureti.

3) Pasaport onaylı fotokopisi.

4) Öğrenim meşruhatlı giriş vizeli pasaport örneği (kesin kayıta).

5) Eğitim dili Türkçe dışında bir programdan mezun olan adaylardan resmî kurumların gerçekleştirmiş olduğu Türkçe seviye tespit sınavı başarı puanının en az 60 (B2) olduğunu gösterir belge (kesin kayıta).

6) Eğitim dili Türkçe dışında olan bir programa başvurularda, programın yürütüleceği eğitim dilinden olmak YÖK merkezi yabancı dil sınavları ile eşdeğerliği kabul edilen yabancı dil sınavlarından en az 55 puan veya ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen uluslararası yabancı dil sınavlarından bu puan muadili bir puan almış olduğunu gösterir belge. %100 ilgili yabancı dilde eğitim veren bir programdan mezun olan adaylarda, aynı dilde eğitim verilecek lisansüstü programlara başvurularda ise bu puan şartı aranmaz.

7) Göç İdaresi Başkanlığı tarafından düzenlenen kimliğin fotokopisi (kesin kayıta).

8) 2 adet fotoğraf (kesin kayıta).

9) Üniversite Yönetim Kurulu tarafından belirlenen öğrenci katkı payının yatırıldığına dair banka dekontu (kesin kayıta-burslular hariç).

10) Doktora/sanatta yeterlik programlarına başvuru yapacak adayların ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen ve anadili dışındaki bir yabancı dil sınavından en az 55 puan almış olduğunu gösteren yabancı dil belgesinin onaylı sureti.

b) Bir alt eğitimini Türkiye dışında tamamlayan öğrenci başvuru ve kesin kayıt belgeleri:

1) Diploma veya mezuniyet belgesinin onaylı sureti (Türkçe tercümesi veya İngilizce sureti).

2) Sağlık alanları için (klinik uygulaması olmayanlar hariç) kayıt tarihinden itibaren 1 yıl içinde YÖK'ten alınacak diploma denklik belgesi. İlgili belgenin belirtilen sürede enstitüye teslim edilmemesi halinde 34 üncü madde hükümleri uygulanır.

3) T.C. uyruklu öğrenciler için mezuniyete kadar YÖK'ten alınacak diploma denklik belgesi.

4) YÖK tarafından verilen tanınma belgesi (Mülteci öğrenciler hariç).

5) Not döküm belgesi onaylı sureti (Türkçe tercümesi veya İngilizce sureti).

6) Pasaport onaylı fotokopisi.

7) Öğrenim meşruhatlı giriş vizeli pasaport örneği (kesin kayıta).

8) Resmî kurumların gerçekleştirmiş olduğu Türkçe seviye tespit sınavı başarı puanının en az 60 (B2) olduğunu gösterir belge (kesin kayıta). Anadili eğitim verilen lisansüstü programın dilinde olan bir programdan mezun olan adaylarda ilgili lisansüstü programa başvurularında bu belge istenmez. Bunun yerine, eğitim yürütülecek ilgili lisansüstü programın dilinde olmak üzere, YÖK merkezi yabancı dil sınavları ile eşdeğerliği kabul edilen yabancı dil sınavlarından en az 55 puan veya ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen uluslararası yabancı dil sınavlarından bu puan muadili bir puan almış olduğunu gösterir belge istenir (kesin kayıta). %100 ilgili yabancı dilde eğitim veren bir programdan mezun olan adaylarda, aynı dilde eğitim verilecek lisansüstü programlara başvurularında ise en az 55 puan şartı aranmaz.

9) 2 adet fotoğraf (kesin kayıta).

10) İlgili mevzuat hükümlerine göre belirlenen öğrenci katkı payının yatırıldığına dair banka dekontu (kesin kayıta-burslular hariç).

11) Doktora/sanatta yeterlik programlarına başvuru yapacak adayların ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen ve anadili dışındaki bir yabancı dil sınavından en az 55 puan almış olduğunu gösteren yabancı dil belgesinin onaylı sureti.

(6) Kayıtları yapılan ve bu maddede belirtilen kriterler kapsamında Türkçe yeterlik belgesi olmayan adaylar Üniversitenin Türkçe Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezinde Türkçe hazırlık sınıfına alınır. İlgili belgeyi getiren öğrencilerin ders kayıtları yapılır. Bu programda geçirilen süre, bu Yönetmelikte belirtilen yüksek lisans veya doktora/sanatta yeterlik programı süresine dâhil edilmez.

(7) Kayıtları yapılan adayların, ilgili EABD/EASD kurulunun görüşü doğrultusunda, lisansüstü programı yürütebilecekleri düzeyde bilimsel yeterliğe sahip olup olmadıkları değerlendirilir. İlgili adaylar yetersiz olmaları durumunda bilimsel hazırlık programına alınır. Bilimsel hazırlık programı uygulamalarında 14 üncü madde hükümleri uygulanır.

(8) Yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlayan öğrenci alımına ilişkin diğer esaslar EYK kararlarıyla belirlenir.

## **Yatay geçiş ve programlar arası geçiş**

### **MADDE 12 –**

(1) Başka bir yükseköğretim kurumunda öğrenime başlayan yüksek lisans veya doktora/sanatta yeterlik öğrencisi, enstitü bünyesinde yürütülen yüksek lisans veya doktora/sanatta yeterlik programlarına EABD/EASD kurulunun uygun görüşü ve EYK kararı ile kabul edilir. Öğrencinin öğrencilik süresi dikkate alınarak, alacağı zorunlu dersler ve muafiyetler EABD/EASD kurulunun uygun görüşü üzerine EYK tarafından karara bağlanır.

(2) Yatay geçiş kontenjanları EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK kararı doğrultusunda her yarıyılın başlangıcından bir ay öncesinde belirlenir ve enstitünün internet sayfasında ilan edilir.

(3) Enstitü tarafından ilan edilen kontenjanlar ve başvuru süresi dâhilinde öğrenci başvuruları alınır. Başvuru sonuçları EABD/EASD kurulu önerisi ve EYK kararı ile kesinleştirilerek, kayıt tarihleri ile birlikte enstitü tarafından ilan edilir. Yatay geçiş başvurusu için öğrencinin;

- a) Aynı programda veya program adı farklı olmakla birlikte ders içerikleri örtüşen diğer bir yükseköğretim kurumundaki lisansüstü programlarda kayıtlı olması,
- b) Tezsiz yüksek lisans programı için bir yarıyılı tamamlamış, ancak ikinci yarıyılına başlamamış olması,
- c) Tezli yüksek lisans programı için en az bir yarıyılı tamamlamış, ancak dördüncü yarıyılına başlamamış olması,
- ç) Doktora/sanatta yeterlik programı için en az bir yarıyılı tamamlamış, ancak yedinci yarıyılına başlamamış olması,
- d) Başarısız olduğu dersinin bulunmaması,
- e) Bu Yönetmelikte yüksek lisans programı için belirtilen ALES puanına veya GRE ya da GMAT gibi sınavlardan aldığı puanının ALES puanı karşılığına sahip olması,
- f) Bu Yönetmelikte doktora/sanatta yeterlik programı için belirtilen ALES puanına veya GRE ya da GMAT gibi sınavlardan aldığı puanının ALES puanı karşılığına ilişkin koşulunu ve asgari yabancı dil puanı koşulunu taşıması,
- g) Disiplin cezası almamış olması gerekir.

(4) Yatay geçiş/programlar arası geçiş ilişkisi esaslar şunlardır:

- a) Farklı tezli lisansüstü programlar arasında yatay geçiş ile öğrenci kabul edilmez. Program isimleri farklı, ders içerikleri aynı olan lisansüstü programlara yatay geçişte EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK kararı gerekir.
- b) Örgün öğretimden uzaktan öğretim veya tezsiz yüksek lisans programlarına yatay geçiş ile öğrenci kabul edilebilir. Ancak uzaktan öğretim veya tezsiz yüksek lisans programlarından örgün öğretim tezli programlara yatay geçiş kabul edilmez.
- c) Başka bir yükseköğretim kurumunda kadrosuyla ilgili anabilim dalında lisansüstü öğrenim gören Üniversitenin araştırma görevlileri, görev yaptıkları bölümde bir lisansüstü program açılması durumunda, yatay geçiş koşulları aranmaksızın, ilgili EABD/EASD kurulunun uygun görüşü ve EYK kararı ile söz konusu programa yatay geçiş yapılabilir.
- ç) Araştırma görevlisi kadrosunda olanlar hariç, yatay geçişi kabul edilen öğrenci, öğrenci katkı payını ödemek zorundadır.
- d) Yatay geçişler ancak Enstitü tarafından ilan edilen kontenjanlar ve başvuru süresi dâhilinde yapılır.
- e) Yatay geçiş başvurularında; öğrencinin kayıtlı olduğu programa girişte kullandığı ALES puanının %50'si, devam ettiği programdaki not döküm belgesindeki başarı ortalamasının %40'ı ve yüksek lisans için lisans; doktora için ise yüksek lisans mezuniyet notunun %10'u alınarak elde edilen puana göre en yüksek puandan en düşük puana göre bir sıralama yapılarak kayıt hakkı kazananlar ilan edilir.

### **Yatay geçiş başvurusu için gerekli belgeler**

MADDE 13 –

(1) Noter veya kayıtlı olduğu yükseköğretim kurumları tarafından onaylanmış olmak koşulu ile aşağıdaki belgeler ile başvuru yapılır:

- a) Yatay geçiş başvuru dilekçesi.
- b) Öğrenci belgesi.
- c) Yüksek lisans programına başvuru için lisans; doktora/sanatta yeterlik programına başvuranlar için ise lisans ve yüksek lisans diplomalarının onaylı sureti veya barkodlu e-Devlet çıktısı.
- ç) ALES (veya GRE ya da GMAT sınavı) sonuç belgesi.
- d) Doktora ve sanatta yeterlik için yabancı dil sınavından en az 55 puan almış olduğunu gösteren belge.
- e) 2 adet fotoğraf.



f) Kayıtlı olduğu programdan aldığı derslere ilişkin not döküm belgesinin aslı ya da sureti ile onaylı ders içerikleri.

g) Yüksek lisans programına başvuru için lisans; doktora/sanatta yeterlik programına başvuranlar için ise lisans ve yüksek lisans not döküm belgesinin aslı ya da sureti.

ğ) Disiplin cezası almadığına dair belge.

h) Yurt dışında bulunan yükseköğretim kurumlarından başvuru olması halinde YÖK tarafından verilecek tanınırlık belgesi.

Tablo 1.3 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı yatay geçiş bilgilerini göstermektedir. Tablo incelendiğinde ilgili programa son 3 yılda, her yıl 1 öğrenci olmak üzere 3 öğrenci yatay geçiş yapmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında son 5 yılda bilimsel hazırlık programı alan, ortak diploma programı öğrencisi ve değişim öğrencisi olmamıştır.

**Tablo 1.3 Yatay ve Diğer Geçiş, Ortak Diploma ve Değişim Bilgileri**

Akademik Yıl	Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı	Bilimsel Hazırlık Programından Alınan Öğrenci Sayısı	Ortak Diploma Programı Öğrenci Sayısı	Değişim Öğrenci Sayısı
2021-2022	1	-	-	-
2020-2021	1	-	-	-
2019-2020	1	-	-	-
2018-2019	-	-	-	-
2017-2018	-	-	-	-

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının başka kurumlarla veya programlarla ortak diploma programı bulunmamaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün lisansüstü düzeyde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Erasmus anlaşması bulunmamaktadır.

Erasmus bilgilendirme toplantıları Uluslararası İlişkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından yapılmakta olup Erasmus bilgilendirme toplantı bilgileri Tablo 1.4'de sunulmuştur.

**Tablo 1.4 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları**

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
Erasmus+ Öğrenci Staj Hareketliliği Oryantasyon Eğitimi	01.06.2022	Çevrimiçi
Zorunlu Oryantasyon Programı	06.10.2021	Eğitim Fakültesi Abdullah Kaptan Konferans Salonu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programından Erasmus programı kapsamında giden öğrenci bulunmamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalına Erasmus/Farabi/Mevalana programları kapsamında gelen öğrenci bulunmamaktadır.

#### **1.4- Danışmanlık ve İzleme**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları planlaması konularında öğrenci gelişiminin izlenmesini sağlayan ve tez/proje çalışmalarını yönetecek danışmanlık hizmetleri [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)'nin ilgili konuyu düzenleyen 17. Maddesi hükümleri doğrultusunda yürütülmektedir. İlgili madde aşağıda sunulmuştur.

#### **Danışmanlık Hizmetleri**

MADDE 17 –

(1) Her öğrenciye en geç birinci yarıyılın sonuna kadar, akademik takvimde belirtilen süre içinde alacağı derslerin belirlenmesi, kayıt işlemleri ve tez çalışmaları için öğrencinin de görüşü alınarak, EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK'nın onayı ile Üniversite kadrosunda bulunan bir öğretim üyesi danışman olarak atanır. Danışman atanıncaya kadar bu görevi EABD/EASD başkanı yürütür. Tez konusu belirlendikten sonra, tez çalışması niteliğinin birden fazla danışmanı gerektirdiği durumlarda, EABD/EASD kurulunun gerekçeli önerisi ve EYK'nın onayı ile ikinci tez danışmanı atanabilir. İkinci tez danışmanı Üniversite kadrosu dışındaki öğretim üyeleri arasından da atanabilir. İkinci tez danışmanına danışmanlık ücreti ödenmez.

(2) Danışman değişiklik önerileri için aynı usul uygulanır fakat öğrenci tez aşamasında ise yüksek lisans programlarındaki öğrenciler için en geç dördüncü yarıyılın sonuna kadar, doktora programlarındaki öğrenciler için en geç sekizinci yarıyılın sonuna kadar, bütünlüklü doktora programlarında ise en geç onuncu yarıyılın sonuna kadar EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK'nın onayı ile danışman değişikliği yapılabilir. Bu durumdaki öğrencilerin mevcut tez konularının değişip değişmeyeceği hususu EABD/EASD kurul kararında belirtilir. Danışman değişikliği ile ilgili bu maddede belirtilmeyen ve ortaya çıkacak farklı ve özel durumlar hakkında EYK yetkilidir.

(3) Öğrencinin alacağı derslerin belirlenmesi, tez çalışmaları, atanan danışman tarafından yürütülür. Danışman, lisansüstü programda açılması kararlaştırılan dersler arasından, öğrencinin alacağı dersleri belirler.

(4) Altı aydan fazla yurt içinde veya yurt dışına başka bir kuruma görevlendirilen danışmanların EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK'nın onayı ile danışmanlık görevleri sonlandırılarak ilgili öğrenciye/öğrencilere yeni bir danışman atanır.

(5) Tezsiz yüksek lisans programında EABD/EASD başkanlığı her öğrenci için ders seçiminde ve dönem projesinin yürütülmesinde danışmanlık yapacak bir öğretim üyesini veya Senato tarafından belirlenen niteliklere sahip doktora derecesine sahip bir öğretim görevlisini en geç birinci yarıyılın sonuna kadar belirler.

(6) Tezli yüksek lisans ve doktora programları için öğretim üyesi başına düşen tez danışmanlığı en fazla 14, tezsiz yüksek lisans programları için ise tezli yüksek lisans ve doktora programları hariç en fazla 16'dır. Ancak YÖK ile yapılan protokol dâhilinde ve Üniversite sanayi iş birliği çerçevesinde yürütülen lisansüstü programlar için bu kontenjan %50'ye kadar artırılabilir. Hâlihazırda öngörülen üst sınırın üzerinde danışmanlıkları bulunan öğretim üyeleri, sayılar bu sınırın altına düşene kadar yeni danışmanlık alamazlar.

(7) Üniversitede iken kurum değiştiren, başka bir kurumda görevlendirilen veya emekliye ayrılan öğretim üyelerinin tez aşamasındaki öğrencileri için başlamış olan tez danışmanlıkları süreç tamamlanıncaya kadar devam eder. Ancak ilgili EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK'nın onayı ile danışman değişikliğine gidilebilir. Eğer öğrenci ders aşamasında ise ilgili öğretim üyesinin danışmanlığı EABD/EASD kurulunun önerisi ve EYK'nın onayı ile değiştirilir.

#### **Öğretim Üyelerinin Danışmanlık Hizmetlerine Katkıları**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında öğretim üyelerinin danışmanlık sayılarını gösteren bilgiler Tablo 1.10'da sunulmuştur. Yıllar itibariyle

danışmanlık sayıları incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında görevli öğretim üyeleri ortalamanın üzerinde danışmanlık yapmakta iken ortalama her öğretim üyesinin 2 danışmanlık hizmeti yürüttüğü görülmektedir.

**Tablo 1.10 Giriş Yılına Göre Öğrenci Danışmanlıklarının Dağılımı**

	2019	2020	2021	Toplam
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	2	3	1	6
Doç. Dr. Sabri ÇELİK	1	2	2	5
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	-	1	2	3
Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN	1	2	2	5
Prof. Dr. Ahmet BAYTOK	1	1	-	2
Prof. Dr. Elbeyi PELİT	1	1	-	2
Doç. Dr. Ali AVAN	1	-	-	1
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ	1	-	-	1
Doç. Dr. Özcan ZORLU	1	-	-	1
Dr. Öğr. Üyesi Esra Gül YILMAZ	1	-	-	1
Dr. Öğr. Üyesi Erdal ÖZER	-	2	2	4
Dr. Öğr. Üyesi Bilge AKDENİZ	1	1	1	3
Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI	-	1	2	3
Dr. Öğr. Üyesi Hatice YILMAZ	1	-	1	2
Dr. Öğr. Üyesi Hümeysra TÖRE BAŞAT	1	1	1	3
<b>Toplam</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>42</b>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı müfredatına göre öğrenciler her bir yarıyılıda uzmanlık alan dersi (8 saat), ilk iki yarıyılıda tez hazırlık çalışması (1 saat) ve son iki yarıyılıda tez çalışması (1 saat) derslerini almaktadır. Bu dersler için ders programında öğrenci ve danışman için uygun olan saatler belirtilmektedir. Bu kapsamda öğrenciler ilgili derslerin programda belirtilen gün ve saatlerinde danışmanları ile görüşmelerini gerçekleştirmektedir. Aynı zamanda ikinci yarıyılıda öğrencilerin zorunlu olarak aldıkları seminer dersinde dersi yürüten öğretim üyesi tarafından tez yazımının altyapısını hazırlamak amacıyla çeşitli çalışmalar yapılmaktadır.

Öğrencilerin tez yazımında onlara destek olan birim olarak Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu vardır. Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 19. Maddesinin (ç) bendi gereğince tez konusu önerilerinde gerekli olduğu hallerde Üniversitenin etik kurulundan alınmış Etik Kurulu Onay Belgesi tez önerisi kabul tarihinden, tezin savunma tarihine kadar enstitüye teslim edilmektedir. Söz konusu Etik Kurulu Onay Belgesi en geç tez savunma sınavı için jüri atama formu ile birlikte enstitüye gönderilmektedir. Yine aynı yönetmeliğin 43/2 maddesi gereğince teze ilişkin intihal yazılım programı raporunun da alınması gerekmektedir. Bu amaçla öğretim üyelerinin kullanımı için turnitin, intihal.net ve iThenticate programları bulunmaktadır.

### 1.5- Başarı Değerlendirmesi

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketindeki içerik ve süreçlere uygun olarak sınav, ödev, sunum ve proje ödevleri gibi araçlarla ölçülmektedir. Öğrencilerin derslerdeki

başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak öğrenciye ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları ara sınav, ödevler, projeler, sunumlar, dönem sonu sınavı gibi yöntem/araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Öğrencilere verilen ödevler, projeler ve sunumlar ders başarı değerlendirmesinde ara sınav ve dönem sonu sınav notlarına yansıtılmaktadır. Yarıyıl içerisinde yapılması gereken tüm sınavların programları önce taslak olarak hazırlanmakta, öğrencilerden ve öğretim elemanlarından gelen geribildirimler doğrultusunda son halini almakta Enstitü Yönetim Kurulu onayını aldıktan sonra kesinleşmekte ve herkese duyurulmaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 26. maddesine tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav notlarının ders başarı puanının hesaplanmasında esas alınacak katkı oranları, dersin yürütücüsü tarafından enstitüye yazılı olarak bildirilir. Öğrencinin bir dersten başarı notu, dersi veren öğretim elemanı tarafından belirlenir ve harf notu olarak takdir edilir. Bu amaçla bağlı değerlendirme ve mutlak değerlendirme yöntemlerinden istatistiksel ölçütlere göre uygun olan yöntem kullanılır. Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. İlgili yönetmelik <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/01/20220109-1.htm> adresinde yer almakla birlikte başarı notlarının ifade ettikleri başarı dereceleri ve katsayıları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Başarı Notu	AA	BA	BB	CB	CC	DC	FF ve DZ
Katsayısı	4,00	3,50	3,00	2,50	2,00	1,50	0,00
100'lük Sistemdeki Karşılığı	90-100	85-89	75-84	70-74	65-69	50-64	49 ve altı

Diğer harf notları şunlardır:

- YT (yeterli): Not ortalamalarına katılmayan ders, seminer, uzmanlık alan dersi, proje, tez çalışmaları ve benzeri çalışmalarda başarılı olduğunu gösterir.
- YZ (yetersiz): Not ortalamalarına katılmayan ders, seminer, uzmanlık alan dersi, proje, tez çalışmaları gibi çalışmalarda başarısız olduğunu gösterir.
- DZ (devamsız): Kredili derslerde devam koşulunu sağlamayan öğrencilere verilir ve başarı ortalamasına katılır.

### 1.5.1 Ölçme ve Değerlendirme Yöntemlerinin Uygulanması

Sınavlar öğrencilerin görebileceği ilan panolarında, web sitesinde ve her katta bulunan ekranlarda ilan edilen kurallar çerçevesinde, gözetmen eşliğinde öğrenci sayısına uygun sınıflarda gerçekleştirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans öğrencileri Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin sınavlar ve değerlendirme esasları çerçevesinde teorik ve uygulamalı derslerde ara sınav ve yarıyıl sonu sınavlarına girmektedirler. Ara sınav ve yarıyıl sonu sınav uygulamasının yanı sıra ders içerisinde verilen ödevler, devam durumu ve öğrencinin başarı göz önüne alınmaktadır. Diğer taraftan uygulama dersleri kapsamında öğrenciler uygulama notları almaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına, sınav sonuçlarının ilan tarihini izleyen beş iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır.

Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılmaktadır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılmaktadır. Öğrencilerle ilgili disiplin süreci 18/8/2012 tarihli ve 28388 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “[Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği](#)” hükümleri uyarınca yürütülmektedir. [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#)’ndeki 25. ve 27. maddeler, programlar ve sınavlar ile ilgili hususları tanımlamaktadır:

**MADDE 25 – (1)** EABD/EASD lisansüstü öğretim planları, lisansüstü programdan mezun olunabilmesi için alınması gereken zorunlu/seçmeli dersler, tez, seminer ve benzeri çalışmaları ile kredi toplamlarıdır. Bu öğretim planları Senato tarafından kararlaştırılan asgari muhtevaya uymak şartı ile enstitü kurulunda görüşülerek onaylanır.

(2) Bir yarıyıldaki hangi lisansüstü derslerin açılacağı ve bu derslerin hangi öğretim üyeleri tarafından verileceği, EABD/EASD kurulu önerisi üzerine EYK tarafından belirlenir.

(3) Bilimsel araştırma teknikleri ile araştırma ve yayın etiği konularını içeren en az bir dersin lisansüstü eğitim sırasında verilmesi zorunludur.

(4) Sınav türleri; ödev, ara sınav, mazeret sınavı, yarıyıl sonu sınavı ve tek ders sınavıdır. Bu sınavlar ders programlarında belirtildiği gibi yazılı, sözlü, sözlü ve yazılı ya da uygulamalı olarak yapılır. EABD/EASD başkanlığı yeterlik, seviye tespit veya ders başarılarını ölçen tüm sınavları, kâğıt ortamında ve eş zamanlı olarak yapabileceği gibi alan ve zorluk düzeyine göre tasnif edilerek güvenli biçimde saklanan bir soru bankasından, her bir adaya farklı zamanlarda farklı soru sorulmasına izin verecek şekilde elektronik ortamda da yapılabilir ve ölçmenin hangi sınav türü ile yapılacağına dersi yürüten öğretim üyesi karar vererek yarıyıl başında enstitüye bildirir.

a) Bir yarıyıldaki tez hazırlık çalışması, tez çalışması ve uzmanlık alan dersi hariç olmak üzere her ders için en az bir ara sınav yapılır.

b) Ara sınavlardan herhangi birine veya dönem sonu sınavına, Senato tarafından belirlenmiş haklı ve geçerli nedenlerle katılamayan öğrenciler için, ilgili sınavlardan en az yedi gün sonra olmak üzere EYK’nın belirlediği tarihte/tarihlerde mazeret sınavı açılır. Mazeret sınavına katılmak isteyen öğrenciler, ilan edilen başvuru süresi içinde mazeretlerini gösterir belgenin ekli olduğu bir dilekçe ile enstitüye başvurmak zorundadır. Başvuruları EYK tarafından onaylanan öğrenciler, ilan edilen tarihlerde ilgili ders için açılan mazeret sınavına katılmamaları durumunda haklarından vazgeçmiş sayılırlar.

c) Her yarıyıl sonunda, akademik takvim yılı içerisinde belirlenen ve ilan edilen tarihler arasında tez hazırlık çalışması, tez çalışması ve uzmanlık alan dersi hariç olmak üzere her ders için yarıyıl sonu sınavı yapılır.

ç) Seminer, uzmanlık alan dersleri, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması hariç, programındaki almakla yükümlü olduğu dersleri alan, derslere devam koşulunu yerine getiren ve tek dersten başarısız olan öğrenciler tek ders sınavına katılma hakkına sahip olur. Bu durumdaki öğrenciler, yarıyıl sonu mazeret sınavlarından en az yedi gün sonra olmak üzere EYK tarafından ilan edilen başvuru süresi içinde enstitüye dilekçe ile müracaat ederler. Başvuruları EYK tarafından onaylanan öğrenciler ilan edilen tarihlerde tek ders sınavına katılırlar. Tek ders sınavı neticesinde başarısız olan öğrencilerin bu sınavdan aldıkları not geçersiz sayılır ve transkriptlerine işlenmez.

(5) Uzaktan öğretim programlarında yarıyıl sonu sınavları, ilgili anabilim dalının uygun gördüğü derslik, laboratuvarlar veya atölye ortamlarında yapılır. Uygulama sınavları, ilgili anabilim dalında yapılabileceği gibi öğrenciye internet üzerinden verilen proje ya da ödevlerin değerlendirilmesi biçiminde de yapılabilir. Ara sınavlar internet aracılığıyla duyurulur.

(6) Sınavı yapan öğretim üyesi sınav sonuçlarını sınav tarihinden itibaren yedi iş günü içinde Üniversitenin not sistemine girerek ilan eder. Süresi içinde ilan edilmeyen notların ilanı

için sorumlu öğretim üyesi gerekçesini belirten dilekçesini EABD/EASD başkanlığı aracılığıyla not sisteminin tekrar açılması için enstitüye sunar. Sınav tutanağının bir nüshası, sınav belgeleri, ödev dosyaları ve diğer notlar istenildiğinde enstitüye teslim edilmek üzere sınav tarihinden itibaren iki yıl süreyle dersi veren öğretim üyesi tarafından saklanır.

**MADDE 27 – (1)** Sınavlarda kopya çeken, kopyaya teşebbüs eden, kopya veren; ödev, rapor, bitirme tezi ve benzeri çalışmalarda referans vermeden alıntı yapan öğrenci o dersten başarısız sayılır. Ayrıca öğrenci hakkında disiplin işlemi yapılır.

### **1.6- Mezuniyet Koşulları**

Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 42. maddesi mezuniyet koşullarını tanımlamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı mezuniyet koşulları, yönetmeliğin ilgili hükümlerine göre yürütülmekte olup söz konusu hükümler aşağıda belirtilmiştir.

**MADDE 42 –**

(1) Bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç olmak üzere, tezli yüksek lisans programının normal tamamlama süresi her yarıyıl kayıt yaptırılıp yaptırılmadığına bakılmaksızın en az iki yarıyıl ders ve en az iki yarıyıl tez çalışması olmak üzere dört yarıyıldır. Azami süre altı yarıyıl olup, mezuniyete hak kazanabilmek için öğrencinin en az 120 AKTS'yi tamamlaması gerekir. Ancak öğrenci kayıtlı olduğu programdaki alması gereken tüm derslerden başarılı olması, tez konusu veya alanı ile ilgili, danışmanının da ortak yazar olarak yer aldığı bir makalenin TR Dizinde (ULAKBİM) ya da düzenli olarak en az beş yıldır yayımlanan uluslararası veritabanları/endekslerce taranan hakemli dergilerden birinde yayımlanması ya da yayına kabul edilmesi (DOI numarası alınması) koşulu ile üçüncü yarıyılın sonunda tez savunma sınavına girebilir. Bu durumdaki öğrenci, tez savunmasına girebilmesi için ilgili makalesinin dergide yayımlanan tam metnini (yayımlandığı derginin künye, tarandığı endeks bilgileri ve benzeri) veya ilgili makalenin DOI numarasını ve yayımlanacak tarihini içeren kabul mektubunu, bir dilekçe ekinde enstitüye sunmakla yükümlüdür. Bu durumdaki öğrenci eğer tez savunmasından başarılı olmuşsa yayımlanan söz konusu bu makale, EYK kararı ile öğrencinin dördüncü yarıyıldaki alacağı uzmanlık alan dersi ve tez çalışması derslerinin yerine sayılır. Böylelikle öğrencinin mezun olabilmesi için gerekli olan 120 AKTS tamamlanmış olur.

(2) Öğrenci, azami dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini en az CC ve seminer dersini YT (yeterli) başarı notuyla tamamlamak durumundadır.

(3) Tezli yüksek lisans programında öğrencinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden CC veya bunun üzerinde bir not alması ve seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması derslerinden YT (yeterli) notu alması gerekir.

(4) Üniversite tarafından, afet ve salgınlarda tez aşamasındaki yüksek lisans programları öğrencilerine, talepleri halinde bir dönem, afet veya salgının aşamasına göre tekrar başvurmaları durumunda bir dönem daha olmak üzere en fazla iki dönem ek süre verilebilir, verilen bu ek süreler azami süreden sayılmaz.

### **Yüksek lisans tez çalışmasının sonuçlanması**

**MADDE 43 –**

(1) Tezli yüksek lisans programındaki öğrenci, tezini Senatonun belirlediği yazım kurallarına uygun bir biçimde hazırlar ve jüri önünde sözlü olarak savunur. Sanat çalışması yapan öğrenci ise sanatsal çalışmasını jüriye sunar ve tezini jüri önünde sözlü olarak savunur.

(2) Yüksek lisans tezleri savunmaya alınmadan önce öğrenci, tezin istenen sayıda nüshasını tez danışmanına teslim eder. Danışman, yazım kurallarına uygunluğu yönünden

yazılı olarak belirttiği görüşü ile tezin nüshalarını ve dijital kopyasını tez jüri atama formu ile birlikte EABD/EASD başkanlığı aracılığıyla talep ettiği tez savunma tarihinden en geç 30 gün önce enstitüye ulaştırır. Enstitü söz konusu teze ilişkin intihal yazılım programı raporunu, tez değerlendirme formu ile birlikte jüri üyelerine bildirir. Rapordaki verilerde gerçek bir intihalin tespiti halinde gerekçesi ile birlikte karar verilmek üzere EYK'ya gönderilir. Talep edilen sınav tarihi dikkate alınarak, EYK tarafından onaylanıp kesinleşen sınav tarihi, danışmana ve diğer jüri üyelerine bildirilir. Sınav tarihi kesinleştikten sonra ilgili EABD/EASD başkanlığı ve enstitü tarafından internet sayfaları ya da ilan panoları aracılığıyla sınav yeri ve tarihi ilan edilir. Tez jürisi, EYK tarafından atandığı tarihten itibaren en erken on gün, en geç 30 gün içinde toplanarak savunma sınavını gerçekleştirir. Söz konusu sınavın elektronik ortamda çevrimiçi olarak gerçekleştirilecek olması durumunda 67 nci madde hükümleri uygulanır.

(3) Yüksek lisans tez jürisi, tez danışmanı ve ilgili EABD/EASD kurulunun görüşü, EABD/EASD başkanlığının önerisi ve EYK onayı ile atanır. Jüri, biri öğrencinin tez danışmanı, en az biri de Üniversite dışından olmak üzere üç asıl ve biri Üniversite dışından olmak üzere iki yedek öğretim üyesinden, iki danışmanlı tezlerde ise biri öğrencinin tez danışmanı, en az biri de Üniversite dışından olmak üzere beş asıl ve biri Üniversite dışından olmak üzere iki yedek öğretim üyesinden oluşur. Önerilen jüri üyelerinin uzmanlık alanları ile öğrencinin tez konusunun ilgili olması gerekir.

(4) Zorunlu nedenlerle jüriye katılamayacak üyeler gerekçelerini, savunma sınavından önce EABD/EASD başkanlığı aracılığıyla enstitüye bildirir. Gerekçesiz bir şekilde tez savunma sınavına katılmayan veya mazeretleri EYK tarafından uygun bulunmayan jüri üyesi öğretim üyelerine EYK kararı ile bir yıl süre ile yeni öğrenci danışmanlığı verilmez.

(5) Yüksek lisans tez sınavı, tez çalışmasının sunulması ve bunu izleyen soru-cevap bölümünden oluşur. Tezin sunum kısımları öğretim elemanları, lisansüstü öğrenciler, alanın uzmanlarından oluşan dinleyicilerin katılımına açık olarak yapılır.

(6) Tez sınavının tamamlanmasından sonra jüri, tez çalışması hakkında salt çoğunlukla kabul, ret veya düzeltme kararı verir. Bu karar EABD/EASD başkanlığınca tez sınavını izleyen üç gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir.

(7) Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci tez savunma tarihinden itibaren en geç üç ay içinde gerekli düzeltmeleri yapar ve tezinin sınav tarihinden 15 gün önce jüri üyelerine ulaştırır. Danışman, yazım kurallarına uygunluğu yönünden yazılı olarak belirttiği görüşü, talep edilen sınav tarihi ile tezin nüshalarını ve dijital kopyasını, intihal yazılım programı raporunu EABD/EASD başkanlığı aracılığıyla talep edilen savunma tarihinden en az 10 gün önce enstitüye teslim eder. Öğrenci, üç aylık süre koşulunu aşmayacak bir tarihte aynı jüri önünde tezini yeniden savunur.

(8) Tez sınavının tamamlanmasından sonra jüri, tez çalışması hakkında, salt çoğunlukla kabul veya ret kararı verir. Bu karar EABD/EASD başkanlığınca tez sınavını izleyen üç gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir.

(9) Tezi ilk savunmada veya düzeltme sonrasında reddedilen öğrencinin talep etmesi ve ilgili alanda tezsiz yüksek lisans programı bulunması durumunda, tezsiz yüksek lisans programının ders kredi yükü, proje yazımı ve benzeri asgari koşullarını yerine getirmek kaydıyla, kendisine tezsiz yüksek lisans diploması verilir.

#### **Tezli yüksek lisans diploması**

**MADDE 44 – (1)** Tez savunma sınavında başarılı olmak ve diğer koşulları da sağlamak kaydıyla, tezinin dijital kopyası ve en az üç adet ciltlenmiş nüshası ile YÖK Ulusal Tez Merkezince gerekli görülen diğer belgeleri tez sınavına giriş tarihinden itibaren bir ay içinde enstitüye teslim eden ve tezi EYK tarafından onaylanan öğrenciye tezli yüksek lisans diploması verilir. Mezuniyet tarihi tezin sınav jüri komisyonu tarafından imzalanan nüshasının enstitüye teslim edildiği tarihtir. EYK başvuru halinde teslim süresini en fazla bir ay uzatabilir. Öğrenci

bu koşulları yerine getirinceye kadar mezuniyet işlemlerine başlanmaz, öğrencilik haklarından yararlanamaz.

(2) Sanat çalışması yapan bir öğrenci, tez çalışmasının yanı sıra, çalışmalarını açıklayan ve belgeleyen bir dosyayı enstitüye teslim eder.

(3) Tezli yüksek lisans diploması üzerinde, öğrencinin kayıtlı olduğu EABD/EASD programının YÖK tarafından onaylanmış adı bulunur.

(4) Tezin tesliminden itibaren üç ay içinde yüksek lisans tezinin bir kopyası elektronik ortamda, bilimsel araştırma ve faaliyetlerin hizmetine sunulmak üzere enstitü tarafından YÖK Başkanlığına gönderilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı öğrenci ve mezun sayıları Tablo 1.11’de verilmiştir. Programın öğrenci kabul etmeye başladığı yıldan itibaren son 3 yılda öğrenci sayılarında ortalama değerler olduğu ancak mezun sayısının yetersiz olduğu görülmektedir. Mezun sayılarındaki azalışta Covid-19 pandemisi nedeniyle tez çalışmaları kapsamında yapılması gereken uygulamalı çalışmaların sınırlamalardan dolayı yapılamamasının etkili olduğu düşünülmektedir.

**Tablo 1.11 Öğrenci ve Mezun Sayıları**

Akademik Yıl	Öğrenci Sayıları	Mezun Sayıları
2021-2022	16	4
2020-2021	16	-
2019-2020	20	-

## 2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

### 2.1-Program Eğitim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının Eğitim Amaçları Tablo 2.1’de sunulmuştur. Program eğitim amaçları <https://sosbil.aku.edu.tr/program-tanitilari/> adresinde yayınlanmaktadır.

**Tablo 2.1 Program Eğitim Amaçları**

No	Program Eğitim Amaçları
PEA1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesine sahip öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlamak, bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak gastronomi alanda çalışmalar yapılmasını sağlamaktır.
PEA2	Gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkileri ortaya çıkartmak, ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında araştırma yapmak ve öğrencilere alanları ile ilgili araştırma yapma yetkisini kazandırmaktır.
PEA3	Yiyecek İçecek sektöründe ve gastronomi alanında girişimci olmasına katkı sağlamaktır.

### 2.2-Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık

Program eğitim amaçlarının belirlenmesi sürecinde Afyon Kocatepe Üniversitesi’nin misyon ve vizyonu, Sosyal Bilimler Enstitüsü’nün misyon ve vizyonu dikkate alınmış ve her bir program eğitim amacının anabilim dalının misyon ve vizyonu ile ilişkilendirilmesi hedeflenmiştir. İlgili ilişkiler Tablo 2.2’de sunulmuştur.



**Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Enstitü, Ana Bilim Dalı Vizyon ve Misyonu ile Uyumunu**

		PEA1	PEA2	PEA3
AKÜ	Misyon: Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	✓	✓	✓
	Vizyon: Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, yenilikçi projelerle ulusal düzeyde girişimci üniversiteler arasında yer almak ve uzun vadede uluslararası tanınır bir üniversite haline gelmektir.	✓		✓
SBE	Misyon: Sosyal bilimler alanında, bilimsel bilgi üretmek ve topluma sunmak; etik ve insani değerlere sahip, alanındaki gelişmelere hâkim, eleştirel düşünebilme yeteneği olan bireyler yetiştirmek; ulusal ve uluslararası düzeyde kendi alanında ülkemizin rekabet gücünü arttırıcı, toplum refahını geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmaktır.	✓	✓	✓
	Vizyon: Ulusal ve uluslararası tanınırlığa sahip, yüksek katma değerde bilimsel bilgi üreten, ülkenin ve bölgenin ekonomik, sosyal ve kültürel gelişimine yön vererek rekabet gücünü arttıracak bilimsel araştırmaları destekleyen; yeni bilimsel ve teknolojik gelişmeleri ve piyasanın ekonomik gereklerini iyi bilen; evrensel düzeyde alanındaki uygulamalara hâkim araştırmacılar, öğretim elemanları ve iş dünyasına da yönetici yetiştiren; yerel, ulusal ve uluslararası ölçekte sosyal bilimler alanına giren plan, politika ve gelişmelerde söz sahibi olan insan kaynağı yetiştiren bir kurum olmaktır.	✓	✓	✓
ABD	Misyon: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilimsel bilgi üreten ve toplum faydasına sunan, etik ve insani değerlere sahip, eleştirel düşünebilme yeteneği olan, toplum refahını geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunan adaylar yetiştirmektedir.	✓	✓	✓
	Vizyon: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilimsel bilgi üreten, sosyal ve kültürel gelişmelere yön verecek bilimsel araştırmaları teşvik eden, alanındaki uygulamalara hakim mezunlar yetiştiren bir anabilim dalı olmaktır.	✓	✓	✓

### 2.3-Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi

#### i) Programın iç ve dış paydaşları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı iç paydaşları arasında; öğrenciler, öğretim elemanları, enstitü müdürlüğü ve birimleri, turizm fakültesi dekanlığı ve birimleri ile rektörlük ve birimleri olmak üzere 5 temel paydaş bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının dış paydaşları ise yasal kuruluşlar, mezunlar, sektör işletmeleri, sektör dernekleri ve birlikleri ile diğer üniversitelerdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dallarından oluşmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı iç ve dış paydaşları Tablo 2.3’de gösterilmiştir.

**Tablo 2.3 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı İç ve Dış Paydaşları**

İç Paydaşlar
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencileri,

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyeleri,
Turizm alanındaki diğer yüksek lisans programlarının (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğrencileri,
Turizm alanındaki diğer yüksek lisans programlarının (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğretim elemanları,
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Sosyal Bilimler Enstitüsü İdari Birimleri (Enstitü Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),
Turizm Fakültesi Dekanlığı
Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü
<b>Dış Paydaşlar</b>
Yasal Kuruluşlar (Milli Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı)
Mezunlar
Sektör İşletmeleri
Meslek Odaları/Birlikler (ZAFTODER)
Diğer Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalları

ii) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program eğitim amaçlarının belirlenmesinde iç ve dış paydaşların katkıları Tablo 2.4 ve Tablo 2.5’de sunulmuştur.

**Tablo 2.4 Program Eğitim Amaçlarının Belirlenmesinde İç Paydaşların Katkısı**

Öğrencilerin programa ilişkin görüş ve önerileri,	
	a) ders içerisinde,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencileri	b) akademik danışmanlarla yapılan ikili görüşmeler
	c) üniversite kalite koordinatörlüğü tarafından gerçekleştirilen anket ile alınmakta ve bu anketlerdeki görüş ve öneriler anabilim dalı kurulunda tartışılmaktadır.
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyeleri	Anabilim dalı öğretim elemanları dersleri etkin olarak sürdürmekte, bölüm kurulu toplantılarında öğretim amaçları ile görüş ve önerilerini sunmaktadır. İyileştirmeye yönelik öneriler kayıt altına alınarak uygulamaya yönelik girişimlere başlanılmaktadır.
Turizm alanındaki diğer yüksek lisans programlarının (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğrencileri,	Diğer anabilim dalı öğrencilerinin, anabilim dalı öğrencileri ile etkileşimi sürecinde ve/veya çeşitli kanallar (akademik danışman, enstitü sekreterliği vb.) ile dile getirdiği istek, görüş ve öneriler değerlendirilmektedir.
Turizm alanındaki diğer yüksek lisans programlarının (Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği) öğretim elemanları,	Enstitü bünyesinde ders veren diğer öğretim elemanlarının görüşleri, birebir iletişim ortamında dikkate alınmaktadır. İlgili öğretim elemanlarından bazıları da Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalında ders yürüterek katkı sağlamaktadır.
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	Eğitim-öğretim kalitesinin geliştirilmesi ve hukuksal değişikliklerin uygulanması hususunda katkı sağlamakta, ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı tarafından öngörülen iyileştirme çalışmalarında temel destek noktasını oluşturmaktadır.

Sosyal Bilimler Enstitüsü İdari Birimleri (Enstitü Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat, Tahakkuk),	Program öğretim amaçları doğrultusunda eğitim-öğretim altyapısının teknik ve teknolojik donanımlarla hazır hale getirilmesi, öğretime ilişkin destek unsurların (temizlik, ısı, ışık vb.) gerçekleştirilmesini sağlamaktadır.
Turizm Fakültesi Dekanlığı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında eğitim-öğretim faaliyetleri yoğunlukla Turizm Fakültesinde gerçekleştirilmektedir. Bu doğrultuda dekanlık, eğitim-öğretim altyapısının teknik ve teknolojik donanımlarla hazır hale getirilmesi, öğretime ilişkin destek unsurların (temizlik, ısı, ışık vb.) gerçekleştirilmesini sağlamaktadır.
Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü	Bölüme öğrenci kabul kontenjanlarının yıllık olarak onaylanması, akademik kadronun iyileştirilmesi, bölüme bütçe sağlanması, diğer akademik birimlerden öğretim elemanı temin edilmesi, sosyal olanakların sağlanması hususlarında katkı sağlamaktadır.

### **Tablo 2.5 Program Eğitim Amaçlarının Belirlenmesinde Dış Paydaşların Katkısı**

Yasal Kuruluşlar	Eğitim-öğretim faaliyetlerinin sürdürülmesi ve eğitim-öğretimde güncelleştirmeler, iyileştirmeler yapılması hususunda belirlenen yasa ve yönetmeliklere göre anabilim dalının program eğitim amaçları şekillenmektedir.
Mezunlar	Mezunların aldıkları eğitimin çalışma hayatında kendilerine sağladığı katkı ve kazanımlarının değerlendirilmesi, program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde bir araç olarak kullanılmaktadır.
Sektör İşletmeleri	Eğitim amaçlarına ulaşılması hususunda işverenlere amaçların ölçülmesi ve amaçların geliştirilmesi hususunda anketler yapılmaktadır.
Meslek Odaları ve Birlikler	Meslek odaları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans eğitiminde mezun öğrencilerin hedeflerini ve kriterlerini belirleyen kuruluşlardır. Bu kapsamda meslek odalarının kriterleri amaçlar belirlenirken dikkate alınmaktadır.
Diğer Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalları	Dış paydaşlardan olan diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında yapılan uygulama ve faaliyetler bölüm öğretim elemanları ya da ilgili üniversitenin web sitesinden takip edilmektedir. Bölüm için faydalı olacağı düşünülen uygulama ve faaliyetler bölüm öğretim elemanları tarafından değerlendirilmektedir.

### **iii) Program Eğitim Amaçlarının İç Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program eğitim amaçları, öğrencilerin yakın gelecekte ulaşabilecekleri mesleki ve akademik kariyer gelişimlerine mümkün olan en fazla katkıyı verecek şekilde oluşturulmuştur. İç paydaşlardan çeşitli yöntemler ile (memnuniyet anketleri, bölüm öğretim elemanlarının görüşlerinin alınması vb.) elde edilen bilgiler, Anabilim Dalı Kurulu tarafından değerlendirildikten sonra karara bağlanmakta; gerekli durumlarda Enstitü Müdürlüğüne sunulmaktadır.

### **Program Eğitim Amaçlarının Dış Paydaşların Gereksinimlerine Göre Güncellenme Yöntemi**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında dış paydaşların gereksinimlerine göre güncelleme yöntemleri aşağıdaki şekildedir;

- ✓ MEB, YÖK ve ÖSYM gibi yasal kuruluşlarca getirilen yeni düzenlemeler doğrultusunda gerekli değişiklik ve güncellemeler ivedilikle yerine getirilmektedir.

- ✓ Mezunlardan alınan bilgiler doğrultusunda, program içeriğinde ne gibi zenginleştirmeler yapılabileceği hususunda anabilim dalı başkanlığı ve öğretim elemanları arasında fikir alışverişleri yapılmaktadır. Bununla birlikte 2020 yılında yaşanan koronavirüs salgını nedeniyle uygulamadaki öğretim planı doğrultusunda program eğitim amaçlarına yönelik çıktılarının sağlıklı bir şekilde değerlendirilmesi mümkün olmamıştır. Bu doğrultuda yeni öğretim planını tamamlayacak mezunlarla, ilerleyen süreçte gereksinim durumuna göre öğretim amaçlarında güncelleme yapılması öngörülmektedir.
- ✓ TUADER, Meslek Odaları ve Birliklerden gelen talepler ve turizm alanında yaşanan teknolojik gelişmeler gözetilerek müfredat güncellemesi yapılması faaliyet süreçleri içerisinde dikkate alınmaktadır.
- ✓ Diğer üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı müfredatı dönemsel olarak takip edilmekte, kıyaslama tekniği ile program eğitim amaçlarını iyileştirici unsurlar tespit edilmesi durumunda anabilim dalı müfredatına uygulanması için çalışmalar gerçekleştirilmektedir.
- ✓ Sektör temsilcileri anabilim dalı öğrencileri ile buluşturulmakta ve sektörün işleyişi, güncel uygulamalar ve geleceğe yönelik eğilimler hakkındaki paylaşımlarından elde edilen bilgiler bölüm kurullarında görüşülmekte, değerlendirilmekte ve gerekli değişiklikler/düzenlemeler yapılmaktadır.

#### **2.4-Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında eğitim amaçlarına ulaşmayı takip amaçlı, mezun bilgi sistemi, sosyal medya araçları ve mezunlarla iletişimi gerçekleştirmek amacıyla teknoloji temelli iletişim araçları kullanılmaktadır. Mezunlar ile mezuniyet sonrası iletişim kurularak kariyer gelişimleri izlenmektedir. Programın henüz üç yıllık bir program olması, mezun sayısının yeterli seviyede olmaması, pandemi döneminde öğrencilerle yaşanan iletişim sorunları nedeniyle program öğretim amaçlarına ulaşma konusunda yeterli çalışma yapılamamıştır.

### **3-PROGRAM ÇIKTILARI**

#### **3.1- Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi, Program Çıktıları, Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans program çıktılarının oluşturulması sürecinde anabilim dalı kurul toplantısında öğretim üyeleri tarafından tartışılarak program çıktıları belirlenmiştir. Belirlenen program çıktıları Tablo 3.1’de sunulmuştur. İlerleyen süreçte program çıktılarının değerlendirilmesine ilişkin anket linki oluşturularak iç ve dış paydaşlar ile paylaşılmıştır. İç ve dış paydaşların tamamına yakın bir kısmı belirlenen program çıktılarının uygun olduğu yönünde görüş bildirmiştir. İyileştirme çalışmaları kapsamında ilerleyen süreçte iç ve dış paydaşlardan tekrar görüş alınarak program çıktılarının güncellenmesi yönünde karar alınmıştır. Program eğitim amaçlarına ilişkin iç ve dış paydaşlardan gelen görüşlerden örnekler kanıtlar kısmında sunulmuştur.

**Tablo 3.1 Program Çıktıları**

No	Program Çıktısı
----	-----------------





Yetkinlikler İletişim ve Sosyal	1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Yetkinlikler İletişim ve Sosyal
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Yetkinlikler Alana Özgü	1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Yetkinlikler Alana Özgü
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

iv) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının program eğitim amaçları ile uyumu Tablo 3.3'de gösterilmiştir. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşmayı mümkün kılacak şekilde belirlenmiştir. Program çıktıları turizm alanı ile ilgili temel kavramsal ve kuramsal bilgiler yanında yönetici adayları, akademisyenler ve girişimcilerin alanla ilgili beceri ve yetkinliklerini artırıcı nitelikte tasarlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı, meslek ağırlıklı ve uygulamalı bir alan olduğu için program çıktılarında beceri ve yetkinlik üzerinde yoğunlaşmayı gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program çıktıları 2 bilgi, 3 beceri ve 7 yetkinlik olarak tasarlanmıştır. Çünkü program eğitim amaçlarında sektöre orta ve üst düzey yönetici aday (PEA1) ve girişimci (PEA3) yetiştirmek hedeflenmektedir. Ayrıca turizm alanında öğretim elemanı aday yetiştirme amacı (PEA2) sadece teorik kavramsal bilgi ile mümkün değildir. Alanın doğası gereği uygulamaya yönelik beceri ve yetkinlikler gereklidir.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları		
<b>PEA1:</b> Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesine sahip öğrencilerin akademik gelişmelerine katkı sağlamak, bilimsel araştırma	<b>PEA2:</b> Gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkileri ortaya çıkartmak, ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında araştırma yapmak ve öğrencilere	<b>PEA3:</b> Yiyecek İçecek sektöründe ve gastronomi alanında girişimci olmasına katkı sağlamaktır.

yöntemlerini kullanarak alanları ile ilgili araştırma gastronomi alanda çalışmalar yapma yetkisini kazandırmaktır. yapılmasını sağlamaktır.

PÇ1	4	5	4
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	5
PÇ4	5	5	5
PÇ5	5	5	5
PÇ6	5	5	3
PÇ7	5	5	3
PÇ8	4	4	4
PÇ9	4	5	4
PÇ10	4	5	4
PÇ11	5	4	5
PÇ12	5	5	5

\*Uyum düzeyleri 1 (çok düşük) ve 5 (çok yüksek) arasında ifade edilmiştir.

### 3.2- Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

#### 3.2.1. Program Çıktılarının Dönemsel Olarak Güncellenme Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program çıktıları Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ve iç ve dış paydaş görüşleri doğrultusunda belirlenmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Programı program çıktılarının güncellenmesi kapsamında, TYYÇ 7. Düzey Lisansüstü Çıktıları düzenli olarak izlenmekte ve yapılan değişikliklerin çıktılara yansıtılması sağlanmaktadır. Ayrıca ilerleyen süreçte iç ve dış paydaşlardan anket formları ile dönüşler alınarak güncellemeler yapılması planlanmaktadır. Program özdeğerlendirme lisansüstü düzeyde 2022 yılı itibariyle raporlanmaya başlandığı için güncellemeler ilerleyen süreçte gerçekleştirilecektir. Program çıktılarına ilişkin paydaş değerlendirmeleri gelecek dönemlerde de sistematik olarak devam ettirilecektir.

#### 3.2.2. Program Çıktılarını Değerlendirme Süreci

##### 3.2.2.1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program çıktılarının madde bazında dönemsel olarak takibinde mümkün olduğunca somut kanıtlar elde edilmeye çalışılmakta olup gelecekte sistematik olarak devam ettirilmesi planlanmaktadır. Buna ilişkin kullanılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri Tablo 3.4'de yer almaktadır.

**Tablo 1. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci**

	Program Çıktıları		Ölçme ve Değerlendirme Süreci
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1	Özgün düşünme ve araştırma yapmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmalarda bilgi sahibidir.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
	PÇ2	Genel ve alanına özgü araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.



PÇ3	Uygun araştırma yöntemlerini kullanarak alanı ile ilgili özgün araştırmalar tasarlar ve gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Dersler kapsamında gerçekleştirilen bilimsel yayınlar.
PÇ4	Gastronomi ile ilgili gelişmeleri bilimsel ve diğer kaynaklardan takip eder ve literatüre katkı yapar.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Dersler kapsamında gerçekleştirilen bilimsel yayınlar.
PÇ5	Gastronomi ile alakalı işletmelerin sorunlarını tespit eder, sistematik bir şekilde çözer ve alternatif çözümler geliştirir.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Dersler kapsamında gerçekleştirilen bilimsel yayınlar.
PÇ6	Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri başkalarıyla ve bağımsız olarak çözer ve yönetir.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Dersler kapsamında gerçekleştirilen bilimsel yayınlar.
PÇ7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini artırmak için kendi kendine öğrenir.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir. Dersler kapsamında gerçekleştirilen bilimsel yayınlar.
PÇ8	Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ9	Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanır ve ayırt eder.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ10	Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ11	Alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.
PÇ12	Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sürdürülebilirliği ve doğal çevreyi dikkate alır.	3.3 Program Çıktılarına Ulaşma başlığındaki Tablo 3.6'da yer alan dersler ile ölçülmekte ve değerlendirmeler gerçekleştirilmektedir.

Program çıktılarının değerlendirilmesi amacıyla kullanılması planlanan bir diğer yöntem mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler ve istatistiki veriler elde edilmesidir. Mezun durumdaki öğrencilerden anket yolu ile program çıktılarına yönelik değerlendirmeler alınması faaliyetinin bundan sonraki süreçte yıllık olarak yapılması hedeflenmektedir.

### 3.2.2.2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi

Program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla Tablo 3.5’te belirtilen araç ve tekniklerin kullanılması ve elde edilen bulguların/kanıtların yanı sıra mezun durumdaki öğrencilere anket uygulanarak dolaylı veriler elde edilmesi planlanmaktadır. Sonraki aşamada Tablo 3.5’e ilişkin kanıtlar ve anketler anabilim dalı kurulunda değerlendirilerek gerekli iyileştirmeler sağlanacaktır.

**Tablo 2. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Sürecinin Sağlanma Düzeyi Ölçütleri**

		Program Çıktıları	Sağlanma Düzeyi Ölçütleri i
BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI	PÇ1	Özgün düşünme ve araştırma yapmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmalara hakkında bilgi sahibidir.	Özgün düşünme ve araştırma yapmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmalara hakkında bilgi sahibidir.
	PÇ2	Genel ve alanına özgü araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.	Genel ve alanına özgü araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.
	PÇ3	Uygun araştırma yöntemlerini kullanarak alanı ile ilgili özgün araştırmalar tasarlar ve gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar.	Uygun araştırma yöntemlerini kullanarak alanı ile ilgili özgün araştırmalar tasarlar ve gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar.
	PÇ4	Gastronomi ile ilgili gelişmeleri bilimsel ve diğer kaynaklardan takip eder ve literatüre katkı yapar.	Gastronomi ile ilgili gelişmeleri bilimsel ve diğer kaynaklardan takip eder ve literatüre katkı yapar.
	PÇ5	Gastronomi ile alakalı işletmelerin sorunlarını tespit eder, sistematik bir şekilde çözer ve alternatif çözümler geliştirir.	Gastronomi ile alakalı işletmelerin sorunlarını tespit eder, sistematik bir şekilde çözer ve alternatif çözümler geliştirir.
	PÇ6	Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri başkalarıyla ve bağımsız olarak çözer ve yönetir.	Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri başkalarıyla ve bağımsız olarak çözer ve yönetir.
	PÇ7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini artırmak için kendi kendine öğrenir.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini artırmak için kendi kendine öğrenir.
	PÇ8	Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.	Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.

	PÇ9	Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanır ve ayırt eder.	Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanır ve ayırt eder.
	PÇ10	Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.	Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.
	PÇ11	Alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur.	Alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur.
	PÇ12	Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sürdürülebilirliği ve doğal çevreyi dikkate alır.	Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sürdürülebilirliği ve doğal çevreyi dikkate alır.
		<b>Bilgi</b>	<b>Beceri</b>
			<b>Yetkinlik</b>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında program çıktılarının sağlanma düzeyinin tespit edilmesi amacıyla mevcut durumda yürütülen süreç mezunların kariyer durumlarını Anabilim Dalı Başkanlığı tarafından takibi şeklinde yürütülmektedir. Bununla birlikte ilerleyen süreçte Tablo 3.5’te belirtilen ölçme ve değerlendirme yöntemlerine ilişkin bulguların sistematik olarak takibi yürütülecektir. Bu doğrultuda elde edilen sonuçlar Anabilim Dalı Kurulu’nda değerlendirilerek iyileştirme süreçlerine veri olarak kullanılacaktır. Değerlendirme sürecine yönelik sistematik yaklaşım Şekil 2’de belirtilmektedir. Değerlendirmeye ait sonuçlara ise 3.3. Program Çıktılarına Ulaşma başlığı altında yer verilmiştir.



**Şekil 2. Program Çıktılarının Sağlanma Düzeyine İlişkin Ölçme ve Değerlendirme Süreci**

### 3.3-Program Çıktılarına Ulaşma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program çıktılarına ulaşma kapsamında çıktılar ile uyumlu derslerin karşılaştırmalı analizi Tablo 3.6’da sunulmuştur.

Tablo 3.6. Program Çıktıları ile Uyumlu Derslerin Karşılaştırmalı Analizi

Program Çıktıları		Program Çıktılarına Uyumlu Dersler
PÇ1	Özgün düşünme ve araştırma yapmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmalarda bilgi sahibidir.	- Ders notları - Akademisyen olan mezun sayısı - Yüksek lisans tezleri - Bildiri ve makale çalışmaları
PÇ2	Genel ve alanına özgü araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.	- Ders notları - Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği - Seminer - Turizm Araştırmaları
PÇ3	Uygun araştırma yöntemlerini kullanarak alanı ile ilgili özgün araştırmalar tasarlar ve gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar.	- Makale - Tez - Bildiri
PÇ4	Gastronomi ile ilgili gelişmeleri bilimsel ve diğer kaynaklardan takip eder ve literatüre katkı yapar.	- Gastronomide yeni eğilimler - Tez hazırlık çalışması - Uzmanlık alan dersi
PÇ5	Gastronomi ile alakalı işletmelerin sorunlarını tespit eder, sistematik bir şekilde çözer ve alternatif çözümler geliştirir.	- Menü Mühendisliği - Öğrenci araştırma raporları - Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi
PÇ6	Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri başkalarıyla ve bağımsız olarak çözer ve yönetir.	- Mezun anketleri sonuçları
PÇ7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini artırmak için kendi kendine öğrenir.	- Doktora yapan öğrenci sayısı - Akademisyen olan mezun sayısı - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri - Ders içi uygulamalar ve kanıtlar
PÇ8	Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Öğrenci etkinlikleri - Mezun anketleri sonuçları
PÇ9	Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanıyıp ayırt eder.	- Ders notları - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri
PÇ10	Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri

PÇ11	Alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Mezun anketleri sonuçları
PÇ12	Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sürdürülebilirliği ve doğal çevreyi dikkate alır.	- Mezun anketleri sonuçları - Ders içi uygulamalar ve kanıtlar

### 3.3.1. Program Çıktısına Ulaşıldığına Dair Kanıtlar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı program çıktılarının her biri için çıktının karşılandığına dair kanıtlayıcı belgeler listesi karşılaştırmalı olarak Tablo 3.7’de sunulmuştur.

**Tablo 37. Program Çıktılarının Karşılanması ve Kanıtlayıcı Belgeler İlişkisi**

Program Çıktıları		Kanıtlar
PÇ1	Özgün düşünme ve araştırma yapmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmalarda bilgi sahibidir.	- Ders notları - Akademisyen olan mezun sayısı - Yüksek lisans tezleri - Bildiri ve makale çalışmaları
PÇ2	Genel ve alanına özgü araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.	- Ders notları - Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği - Seminer - Turizm Araştırmaları
PÇ3	Uygun araştırma yöntemlerini kullanarak alanı ile ilgili özgün araştırmalar tasarlar ve gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar.	- Makale - Tez - Bildiri
PÇ4	Gastronomi ile ilgili gelişmeleri bilimsel ve diğer kaynaklardan takip eder ve literatüre katkı yapar.	- Gastronomide yeni eğilimler - Tez hazırlık çalışması - Uzmanlık alan dersi
PÇ5	Gastronomi ile alakalı işletmelerin sorunlarını tespit eder, sistematik bir şekilde çözer ve alternatif çözümler geliştirir.	- Menü Mühendisliği - Öğrenci araştırma raporları - Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi
PÇ6	Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemeyen ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri başkalarıyla ve bağımsız olarak çözer ve yönetir.	- Mezun anketleri sonuçları
PÇ7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini artırmak için kendi kendine öğrenir.	- Doktora yapan öğrenci sayısı - Akademisyen olan mezun sayısı - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri - Ders içi uygulamalar ve kanıtlar

PÇ8	Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Öğrenci etkinlikleri - Mezun anketleri sonuçları
PÇ9	Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanır ve ayırt eder.	- Ders notları - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri
PÇ10	Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri
PÇ11	Alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Mezun anketleri sonuçları
PÇ12	Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sürdürülebilirliği ve doğal çevreyi dikkate alır.	- Mezun anketleri sonuçları - Ders içi uygulamalar ve kanıtlar

Program çıktılarının karşılığında yer alan derslerden başarılı olan öğrencilerin bu çıktılara ulaştıkları düşünülmektedir. Derslerin ölçme değerlendirme yöntemi, Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır. Buna göre öğrencilere; ara sınav, yarıyıl/yılsonu sınavı, bütünleme sınavı, tek ders sınavı ve mazeret sınavı yapılmaktadır. Her ders için en az bir ara sınav ve yarıyıl/yılsonu sınavı yapılır. Sınavlar yazılı, sözlü ve/veya uygulamalı yapılabileceği gibi seminer, proje ve bilimsel bir çalışma (kitap bölümü, makale, bildiri vb.) olarak gerçekleştirilir. İlgili öğretim elemanının talebi ve anabilim dalı başkanlığının önerisi ile birim yönetim kurulu sınav türlerinden hangisinin uygulanacağını ve bunların her birinin başarı notuna katkısını yarıyılın ilk iki haftası içerisinde belirleyerek ilan edebilmektedir. Ders görevlendirme ve sınav değerlendirme formları kanıt (3.3. Yüksek Lisans Ders Görevlendirme Tablosu) olarak eklenmiştir.

#### 4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında meydana gelen gelişmeler doğrultusunda programın müfredatı güncel konuları içerecek şekilde belli dönemlerde güncellenmiştir. Bununla birlikte program özdeğerlendirme çalışmalarının başladığı dönemde Covid-19 pandemisi nedeniyle sürekli iyileştirmeyi sağlayacak bazı verilerin temini mümkün olmamıştır. 2021-2022 eğitim-öğretim yılında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında öğrenim gören öğrencilerin eğitsel performans değerlendirme anketleri Afyon Kocatepe Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü tarafından gerçekleştirilmiş ve sonuçlar anabilim dalı kurulunda tartışılarak ileriye yönelik iyileştirme önerileri oluşturulmaya başlamıştır. Bu doğrultuda ilgili dönemde gerçekleştirilen anketler değerlendirildiğinde öğrencilerin, öğretim elemanlarının eğitsel performans değerlendirmeleri yüksek çıkmıştır. Programda ilerleyen yıllarda daha kapsamlı iyileştirme çalışmalarının yapılmasına yönelik Şekil 2'de gösterilen ölçme ve değerlendirme sürecinin uygulanması gerçekleştirilecektir. Bu kapsamda, öncelikli olarak iç ve dış paydaşlardan görüşler alınması, program eğitim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüşme formu aracılığıyla görüş ve önerilerin alınması ve buna yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılması planlanmaktadır. Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program eğitim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve önerilerinin alınması

hedeflenmekte olup elde edilen sonuçlar doğrultusunda program eğitim amaçları, program çıktıları, müfredat ve diğer eğitim öğretim alanlarında iyileştirmeler gerçekleştirilecektir.

## 5-EĞİTİM PLANI

### 5.1-Eğitim Planı (Müfredat) ve Eğitim Planının İçeriği:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans programı müfredatında yer alan derslere Tablo 5.1’de yer verilmiştir. Programı tamamlama koşulları (devam, dersler, kredi-saat miktarı, ders sınavları, ders notları, derslerden başarılı sayılma koşulları, ders tekrarı, tez veya proje tamamlama koşulları) tanımlanmış olup Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketinde belirtilmiştir.

Tezli yüksek lisans programında öğrencinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden CC veya bunun üzerinde bir not alması ve seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması derslerinden YT (yeterli) notu alması gerekir. Buna ek olarak Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’ne göre ilgili programda bulunan toplam 120 AKTS kredinin başarılmaması ve “tez savunmasından” başarılı sayılması gerekmektedir. Bu şartları yerine getiren öğrenciler mezun olma koşullarını sağlamış olacaktır. Bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç olmak üzere, tezli yüksek lisans programının normal tamamlama süresi her yarıyıl öğrencinin kayıt yaptırılıp yaptırılmadığına bakılmaksızın en az iki yarıyıl ders ve en az iki yarıyıl tez çalışması olmak üzere dört yarıyıldır. Azami süre altı yarıyıl olup, mezuniyete hak kazanabilmek için öğrencinin en az 120 AKTS’yi tamamlaması gerekmektedir. Öğrenci, azami dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini en az CC ve seminer dersini YT (yeterli) başarı notuyla tamamlamak durumundadır. Tezli yüksek lisans programında öğrencinin başarılı sayılabilmesi için, aldığı tüm derslerden CC veya bunun üzerinde bir not alması ve seminer, uzmanlık alan, tez hazırlık çalışması ve tez çalışması derslerinden YT (yeterli) notu alması gerekir. Dört yarıyıl sonunda öğretim planında yer alan kredili derslerini en az CC ve seminer dersini YT (yeterli) başarı notuyla tamamlayamayan, azami süreler içinde tez çalışmasında başarısız olan, tez savunmasına girmeyen veya tez savunma sınavı sonucunda tezi başarısız bulunarak reddedilen, tezi hakkında düzeltme kararı verilen ve tez savunma tarihinden itibaren en geç üç ay sonunda düzeltme yapılmış tezini aynı jüri önünde yeniden savunduğu halde başarısız bulunan, tezi hakkında düzeltme kararı verilen ve en geç üç ay sonunda aynı jüri önünde tezini mazeretsiz olarak yeniden savunmayan, tez savunma sınavında başarılı olduğu halde tezin, Enstitü tez yazım kurallarına uygun ve istenen sayıda ciltlenmiş kopyalarını ve gerekli diğer belgeleri bir ay içerisinde (EYK kararı ile en fazla bir ay daha uzatılabilir) teslim etmeyen ve Senato tarafından belirlenmiş haklı ve geçerli mazeret beyan eden azami süresini doldurmamış olanlar dışında yukarıda belirtilen tez teslim süresini dolduran, bilimsel hazırlık programında iki yarıyıl sonunda başarılı olamayan, öğrencinin Enstitü ile ilişkisi kesilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans programı müfredatında yer alan dersler Tablo 5.1’de verilmiştir.

**Tablo 5.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Eğitim Planı**

Dönem	Ders Kodu ve Adı	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi) <sup>(1), (2)</sup>				
		Alanına Uygun Temel Öğretim*	Alanına Uygun Öğretim**	Genel Eğitim**	Diğer	TOPLAM Kredi/AKTS

Birinci	GMS-701	Uzmanlık Alan Dersi	9			9
Birinci	GMS-705	Tez Hazırlık Çalışması	1			1
Birinci	GMS-709	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği		5		5
Birinci	-	Seçmeli I		5		5
Birinci	-	Seçmeli II		5		5
Birinci	-	Seçmeli III		5		5
İkinci	GMS-702	Uzmanlık Alan Dersi	9			9
İkinci	GMS-706	Tez Hazırlık Çalışması	1			1
İkinci	GMS-700	Seminer	5			5
İkinci	-	Seçmeli IV		5		5
İkinci	-	Seçmeli V		5		5
İkinci	-	Seçmeli VI		5		5
Üçüncü	GMS-703	Uzmanlık Alan Dersi	9			9
Üçüncü	GMS-707	Tez Çalışması	21			21
Dördüncü	GMS-704	Uzmanlık Alan Dersi	9			9
Dördüncü	GMS-708	Tez Çalışması	21			21
Seçmeli	GMS-710	Gastronomi Tarihi Araştırmaları				5
Seçmeli	GMS-711	Turizm Ekonomisi				5
Seçmeli	GMS-712	Gastronomide Yeni Eğilimler				5
Seçmeli	GMS-713	Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi				5
Seçmeli	GMS-714	Gastronomide Ürün Geliştirme				5
Seçmeli	GMS-715	Menü Mühendisliği				5
Seçmeli	GMS-716	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi				5
Seçmeli	GMS-717	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Liderlik				5
Seçmeli	GMS-718	Gastronomi ve Turizm				5
Seçmeli	GMS-719	Gastronomide Pazarlama				5
Seçmeli	GMS-720	Türk Mutfak Kültürü				5
Seçmeli	GMS-721	Gastronomide Web Tasarımı				5
Seçmeli	GMS-722	Uluslararası Gıda Mevzuatı				5
Seçmeli	GMS-723	Yiyecek İçecek İşletmeciliği				5
Seçmeli	GMS-724	Gastronomi ve İletişim				5
Seçmeli	GMS-725	Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi				5
Seçmeli	GMS-726	Dünya Mutfak Kültürü				5
Seçmeli	GMS-727	Sürdürülebilirlik ve Gıda Politikaları				5
Seçmeli	GMS-728	Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Geliştirme				5
Seçmeli	GMS-729	Örgüt Kültürü				5
Seçmeli	GMS-730	Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları				5
Seçmeli	GMS-731	Gastronomide Mekân Tasarımı ve Sunum				5
Seçmeli	GMS-732	Gıda Katkı Maddeleri				5
Seçmeli	GMS-733	Gastronomi ve Sosyal Medya				5
Seçmeli	GMS-734	Gastronomide E-pazarlama				5
Seçmeli	GMS-735	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi				5



Seçmeli	GMS-736	İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi					5
Seçmeli	GMS-737	Özel Durumlarda Beslenme					5
PROGRAMDAKİ TOPLAMLAR <sup>(3)</sup>			85	35	-	-	120
MEZUNİYET İÇİN GENEL TOPLAM			120				120
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ			%71	%29	-	-	%100
Mezuniyet için Genel Toplam bu satırlardan uygun olanını sağlamalıdır	Tezli Program için: En düşük kredi/AKT S kredisi		21 Kredi <sup>(4)</sup> / 120 AKTS				

**Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Mevcut Yılda Açılan Şube Sayısı	Ortalama Şube Büyüklüğü	Dersin Türü (1)			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
Güz	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	1	19	x	-	-	-
Güz	Gastronomide Yeni Eğilimler	1	8	x	-		
Güz	Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi	1	18	x	-		
Güz	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri	1	7	x	-		
Güz	Uluslararası Gıda Mevzuatı	1	10	x	-		
Güz	İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkileri	1	12	x	-		
Güz 705	Tez Hazırlık Çalışması	1	18		x		
Güz 707	Tez Hazırlık Çalışması	1	13		x		
Güz 701	Uzmanlık Alan Dersi	1	18		x		
Güz 703	Uzmanlık Alan Dersi	1	20		x		
Bahar	Gastronomi ve İletişim	1	12	x			
Bahar	Gastronomik Kimlik ve Destinasyon	1	15	x			
Bahar	Yerel Mutfaklarda Alan Araştırmaları	1	15	x			
Bahar	Gastronomide E-Pazarlama	1	7	x			
Bahar	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	1	11	x			
Bahar	Seminer	1	20		x		



GMS-720	Türk Mutfak Kültürü	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-721	Gastronomide Web Tasarımı	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-722	Uluslararası Gıda Mevzuatı	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-723	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-724	Gastronomi ve İletişim	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-725	Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-726	Dünya Mutfak Kültürü	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-727	Sürdürülebilirlik ve Gıda Politikaları	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-728	Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Geliştirme	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-729	Örgüt Kültürü	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-730	Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-731	Gastronomide Mekân Tasarımı ve Sunum	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-732	Gıda Katkı Maddeleri	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-733	Gastronomi ve Sosyal Medya	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-734	Gastronomide E-pazarlama	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-735	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-736	İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
GMS-737	Özel Durumlarda Beslenme	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Eğitim planında yer alan tüm derslerin içerikleri Afyon Kocatepe Üniversitesi [Bologna Bilgi Paketi](#)'nde yer almaktadır.

## 5.2-Eğitim Planını Uygulama Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında, öğrencilerin kazanımlarının en üst düzeye çıkarılabilmesi için teorik ve uygulamalı eğitim bir arada yürütülmektedir. Bu kapsamda, derslerde teorik anlatımın yanı sıra projeler, sunumlar vb. faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Derslerin yürütülmesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde konunun öğrencilere daha iyi anlatılması için sektör işletmelerinden örnekler, iş hayatındaki güncel ve gerçek uygulamalar dersin sorumlu öğretim üyesi tarafından öğrencilere aktarılmakta, aynı zamanda belirli aralıklar ile öğrencilerin bilimsel etkinliklere katılması teşvik edilmektedir. Öğretim yöntemlerinde teknolojik imkânlardan mümkün olduğunca yararlanılmakta, bu doğrultuda birçok derste görsel olanaklar ile öğretim pekiştirilmektedir.

Dersler ilk iki yarıyıda öğrencilere verilmekte ve yarıyıl içerisindeki dersler 14 hafta üzerinden işlenmektedir. Tüm dersler 100 puan üzerinden değerlendirilmekte ve başarı katsayısı 4.0 üzerinden hesaplanmaktadır. Derslerin değerlendirilmesi sürecinde, ara sınav ve dönem sonu sınavların da dersin içeriğine bağlı olarak öğrencilerin uygulamaları ve projeleri de değerlendirmeye alınarak motivasyonlarının daha yüksek olması hedeflenmektedir. Öğretim planı doğrultusunda bölümde kullanılan öğretim yöntemleri şunlardır;

- Teorik (kavramsal) bilgi aktarımı
- Teknoloji destekli görsel anlatım
- Soru-cevap ve problem çözme tekniği
- Ders içi tartışma ve beyin fırtınası
- Seminer vb. etkinlikler

- Bilimsel etkinliklere katılım

### 5.3-Eğitim Planı Yönetim Sistemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı için eğitim planı, Anabilim Dalı Başkanı ve öğretim üyelerinden oluşan Anabilim Dalı Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm öğretim üyelerini eğitim planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedirler. İlgili akademik yılda açılması planlanan derslere öğretim elemanı görevlendirmesi Anabilim Dalı Kurul kararı ve Sosyal Bilimler Enstitüsünün onayı ile gerçekleştirilmektedir. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Eğitim planının yürütülmesinde akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim üyeleri ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda enstitü yönetiminden, öğretim üyelerinden ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

Eğitim planında yer alan derslerin içerik, değerlendirme, öğrenme çıktıları, ders planı vb. bilgilerinin standart bir şekilde sunumu ve uygulama birliği için her derse ait ders planı Bologna Bilgi Paketine tanımlanmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı eğitim planı Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketi ile yürütülmektedir. Eğitim planında yer alan tüm derslere ait bilgiler (ders çıktıları, ders içerikleri, ders kaynakları vb.) dönem başında bu sistem yardımı ile güncellenmektedir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı ders içeriklerini paylaşma, duyurular vb. için enstitü web sayfası ve AKÜ OBS ders yönetim sistemi kullanılmaktadır.

## 6-ÖĞRETİM KADROSU

### 6.1-Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında yer alan tam zamanlı tüm öğretim üyeleri Tablo 6.1’de verilmiştir.

**Tablo 6.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı Öğretim Kadrosu Yük Özeti**

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ, YZ	Son iki yarıyıldaki verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) <sup>2</sup>	Toplam etkinlik dağılımı				
			Lisans	Lisansüstü	Araştırma	Diğer	
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	TZ	GMS111 / 2 / 1 GMS111 / 2 / 1 GMS211 / 4 / 3 GMS211 / 4 / 3 GMS305 / 3 / 5 GMS305 / 3 / 5 TRI-722 / 5 / 1 TRZ209 / 2 / 3 GMS707 / 5 / 1 ALN901 (704) / 2 ALN901 (704) / 2 TUR703 / 9 / 2 TUR705 / 1 / 2	Güz	60	20	10	10

		GMS118 / 4 / 2 GMS118 / 4 / 2 GMS208 / 4 / 4 GMS208 / 4 / 4 SD206 / 3 / 4 TRZ210 / 2 / 4 TRZ306 / 4 / 6 GMS730 / 5 / 2 ALN902 (SD555) / 2 ALN902 (SD555) / 2 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2	Bahar				
Prof. Dr. Ahmet BAYTOK	TZ	TRZ201 / 6 / 3 TRZ205 / 4 / 3 TREH109 / 4 / 1 TREH109 / 4 / 1 GMS717 / 5 / 1 TRI819 / 4 / 1 TUR703 / 9 / 1 TUR705 / 1 / 1 TRI710 / 5 / 1 TRI-721 / 5 / 1 TRI-726 / 5 / 1	Güz	60	20	10	10
		TRZ118 / 5 / 2 TREH306 / 4 / 6 TREH306 / 4 / 6 TUR707 / 5 / 2 TREH503 / 4 / TREH204 / 4 / 4 TREH204 / 4 / 4 ALN902 (SD304) / 2 / 4 ALN902 (SD304) / 2 / 4 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2	Bahar				
Doç. Dr. Ali AVAN	TZ	TRZ203 / 4 / 3 TRZ303 / 4 / 5 TRZ321 / 4 / 5 TRZ323 / 4 / 5 SD415 / 5 / 7 ALN901 (TRZ201) / 2 / 3 ALN901 (TRZ201) / 2 / 3 GMS709 / 5 / 1 TRI709 / 5 / 1 TUR703 / 9 / 2 TUR705 / 1 / 2	Güz	60	20	10	10
		GMS116 / 4 / 2 GMS116 / 4 / 2 TRZ104 / 4 / 2 TRZ304 / 4 / 6 SD414 / 5 / 8 SD414 / 5 / 8 ALN902 (TRZ306) / 2 / 4 ALN902 (TRZ306) / 2 / 4 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2	Bahar				

Prof. Dr. Elbeyi PELİT	TZ	TREH101 / 6 / 1 TREH101 / 6 / 1 TREH303 / 5 / 1 TREH303 / 5 / 1 ALN901 (SD201) / 2 / 3 ALN901 (SD201) / 2 / 3 TRI820 / 5 / 1 TRI-725 / 5 / 1 TUR705 / 4 / 1 TUR703 / 9 / 1 TUR705 / 1 / 1	Güz	60	20	10	10
		TREH114 / 4 / 2 TREH114 / 4 / 2 TREH302 / 3 / 6 TREH302 / 3 / 6 SD204 / 2 / 4 SD204 / 2 / 4 TRI-725 / 5 / 2 TUR717 / 4 / 2 TUR720 / 5 / 2 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2	Bahar				
Doç. Dr. Özcan ZORLU	TZ	SD105 / 2 / 1 SD105 / 2 / 1 TREH205 / 5 / 3 TREH205 / 5 / 3 TREH301 / 3 / 5 TREH301 / 3 / 5 TUR715 / 5 / 1 TUR706 / 4 / 1 ALN901 / 2 / 1 ALN901 / 2 / 1 TUR703 / 9 / 1 TUR705 / 1 / 1	Güz	60	20	10	10
		SD302 / 3 / 6 SD302 / 3 / 6 TREH 110 / 6 / 2 TREH 110 / 6 / 2 TREH408 / 6 / 8 TREH408 / 6 / 8 TUR721 / 5 / 2 TUR718 / 4 / 2 TUR508 / 5 / 2 ALN902 (TREH301) / 2 / 2 ALN902 (TREH301) / 2 / 2 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2 TRI-723 / 5 / 2	Bahar				
Dr. Öğr. Üyesi Esra GÜL YILMAZ	TZ	SD309 / 2 / 5 SD305 / 3 / 5 SD305 / 3 / 5 TGR401 / 7 / 7 TGR401 / 7 / 7 TUR711 / 5 / 1 TUR703 / 9 / 1 TUR705 / 1 / 1	Güz	60	20	10	10
		SD318 / 3 / 6 TREH206 / 5 / 4 TREH206 / 5 / 4 TREH404 / 6 / 8 TREH404 / 6 / 8 TUR516 / 5 / 2 TUR725 / 5 / 2 TUR721 / 4 / 2 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2 TRI-727 / 5 / 2	Bahar				

Doç. Dr. Sabri ÇELİK	TZ	GMS117 / 5 / 1 GMS117 / 5 / 1 GRS402 / 5 / 1 GRS402 / 5 / 1 SD309 / 3 / 1 ALN901 (GMS203) / 2 / 1 ALN901 (GMS203) / 2 / 1 GMS713 / 5 / 1 TRI716 / 5 / 1 TUR703 / 9 / 2 TUR705 / 1 / 2	Güz	60	20	10	10
		GMS306 / 4 / 6 GMS306 / 4 / 6 SD420 / 6 / 8 SD420 / 6 / 8 SD424 / 5 / 8 GMS718 / 5 / 2 ALN902 (SD318) / 2 ALN902 (SD318) / 2 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2	Bahar				
Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU	TZ	SD303 / 3 / 5 GMS736 / 5 / 1 ALN901 / 2 / 1 ALN901 / 2 / 1 TUR703 / 9 / 1 TUR705 / 1 / 1	Güz	60	20	10	10
		GMS212 / 2 / 4 GMS212 / 2 / 4 SD424 / 5 / 8 SD436 / 6 / 8 SD436 / 6 / 8 SD448 / 4 / 8 SD448 / 4 / 8 GMS700 / 5 / 2 TUR702 / 9 / 2 TUR706 / 1 / 2 TRI-700 / 5 / 2	Bahar				
Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMA N	TZ	GMS101 / 5 / 1 GMS101 / 5 / 1 GMS115 / 6 / 1 GMS115 / 6 / 1 GMS712 / 5 / 1 TRI712 / 5 / 1 TUR703 / 9 / 1 TUR705 / 1 / 1	Güz	60	20	10	10
		GMS214 / 4 / 4 GMS214 / 4 / 4 SD426 / 5 / 8 SD426 / 5 / 8 SD426 / 5 / 8 GMS504 / 5 / 2 GMS706 / 1 / 2 GMS708 / 9 / 2	Bahar				
Prof. Dr. İbrahim KILIÇ	TZ	SD425 / 5 / 8 SD425 / 5 / 8 TREH403 / 6 / 8 TRI817 / 5 / 2 TUR709 / 5 / 2 TUR701 / 4 / 2	Güz	80	20		
		SD424 / 5 / 8 TGP402 / 6 / 8 TUR701 / 4 / 2	Bahar				

**Tablo 6.2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı Öğretim Kadrosunun Analizi**

Öğretim Elemanının Adı <sup>(1)</sup>	Ünvanı	TZ veya YZ <sup>(2)</sup>	Aldığı Son Derece	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Deneyim Süresi, Yıl			Etkinlik Düzeyi (yüksek, orta, düşük, yok)		
					Kamu/Özel Sektör Deneyimi	Öğretim Deneyimi	Bu Kurumdaki Deneyimi	Mesleki Kuruluşlarda	Araştırmada	Dış Paydaşlara Verilen Danışmanlıkta
Mustafa SANDIKCI	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	AKÜ 2008	-	29	27	Orta	Orta	Orta
Sabri ÇELİK	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	AKÜ 2009	-	23	23	Orta	Orta	Orta
Asuman PEKYAMAN	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	AKÜ 2008	-	20	9	Orta	Orta	Orta
Hüseyin PAMUKÇU	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Sakarya Üni. 2017	-	4	2	Orta	Orta	Orta
Ahmet BAYTOK	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	AKÜ 2006	-	27	27	Orta	Orta	Orta
Hasan Hüseyin SOYBALI	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Bourn. Uni. 2005	-	22	22	Orta	Orta	Orta
Gonca AYTAŞ	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	Gazi Üni. 2008	-	12	12	Orta	Orta	Orta
Ali AVAN	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	AKÜ 2015	-	6	12	Orta	Orta	Orta
Elbeyi PELİT	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Gazi Üni 2008	7	14	12	Orta	Yüksek	Orta
Özcan ZORLU	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	AKÜ 2013	1.5	13	14	Orta	Orta	Düşük
Esra GÜL YILMAZ	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	Anadolu Üni 2013	7.5	12	13	Orta	Orta	Düşük
İbrahim KILIÇ	Prof. Dr.	TZ	Prof. Dr.	Ankara Üni. 2008	-	23	12	Orta	Orta	Orta

(1) Tabloyu programdaki her öğretim üyesi ve görevlisi için doldurunuz. Gerekirse ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncelleştirilmiş tabloların sağlanması gerekmektedir. Etkinlik derecesi son yıl (ziyaretten önceki yıl) ile önceki iki yılın ortalamasını yansıtmalıdır.

(2) TZ: Tam zamanlı öğretim üyesi veya görevlisi, YZ: Yarı zamanlı veya ek görevli öğretim üyesi veya görevlisi.

## 6.2-Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programında görev yapan öğretim üyeleri alanları ile ilgili deneyime sahiptir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında görevli öğretim üyeleri tarafından 5 proje gerçekleştirilmiş ve projelerin çoğunda öğretim üyeleri yürütücü ya da araştırmacı olarak görev almıştır. Anabilim dalındaki öğretim üyeleri, sosyal sorumluluk projeleri kapsamında konuşmacı, panelist vb. olarak çeşitli bilimsel etkinliklerde (panel, konferans vb.) ve medya organlarında yer almıştır. Öğretim üyeleri ayrıca çeşitli kongrelerin düzenleme, yürütme veya çalışma kurulu üyesi olarak görev yapmışlardır. Öğretim üyelerinin akademik çalışmaları genel olarak gastronomi ve turizm ile ilgilidir. Bununla birlikte, bölümde eğitim kalitesinin artırılması amacı ile öğretim elemanlarının tamamı Turizm Fakültesi tarafından organize edilen “Eğiticilerin Eğitimi” seminerlerine katılım sağlamaktadırlar. Bu eğitimler ile bölüm öğretim elemanlarının eğitimde planlama, eğitim yöntem ve teknikleri, öğretimin değerlendirilmesi, eğitim ve öğretimde teknolojinin yeri gibi alanlarda bilgilerini geliştirmeleri sağlanmaktadır.

Öğretim elemanları ders verme dışında çoğunlukla toplumsal katkı amacı taşıyan etkinliklerde oturum başkanlığı, panelist vb. olarak aktif rol almıştır. Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen



Gastronomi Çalıştay'ının organizasyonunda anabilim dalı öğretim üyeleri hem organizasyonun gerçekleştirilmesinde hem de oturum konuşmacıları olarak görev almışlar ve katkı sağlamışlardır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalı öğrencilerinin seminer kapsamında sunum yaptıkları eğitimlerin yürütülmesi, Gastronomi Turizmi Araştırmaları kongresi düzenleme kurulu görevi ve kamu kurumları ile ilişkilerin yoğun olarak gerçekleştirildiği bir anabilim dalı olma özelliği bulunmaktadır.

### 6.3-Atama ve Yükseltme

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi esaslarına yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi kapsamında istenen bilgi ve belgeler ile akademik çalışmalarının yer aldığı dosyayı ilanda belirtilen ilgili birime sunar. Ayrıca başvuru sahibi, dosyasındaki yayınların ve etkinliklerin yer aldığı dijital kopyayı içeren jüri sayısı kadar taşınabilir belleği, başvuru dosyasına ilave eder.

İlan edilen kadroya başvuran adayların dosyaları, Rektör tarafından belirlenecek Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonunca ön incelemeye alınır. Bir rektör yardımcısının başkanlığında, ilandaki unvanlar da dikkate alınarak, en az üç öğretim üyesinden oluşan Ön İnceleme ve Değerlendirme Komisyonu, adayların dosyalarını bu yönergede atanma için şart koşulan asgari koşulları sağlayıp sağlamadığı yönünden inceler ve hazırlayacağı raporu Rektörlüğe sunar. Ön görülen asgari koşulları sağlayan adayın ilan edilen kadrolara başvurusu kabul edilir. Asgari koşullar açısından dosyası reddedilen adaylar, tebliğ tarihinden itibaren yedi gün içerisinde Komisyona sunulmak üzere itirazlarını Rektörlüğe yaparlar. Komisyon yapılan itirazı üç gün içerisinde karara bağlar. Kabul edilen başvuru için [Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesinin](#) ilgili maddesine göre süreç başlamış olur. Puanlamaya dayalı ön değerlendirmenin gerektirdiği koşulların sağlanmış olması, akademik atamalarda adaylar için bir hak oluşturmaz.

### 6.4-Öğrencilerin Öğretime Desteği

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında öğrencilerin araştırma görevlisi yükümlülükleri şeklinde veya kurumun sağladığı destek /burs karşılığında kurumdaki lisans ve diğer eğitimlere destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) herhangi bir etkinlik bulunmamaktadır.

## 7-ALTYAPI

### 7.1-Eğitim veya Araştırma için Öğrencilerin Kullandığı Alanlar ve Teçhizat

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencileri Turizm Fakültesi ve Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde yer alan derslik ve toplantı salonlarını kullanmaktadır. Sınıfların kapasitesi teorik ve uygulamalı derslerin sürdürülmesi açısından yeterli düzeydedir. Program tarafından kullanılan sınıflar ve büyüklükleri Tablo 7.1a'da, laboratuvar olanakları ise Tablo 7.1b'de sunulmuştur.

#### i) Sınıflar

*Tablo 7. 1a Program Tarafından Kullanılan Sınıflar*

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyüklüğü (m <sup>2</sup> )	Sıra Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
2	Enstitü Derslik 2	25	20	20
2	Enstitü Derslik 2	30	24	48

2	Enstitü Derslik 2	35	36	74
Zemin	Fakülte Z-12	30	24	48
Zemin	Fakülte Toplantı Salonu	30	16	16
2	Fakülte Amfi	60	50	100
2	Fakülte B-1	45	38	38

ii) Laboratuvarlar, Özel Amaçlı Odalar

**Tablo 7.1b Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar**

Bulunduğu Kat	Laboratuvar No	Mekânın Adı (Derslik/Lab)	Büyüklüğü (m <sup>2</sup> )	Sıra/Masa Sayısı	Öğrenci Kapasitesi
1	1	Lab-1	65	50	50

iii) Teçhizat: Kullanılan dersliklerin her birinde barkovizyon, barkovizyon perdesi, dersi veren öğretim elemanının kullanımı için internet bağlantısı, beyaz yazı tahtası ve ergonomik öğrenci masaları ve sıraları yer almaktadır. Her dersliğin dışarıya açılan pencereleri havadar ve aydınlık bir ortam sağlamaktadır.

## 7.2-Diğer Alanlar ve Altyapı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programına kayıtlı olan öğrenciler eğitim ve öğretim amaçlı ağırlıklı olarak Turizm Fakültesi binasının olanaklarını kullanmaktadır. Öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklerle ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri fakülte kantini bulunmaktadır. Fakülte bahçesinde Türkiye'nin yedi bölgesini temsil eden yedi (7) adet altışar kişilik kamelya bulunmaktadır. Ayrıca kampüs içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin kullanımına açık Sosyal Tesis, Merkezi Yemekhane ve Kafeler de öğrencilerin sosyalleşmesi için hizmet vermekte olan işletmelerdir. Üniversite öğrencileri, akademik personel ve mezunlara hizmet veren Sosyal Tesis üç (3) tanesi suit olmak üzere 14 oda (34 yatak kapasiteli) ve 350 kişilik restorana sahiptir. Öğrencilere öğle ve akşam yemeği hizmeti sunan merkezi yemekhane üç (3) katta toplam 3000 kişi hizmet kapasitelidir. Kampüs içerisinde her fakültede öğrenciler için kantin planlanmış olup, merkezi kafeterya olarak Vadi kafe hizmet vermektedir. Kantinler ve Vadi kafede öğrencilere aperatif yiyecekler, hazır gıdalar ve fotokopi hizmeti sunulmaktadır. Ayrıca Vadi kafede çeşitli menüler ile pide, köfte, künefe vb. imkânlar sunulmaktadır. Merkezi Yemekhane yanında yer alan Değirmen kafede de her türlü yeme-içme hizmeti butik büfe tarzında sunulmaktadır.

Öğrencilerin sosyal ve sportif faaliyet içerisinde bulunabilecekleri çeşitli alanlarda basketbol sahaları, yüzme havuzu, futbol sahaları, tenis kortları, koşma alanları, kapalı spor salonları, fitness merkezi bulunmaktadır. Bununla birlikte üniversite yönetimi öğrencilerin kulüp ve topluluklar oluşturmasını desteklemektedir. Bu kapsamda 55 topluluk ve 36 kulüp bulunmaktadır.

Öğrencilerin sosyal ve kültürel ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla her yıl mayıs ayında üniversite tarafından geleneksel bilim, kültür, sanat ve spor şenlikleri düzenlenmektedir. Şenlikler kapsamında gerçekleştirilen panayır, spor turnuvaları ve gösterilerde büyük coşku yaşanmaktadır. Diğer yandan bireyler çok yönlü yetiştirilmesi hedefi doğrultusunda kültür ve sanat etkinliklerine de ağırlık verilmektedir. Üniversite bünyesinde bulunan, Atatürk Kongre Merkezi (AKM), Dr. İbrahim M. Rıza Çerçel Kültür Merkezi ve akademik birimlerde yer alan salonlar bu tür etkinlikler için kullanılmaktadır. Bununla birlikte, Türkiye'nin en büyük müzik

müzesi olma özelliğini taşıyan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Devlet Konservatuvarı İbrahim Alimoğlu Müzik Müzesi de öğrencilerin ücretsiz ziyaretine açık tutulmaktadır.

Öğrencilerin sportif ihtiyaçlarını karşılamak amacı ile yine ANS kampüsü içerisinde Kapalı spor salonunda sporcu kondisyon merkezi açılmış, gece ışıklandırılmalı 3 adet kort ve futbol sahası hizmete sunulmuştur. Bu olanakların yanı sıra öğrenciler için aşağıda listelenen tesisler/alanlar tahsis edilmiştir.

- Duvar çalışmalarına uygun 2 adet açık Tenis Kort-1 adet kapalı tenis kortu
- 2 adet Kapalı Spor Salonu (1000+500 kişilik seyirci kapasitesi)
- Donanımlı Jimnastik Salonu
- Dans, Tiyatro, Drama, Halk Oyunları vb. aktiviteler için çok amaçlı Aynalı Salon
- 1 adet açık Basketbol Sahası
- 1 adet açık Plaj Voleybol Sahası
- 1 adet açık Plaj Futbol Sahası
- 1 adet atletizm pisti
- 6.000 kişilik seyirci kapasitesine sahip açık stat
- 1 adet FIFA standartlarında açık suni çim sahası
- 1 adet kapalı futbol sahası(halı saha)
- 1 adet dövüş sporları salonu
- 1 adet masa tenisi salonu

ii) Programda derse giren öğretim üyelerinin büyük kısmı Turizm Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Öğretim elemanlarının kendilerine ait genelde birer ve ikişer kişilik ofisleri bulunmaktadır. Ofisler oldukça geniş ve havadar, aynı zamanda öğrencilerin ihtiyaç duyduklarında kolayca erişebilecekleri noktalarda konumlandırılmış ve tasarlanmıştır. Öğretim elemanlarına ofislerinde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü bilgisayar, dizüstü bilgisayar, yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, internet, telefon, masa üzeri kırtasiye ekipmanları gibi olanaklar sağlanmaktadır. Ayrıca, kırtasiye malzemesi desteği de verilmektedir. Öğretim elemanlarına sağlanan destekler gerek bilimsel araştırma faaliyetlerinin yürütülmesi gerekse öğretim amaçlı derslerin yürütülmesinde ihtiyaç duyulan talebi karşılayacak niteliktedir.

İdari ve destek personelin büyük kısmı Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde görev yapmaktadır. Enstitü binasında ofis büyüklükleri ve imkânları idari görevleri aksatmayacak yeterliliktedir. İdari personelin her birine ait masa, sandalye, keson, kitaplık ve masa üstü bilgisayarının yanı sıra ikişer adet misafir koltuğu bulunmaktadır. Diğer yandan idari personelin kullanımı için Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS) yazılımı, Ek-Ders Otomasyon programı, Mali Yönetim Sistemi, Kamu Personel Harcamaları Yönetim Sistemi, Elektronik Belge Yönetim Sistemi, Personel Yönetim Sistemi ve E-Bildirge Programı gibi programlar lisanslı olarak sağlanmaktadır.

### **7.3-Modern Araçlar ve Bilgisayar Altyapısı**

i) Öğrencilere modern araçları kullanmayı öğrenmeleri için birtakım olanaklar sunulmaktadır. Sunulan uzaktan eğitim ortamı ile ilgili kritik süreçlere ilişkin kullanım kılavuzu ve çeşitli videolar yayınlanmaktadır. Programa kayıtlı öğrenciler Turizm Fakültesi bilgisayar laboratuvarını kullanabilmektedir. Ayrıca Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı ile Enformatik Bölüm Başkanlığı laboratuvarlarının öğrenciler tarafından kullanılması mümkündür. Kampüs içerisinde öğrencilere kullanıcı tanımlı ücretsiz internet imkânı sunulmaktadır. Kütüphanede abone olunan veri tabanları hem kampüs içerisinde hem de uzaktan erişim olarak öğrenci için kullanımına açıktır. Aynı zamanda kütüphane binasında basılı kaynaklara erişimin yanı sıra kütüphane binasında bulunan bilgisayarlarda elektronik kaynaklara anında erişim olanağı sunulmaktadır. Öğrencilere ödev ve projelerin hazırlanması

sürecinde farklı kaynaklardan bilgi temini ve bilgi sentezi (tablo, grafik vb. araçlar ile farklı bilgilerin süzülerek yeni bilgilerle desteklenmesi) zorunlu kılınmakta ve sunum sürecinde öğrencilerden barkovizyon ve bilgisayar kullanımı talep edilmektedir.

ii) Hem öğrencilerin hem de öğretim elemanlarının kullanımına sunulan Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS), sınav değerlendirme sonuçlarının işlenmesi ve ilan edilmesi, ders bilgilerinin girilmesi ve güncellenmesi, öğrenciler ile mesajlaşma, danışmanlık faaliyetlerine ilişkin değerlendirme, mezuniyet işlemleri vb. için kullanılmakta olup, bilgi ve belgeler elektronik ortamda depolanmaktadır. Öğretim elemanları ve idari personel tarafından kullanılan Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) ise eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin yapılan yazışmaların kayıt altına alınması, öğretim sonuçlarının üst yönetime iletilmesi, üst yönetimden öğretim sürecine ilişkin bilgi ve belgelerin alınması ve öğretim sürecine ilişkin diğer hususlarda kullanılmakta olup, bilgi ve belgeler elektronik ortamda depolanmaktadır.

#### 7.4-Kütüphane

Afyon Kocatepe Üniversitesi Kütüphanesi; görevlerini en iyi şekilde yerine getirmek ve üniversitenin en önemli bilgi yuvalarından biri haline gelmek için özverili, kararlı ve her türlü imkânı seferber eden bir prensip anlayışı ile çalışmaktadır. Bu amaçla, teknolojik gelişmelere paralel olarak gerek ulusal gerekse uluslararası standartlar takip edilerek, üniversite ve araştırmacılara hizmet verilmektedir. Bütün bu çalışmaların sonucunda üniversite ve araştırmacılar için oluşturulan koleksiyonda bulunanlara Tablo 7.4a ve 7.4b’de yer verilmiştir. Kütüphanede bulunan basılı yayınlar, süreli yayınlar, elektronik kaynaklar ve diğer kütüphane kaynakları öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Ayrıca kütüphane içinde bulunan genel çalışma alanları, grup çalışma odaları, 7/24 çalışma salonu, bilgisayar salonu, self-check cihazı (otomatik ödünç-iade makinesi), katalog tarama bilgisayarları, internet erişimi ve fotokopi-çıkartıcı hizmetinden öğrencilerimiz faydalanabilmektedir. Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, kat planlarını gösteren Braille alfabeli pano, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır.

**Tablo 7.4a Kütüphanede Yer Alan Basılı ve Elektronik Kaynaklar**

<https://kutuphane.aku.edu.tr/gostergeler/>

Göstergeler		Tür	2022
Yayın Sayıları	Basılı Yayın Sayıları	Basılı Yayın	164.113,00
		Satın Alınan	0,00
		Bağış	676,00
		Tez	138,00
		Nadir Eser	1.534,00
		El Yazması Nadir Eser	57,00
		Süreli Yayın Çeşidi	1.004,00
		Süreli Yayın Sayısı	20.310,00
	Elektronik Yayın Sayıları	e-Kitap	4.393.843,00
		e-Dergi	39.434,00
		e-Tez	4.840.867,00
		e-Yayın Toplamı	9.274.144,00

<b>Dspace@AKÜ / Kurumsal Akademik Arşiv Sayıları</b>	Kitap	20,00
	Kitap Bölümü	20,00
	Proje	5,00
	Makale	4.564,00
	Bildiri	219,00
	Doktora Tezi	344,00
	Yüksek Lisans Tezi	2.862,00
	Kayıt/Müzikal	3,00
	Diğer	7,00
<b>Diğer Veriler</b>	Aktif Üye Sayısı	10.009,00
	Gelen Kullanıcı Sayısı	168.573,00
	Ödünç Verilen Kitap Sayısı	15.212,00
	Öğrenci Başına Düşen Basılı Kitap Sayısı	5,35
	Öğrenci Başına Düşen Elektronik Yayın Sayısı	302,63

**Tablo 7.4b Veritabanları**

<b>VERİTABANLARI</b>	
<a href="#">AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)</a> <a href="#">Bmj Journals</a> <a href="#">Cab Abstract (ULAKBİM)</a> <a href="#">EBSCO e - Books</a> <a href="#">EBSCO (EKUAL) Veritabanları</a> <a href="#">Elsevier e - Book</a> <a href="#">Emerald e - Journals Premier</a> <a href="#">Grammarly Premium Aboneliği</a> <a href="#">IEEE Xplore</a>  <a href="#">IEEE MIT e - Books Library</a> <a href="#">IGI Global</a> <a href="#">iThenticate</a> <a href="#">İdealonline Elektronik Veritabanı</a> <a href="#">İntihal.net</a> <a href="#">JSTOR Archive Journal Content</a> <a href="#">Legal Online Veri Tabanı</a> <a href="#">Mendeley</a>	<a href="#">Nature Journals</a>  <a href="#">Ovid - LWW</a> <a href="#">ProQuest Dissertations &amp; Theses</a> <a href="#">Sage</a> <a href="#">ScienceDirect</a> <a href="#">Scopus</a> <a href="#">Sobiad - Sosyal Bilimler Atf Dizini</a> <a href="#">Springer Link</a> <a href="#">Taylor &amp; Francis Online Journals (Informaworld)</a> <a href="#">Turnitin</a> <a href="#">VETİS</a> <a href="#">Wiley Online Library</a> <a href="#">Wiley E-Book Library</a> <a href="#">World eBook Library</a> <a href="#">WoS - Web of Science</a>

### 7.5-Özel Önlemler

i) Programda ilave güvenlik önlemlerini gerektirecek bir durum bulunmama ile birlikte genel güvenlik önlemleri alınmaktadır. Kampüs girişinde güvenlik görevlileri bulunmaktadır. Aynı zamanda, üniversite girişinde turnikeler de yer almaktadır. Turizm Fakülte binası girişinde de görev yapan toplamda 4 güvenlik görevlisi bulunmaktadır. Ayrıca bina içi ve çevresi 21 adet güvenlik kamerası ile 24 saat izlenmektedir. Afyon Kocatepe Üniversitesi Ahmet Necdet Sezer Kampüsü'nde yer alan tüm akademik, idari ve sosyal amaçlı binalarda 26735 sayılı Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik doğrultusunda, yangın önlemleri alınmış durumdadır. İlk yardım hizmetleri kapsamında tüm akademik ve idari birimlerde Yangın ve

İlk yardım ekipleri oluşturularak, ilk yardım talimatları kolay görülebilen alanlara asılmış; ecza dolapları ise kullanıma tahsis edilmiş vaziyettedir. Buna ek olarak kampüs içerisinde, Rektörlük Binasında yer alan Mediko Sosyal Merkezi hem üniversite çalışanları hem de öğrencilere sağlık hizmetleri sunmaktadır. Bu merkezde, öğrenciler ile çalışanların beden ve ruh sağlıklarının korunması amacıyla çalışmalar yapılmaktadır. Mediko Sosyal Merkezi'ne başvuruda bulunanların tedavisi yapılmakta, daha ileri tetkik ve tedavi gerektiren durumlarda ise ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmektedirler. Sağlık hizmetleri kapsamında, sosyal güvencesi bulunmayan öğrencilerin tüm tedavi giderleri, bütçe olanakları ölçüsünde üniversitemizce karşılanmaktadır. Alınan tedbirlere ek olarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Sağlığı ve İş Güvenliği Birimi eğitim ve denetim faaliyetleri ile iş ortamlarının güvenlik düzeyinin yükseltilmesi konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

ii) Afyon Kocatepe Üniversitesi, engellilere yönelik gerçekleştirmiş olduğu çalışmalar doğrultusunda “Engelsiz Üniversite” Belgesi almıştır. Bu kapsamda, fakülte ve üniversite genelinde engelliler için geniş çaplı düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Bunun sonucunda da üniversitemiz “Engelsiz Üniversite Ödülleri 2020”de Birincilik Ödülüne layık görülmüştür. Ayrıca Turizm Fakültesi binası engellerle ilgili gerçekleştirmiş olduğu mekânda erişim düzenlemeleri neticesinde “TURUNCU BAYRAK” adayı olmuştur. Kampüs içerisindeki her binada engelliler için hissedilebilir engelli yolları, her katta bina planını gösteren kabartmalı yönlendirme sistemleri, bina girişlerinde tekerlekli sandalye rampası ve bina içerisinde bir adet engelli asansörü bulunmaktadır. Bina girişlerinde tekerlekli sandalye rampası, binaların içerisinde engelli asansörü ve engelli lavaboları bulunmaktadır.

## 8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

### 8.1- Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının bütçesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bütçesi içerisinde yer almaktadır. Sosyal Bilimler Enstitüsü bütçesi her yıl Temmuz ayında teklif olarak Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na iletilmekte, ilgili daire başkanlığı mali yılsonunda (Aralık ayı) Sosyal Bilimler Enstitüsü bütçesini netleştirmekte ve takip eden yılın ilk ayında (merkezi bütçe onayına bağlı olarak) onaylamaktadır. Enstitü bütçesi içerisinde mali yıl süresince gelir ve giderlerin takibi yapılmakta ve ilgili daire başkanlığına bildirilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans program bütçesi gelirlerinin tamamı Döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır.

**Tablo 8.1 Parasal Kaynaklar ve Harcamalar\***  
**[Sosyal Bilimler Enstitüsü]**

Harcama Kalemi	Mali Yıl	[Önceki yıl] (Gerçekleşen) (TL)	[Başvurunun yapıldığı yıl] (Bütçelenen) (TL)	[Sonraki yıl] (Bütçelenen) (TL)
Ücretler <sup>(1)</sup>		2.728.510,00	4.802.881,00	10.597.953,00
Yolluklar		11.830,00	15.900,00	30.000,00
Hizmet alımları		800,00	800,00	5.000,00
Tüketim malları ve malzemeleri alımları		17.620,00	11.950,00	55.000,00
Bakım ve onarım giderleri		4.000,00	5.000,00	15.000,00
Yatırım harcamaları		-	-	-
Döner Sermaye gelirleri <sup>(2)</sup>		-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay <sup>(3)</sup>		101.352,00	114.449,00	505.000,00

Diğer <sup>(4)</sup>	401.700,00	665.550,00	-
----------------------	------------	------------	---

\* Parasal Kaynak ve Harcamalar Anabilim Dalı bazında hesaplanmamaktadır, Sosyal Bilimler Enstitüsünün genel kaynak ve harcamalarını göstermektedir.

### **8.2-Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nın öğretim kadrosunun yapılanması ve kısa-orta ve uzun dönemli akademik kadro gelişim planlamaları Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı'nın ortak çalışmaları ile her yıl belirlenmekte ve bu doğrultuda Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü'ne yıllık olarak kadro ihtiyacı bildirilmektedir. Rektörlük makamı onayı ve merkezi bütçe olanakları doğrultusunda, bölüme kadro tahsisi gerçekleştirilmekte ve tahsis sürecinde kadro tahsisine ilişkin bütçe de sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra, bölüm öğretim elemanlarına çeşitli akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Anabilim dalı öğretim elemanlarına Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) tarafından yürütmekte oldukları projeler için ihtiyaç duydukları finansal destekler sağlanmaktadır. Bu kapsamda lisansüstü tez projeleri, tematik projeler, fikri ve sınai mülkiyet hakları destek projesi ve kariyer destek projeleri BAP tarafından değerlendirmeye alınmakta ve uygun görülen projeler BAP koordinatörlüğünde yürütülmektedir. Öğretim elemanlarının ve idari personelin niteliklerinin artırılması noktasında üniversite uzaktan eğitim yönetim sistemi üzerinden hizmet içi eğitimler düzenlenmekte ve söz konusu bu eğitimlere katılım sonrasında sınavlar uygulanmaktadır.

### **8.3-Altyapı ve Teçhizat Desteği**

Programda ihtiyaç duyulan altyapı ve donanımın temini, ilgili altyapı ve donanımın bakımı ve işletilmesi amacıyla Sosyal Bilimler Enstitüsü ve Turizm Fakültesi Dekanlığı Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü merkezi bütçesinden finansman talep etmektedir. Tüm temin, bakım ve işletim süreçlerinin finansmanı rektörlük merkezi bütçeden gelen tahsisler ile gerçekleştirilmektedir.

### **8.4-Teknik, İdari ve Hizmet Kadrosu Desteği**

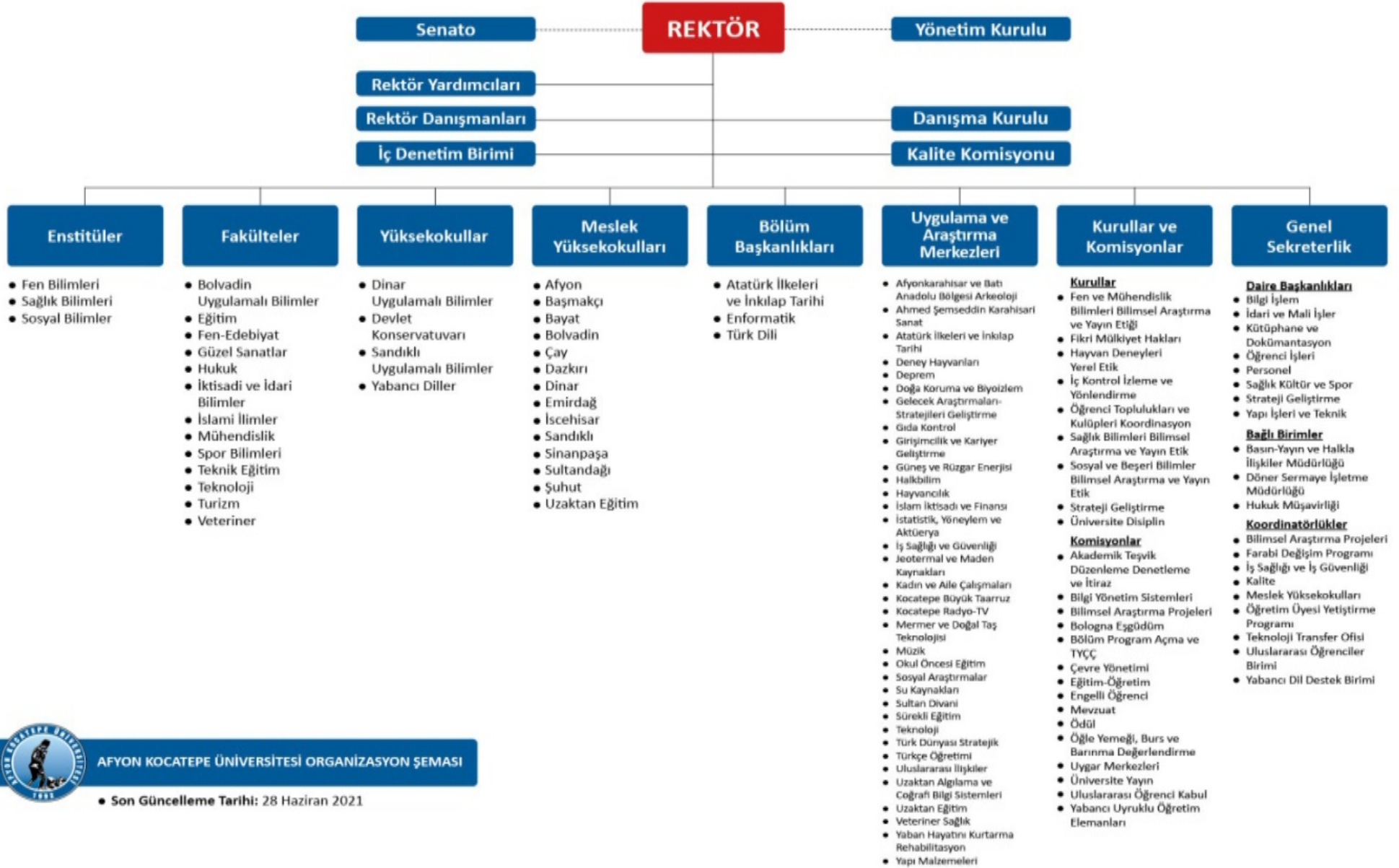
Programa destek veren idari personel Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne bağlı olarak görev yapmaktadır. Enstitüde genel ve idari hizmetlerde 5, yardımcı hizmetlerde 2 ve sürekli işçi olarak 1 kişi olmak üzere 8 idari personel istihdam edilmektedir. Enstitüde 5 yıl ve altı hizmet süresi olan 3, 11-15 yıl hizmet süresi olan 2, 21-25 yıl hizmet süresi olan 3 idari personel bulunmaktadır. Enstitü idari personelinden %37,5'i ortaöğretim, %12,5'i ön lisans ve %50'si lisans mezunudur. Dolayısıyla idari personelin çoğunun eğitim düzeyi yüksek ve deneyimli oldukları söylenebilir. Bununla birlikte enstitü idari personeli çevrimiçi ve yüz yüze olmak üzere çeşitli konularda düzenlenen eğitim seminerlerine katılım göstermektedir. Enstitü bünyesinde teknik personel bulunmamakla birlikte, ihtiyaç olması halinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı, Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı birimlerinden hizmet alınmaktadır. Enstitüde görev yapan tüm idari personel için yaptıkları işler ile ilgili görev tanımları yapılmış olup, faaliyetlerini bu doğrultuda sürdürmektedirler. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nın sekreterliği görevi ise Turizm Fakültesinde çalışan idari personel tarafından yürütülmektedir. İlgili personel kamuda 20 yıldır görev yapan deneyimli bir kişidir.

## **9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ**

Afyon Kocatepe Üniversitesi, eğitim-öğretim faaliyetlerine 10 Kasım 1992 tarihinde başlamıştır. Afyon Kocatepe Üniversitesi; 13 (onüç) fakülte, 3 (üç) enstitü, 4 (dört) yüksekokul, 14 (ondört) meslek yüksekokulu, 30 (otuz) uygulama ve araştırma merkezi, 25 (yirmi beş) laboratuvar ile eğitim-öğretime devam etmektedir. Şekil 3a, Afyon Kocatepe Üniversitesi

organizasyon şemasını göstermektedir. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesinde lisansüstü düzeyde eğitim öğretim faaliyetini sürdüren 3 (üç) enstitüden birisidir. Sosyal Bilimler Enstitüsü 11.11.1993 tarihinde Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin kuruluş yasası ile birlikte kurulmuştur. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde Coğrafya, Çağdaş Türk Lehçeleri, Eğitim Bilimleri, Felsefe, Felsefe ve Din Bilimleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İktisat, İslam Tarihi ve Sanatları, İşletme, Kamu Hukuku, Maliye, Müzik, Sanat ve Tasarım, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi, Sosyoloji, Tarih, Temel Eğitim, Temel İslam Bilimleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği, Türk Dili ve Edebiyatı, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi, Uluslararası Ticaret ve Finansman alanlarında tezli yüksek lisans eğitimi yürütülmektedir. Bunun yanı sıra enstitüde; Coğrafya, İktisat, İşletme, Maliye, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi, Sosyoloji, Tarih, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi dallarında doktora eğitimi verilmektedir. Ayrıca enstitüde, Eğitim Bilimleri (UE), İşletme (İÖ), Kamu Hukuku (İÖ), Maliye (İÖ), Tarih (İÖ) ve Turizm Rehberliği (İÖ) Anabilim Dallarında tezsiz yüksek lisans programları mevcuttur. Sosyal Bilimler Enstitüsünde her bir Anabilim dalının yapacakları temel faaliyetlere ilişkin iş akış süreçleri hazırlanmıştır. “Öğrenci Kabul Edilecek Programlar İle İlgili Taleplerin Enstitüye İletilmesi, Danışman Atamalarının Enstitüye İletilmesi, İlgi Yarıyılıda Açılacak (Okutulacak) Derslerin Enstitüye İletilmesi, Tez Savunma Sınavlarının Tarih ve Jürilerinin Enstitüye İletilmesi, Yeterlik Sınavlarının, Tarih ve Jürilerinin Enstitüye İletilmesi ve TİK Sınavlarının Tarih ve Jürilerinin Enstitüye İletilmesi” başlıkları ile hazırlanan iş akış süreçleri ayrıntılı bir şekilde belirtilmiştir. İlgili süreçlerde hangi durumlarda Anabilim dalı kurul kararı gerektiği ve enstitüye ne şekilde iletileceği açıklanmıştır. [İş akış şemaları](#) enstitü web sayfasında bulunmaktadır.



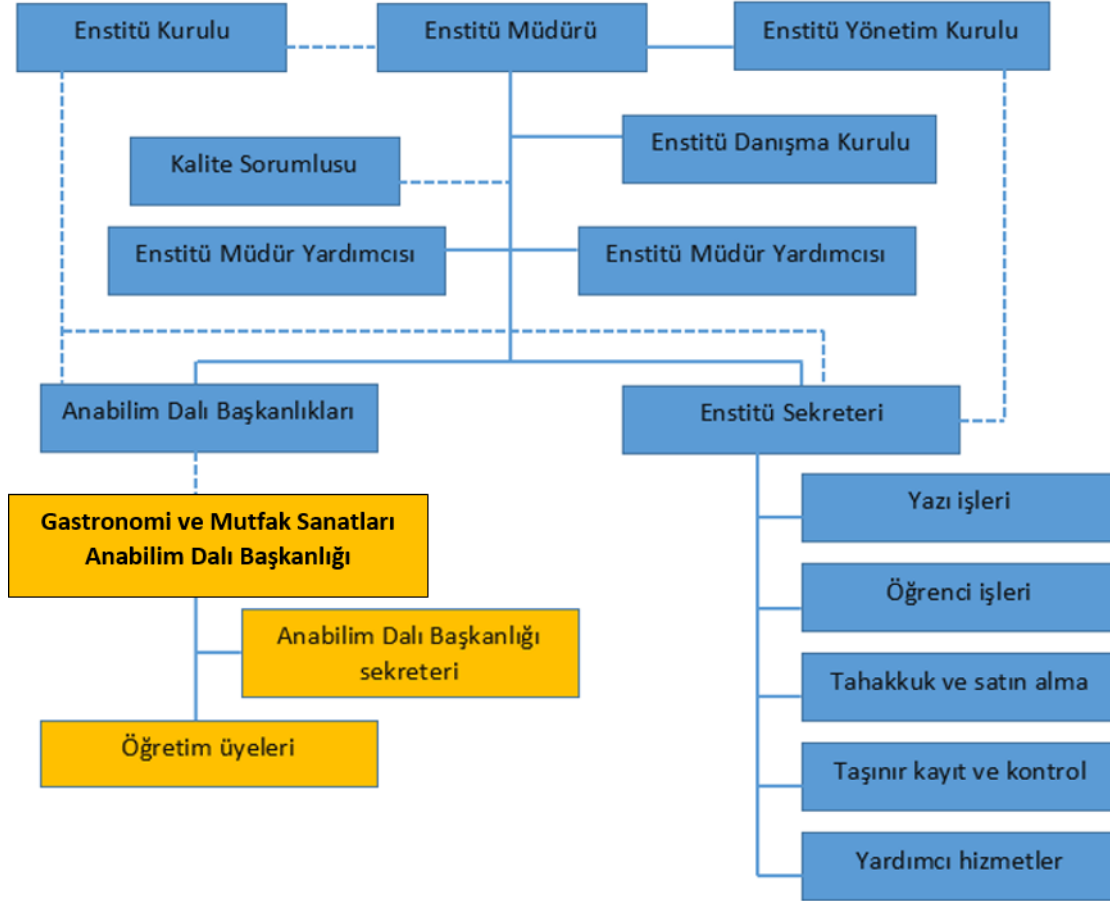


AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ ORGANİZASYON ŞEMASI

• Son Güncelleme Tarihi: 28 Haziran 2021

Şekil 3a. Üniversite Organizasyon Şema

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı, Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalına bağlı olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının kuruluş ve yapısı içerisindeki yeri Şekil 3b’de verilmiştir.



**Şekil 3b. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Organizasyon Şeması**

Sonuç: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı 3 yıldır faaliyet gösteren bir programdır. Kurulduğu günden günümüze kadar, program eğitim ve öğretim faaliyetlerini günün şartlarına uygun olarak güncelleme kapsamında iki kez müfredat güncellemesi gerçekleştirmiştir. Program sadece 3 yıllık bir geçmişe sahip olması sebebiyle çok fazla mezunu bulunmamaktadır. Hazırlanan özdeğerlendirme raporunda da eksiklerin ortaya çıkması son derece faydalı olmuştur. Bu doğrultuda, tespit edilen zayıflıklar ve geliştirmeye açık yönler şunlardır:

- Erasmus kapsamında hiçbir üniversite ile anlaşma olmaması,
- Erasmus kapsamında değişim hareketliliği ile öğrenci gönderilememesi,
- Her yıl 15 öğrenci alınması ve üç yıllık süre zarfında 45 öğrenciden sadece 5 mezun verilmesi
- Mezun öğrencilerin takibine yönelik bir sistem geliştirilmesi,

- Program eğitim amaçları ve program çıktılarına ulaşıldığının tespiti kapsamında verilerin toplanması,
- Danışmanlık hizmetlerinin sağlıklı yürütülmesini sağlama amaçlı sistematik süreçlerin oluşturulması,
- Ders kayıt, tez önerisi ve tez savunması süreçlerinin sağlıklı yürütülmesi için zaman çizelgesi ve iş akış şemalarının hazırlanması,
- Sürekli iyileştirmeyi sağlama kapsamında tüm süreçlerin güncellenmesi ile ilgili her dönem sonunda ilgili dönemin performansına yönelik değerlendirme toplantılarının yapılması.

Bu doğrultuda özdeğerlendirme raporunda zayıflık olarak tespit edilen alanlara yönelik 2022-2023 eğitim öğretim yılından itibaren tespitler doğrultusunda iyileştirmeler yapılması planlanmaktadır.