

GENEL TANITIM

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

PROGRAM ADI: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

BAĞLI OLDUĞU ANABİLİM DALI: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

PROGRAM TÜRÜ/DÜZEYİ: Tezli Yüksek Lisans

ANABİLİM DALI BAŞKANI: Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

PROGRAMIN KISA TARİHÇESİ VE GENEL BİLGİLER:

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2019 yılında açılmıştır. Bu kapsamda programa 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı güz yarıyılından itibaren öğrenci alınmaya başlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının normal süresi 4 yarıyıl olup, programın azami süresi 6 yarıyıldır. Programda kadrolu olarak görev yapan bir (1) Profesör Doktor, iki (2) Doçent Doktor, bir (1) Doktor Öğretim Üyesi, üç (3) öğretim görevlisi ve iki (2) Araştırma Görevlisi olmak üzere dokuz (9) öğretim elemanı bulunmaktadır. Bunun yanı sıra özellikle programın özelliğinden dolayı, müfredattaki bazı derslerin yürütülmesinde, üniversite bünyesinde bulunan Mühendislik Fakültesi ve İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi gibi kurumlardaki ilgili anabilim dallarında görev yapan öğretim üyelerinden de destek alınmaktadır.

PROGRAMIN MİSYONU:

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 yetiştirmektir.

PROGRAMIN VİZYONU:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilimsel bilgi üreten, sosyal ve kültürel gelişmelere yön verecek bilimsel araştırmaları teşvik eden, alanındaki uygulamalara hâkim mezunlar yetiştiren bir anabilim dalı olmaktadır.

PROGRAMIN EĞİTİM AMAÇLARI:

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.

ELDE EDİLEN DERECE

Programı başarıyla tamamlayan mezunlara alanında **tezli yüksek lisans diploması** verilir.

KABUL VE KAYIT KOŞULLARI

Programa öğrenci başvuru ve kabulünde, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin](https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/01/20220109-1.htm) “Lisansüstü programlara başvuru esasları” ve “Lisansüstü programlara öğrenci kabulü” maddeleri uyarınca yapılmaktadır. Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğine göre Sosyal Bilimler Enstitüsünün tezli yüksek lisans programlarına başvurularda; ALES puanı, lisans mezuniyet notu ve bilimsel değerlendirme sınavı sonuçlarının hangi oranlarda programa giriş için başarı sıralamasında kullanılacağı söz konusu yönetmeliğin ilgili maddelerinde belirtilmiştir. İlgili yönetmeliğe <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/01/20220109-1.htm> web adresinden ulaşılması mümkündür.

EĞİTİM PLANI (MÜFREDAT) VE EĞİTİM PLANININ İÇERİĞİ:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı müfredatı oluşturulurken Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Öğretim Yönergesinde de belirtilen tüm iç ve dış paydaş görüşleri alınarak bir eğitim planı oluşturulmakta ve bu doğrultuda güncel gelişmeler doğrultusunda eğitim planı ve planda yer alan söz konusu derslerin içeriği sürekli olarak güncellenmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları 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. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı müfredatında yer alan ders planı ve her bir dersin içeriğine <https://sosbil.aku.edu.tr/anabilim-anasanat-dali-program-mufredatlari/> adresinden ulaşılabilir. 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 tüm bu süreçler Afyon Kocatepe Üniversitesi Bologna Bilgi Paketinde belirtilmiştir.

MEZUNİYET KOŞULLARI

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 ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinde belirtilen şartları taşıyan bir makale yayımlama koşulu ile üçüncü yarıyılın sonunda tez savunma sınavına girebilir. 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.

Tez savunma sınavında başarılı olmak ve diğer koşulları da sağlamak kaydıyla, tezin 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.

SINAVLAR, ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME (BAŞARI DEĞERLENDİRME)

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. Bu doğrultuda Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri, [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrencilerin derslerdeki başarıları, 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 ve/veya dönem başında öğrenciye öğretim elemanı tarafından duyurularak 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. Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dörtlük sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Bu doğrultuda, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde tanımlanan harf aralıkları şu şekildedir.

<u>Başarı Notu</u>	<u>AA</u>	<u>BA</u>	<u>BB</u>	<u>CB</u>	<u>CC</u>	<u>DC</u>	<u>FF ve DZ</u>
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.

PROGRAM ÇIKTILARI:

PÇ1: Özgün düşünme ve araştırma yapmak için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmlar hakkında bilgi sahibidir.

PÇ2: 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.

PÇ4: 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.

PÇ6: 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.

PÇ8: Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.

PÇ9: Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanıır ve ayırt eder.

PÇ10: Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.

PÇ11: 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.

Programın yürütülmesine ilişkin ayrıntılı bilgi için [Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği](#) ve [Enstitü web sitesinde](#) yer alan Anabilim Dallarına ve Programlara ilişkin diğer açıklamalara bakınız!.

Program Öz Değerlendirme Raporuna Ulaşmak için [tıklayınız!](#)

Program Akran Değerlendirme Raporuna Ulaşmak için [tıklayınız!](#)