

Öz Değerlendirme Raporu
(2025-2026)

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek
Lisans Programı

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI (Takım Başkanı)

Doç. Dr. Sabri ÇELİK (Üye)

Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN (Üye)

01.07.2026 - 31.07.2026

LİSANSÜSTÜ PROGRAMLAR İÇİN ÖZ DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

0.1-PROGRAMA İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Program ile ilgili iletişim kurulabilecek sorumlu kişiyi (Ana Bilim/Sanat Dalı Başkanı ya da onun tayin edeceği bir kişi) belirtiniz; adını, telefon ve faks numaralarını ve e-posta adresini veriniz.

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Başkanı

Telefon Numarası: 0507 226 61 06 / 0272 218 2245

İletişim: sandikcimustafa@aku.edu.tr

2. Program Başlıkları

Opsiyonlar dahil olmak üzere, not belgelerinde (transkriptlerde) ve diplomalarda yer aldığı biçimde program çerçevesinde verilen tüm derecelerin adlarını yazınız ve gerekli açıklamaları veriniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Uzmanı

3. Programın Türü

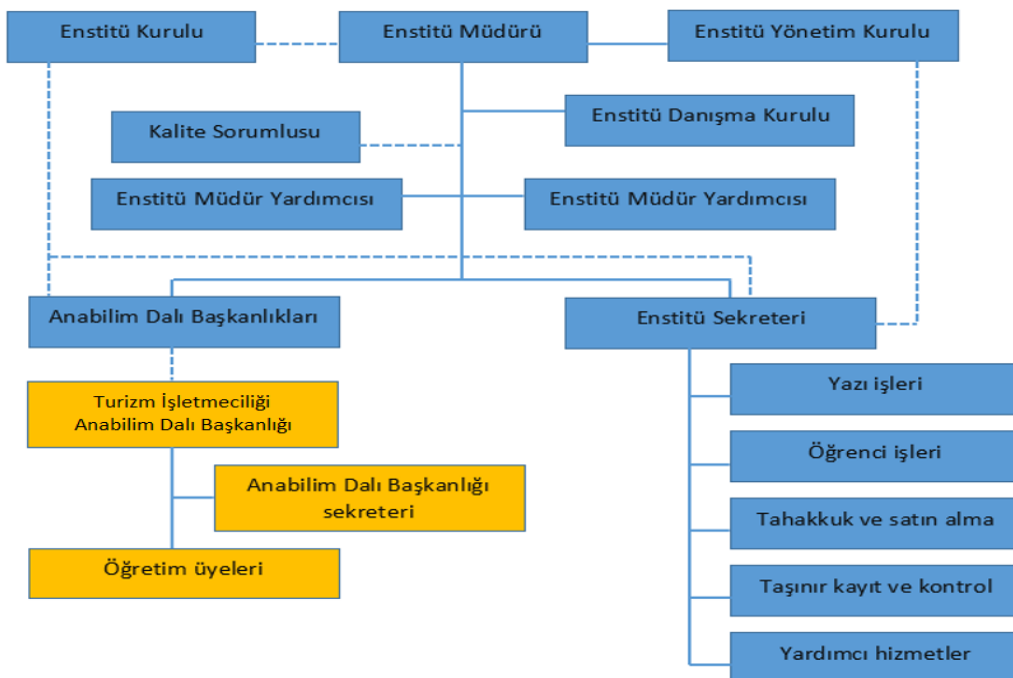
Programın türünü (tezli, tezsiz veya normal, ikinci öğretim gibi) belirtiniz. Ek II'de verilen bilgilerden farklılıklar varsa, açıklayınız.

Tezli Yüksek Lisans

4. Yönetim Yapısı

Programın, ana bilim/sanat dalı, enstitü ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini organizasyon şeması da kullanarak açıklayınız.

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 aşağıda sunulmuştur.



5. Programın Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Programın kısa bir tarihçesini veriniz ve programda yapılan büyük çaplı son değişiklikleri açıklayınız.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı, 2019 yılında açılmış ve programa 2019-2020 eğitim-öğretim yılı güz yarıyılından itibaren öğrenci kabul edilmeye başlanmıştır. Programın normal eğitim süresi dört yarıyıl, azami eğitim süresi ise altı yarıyıldır. Program bünyesinde kadrolu olarak bir (1) profesör doktor, üç (3) doçent doktor, bir (1) doktor öğretim üyesi, üç (3) öğretim görevlisi ve bir (1) araştırma görevlisi olmak üzere toplam dokuz (9) öğretim elemanı görev yapmaktadır. Bununla birlikte programın disiplinlerarası niteliği doğrultusunda, öğretim planında yer alan bazı derslerin yürütülmesinde Üniversite bünyesindeki Mühendislik Fakültesi ile İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesinin ilgili bölümlerinde görev yapan öğretim üyelerinden de destek alınmaktadır.

6. Önceki Yetersizliklerin ve Gözlemlerin Kaldırılması Yönünde Alınan Önlemler

Bir önceki öz değerlendirme sırasında programda bir takım yetersizlikler ve/veya gözlemler bildirildiyse, bunların tümünü teker teker yazınız ve her birisi için alınan önlemleri ayrı ayrı belirtiniz. Bir önceki öz değerlendirme sırasında saptanan yetersizlikler ve/veya gözlemler, tüm programlar için ortak olsalar da (kurumsal kaygılar gibi), her programa ait öz değerlendirme raporunda bunlardan ayrı ayrı söz edilmelidir. Program ilk defa değerlendirilecek ise, bu başlıkta sadece bu durumu belirtmeniz yeterlidir.

Programa ilişkin önceki öz değerlendirme raporu esas alınarak hazırlanan akran değerlendirme raporunda, program süreçlerinin işleyişine yönelik herhangi bir eksiklik veya iyileştirme önerisi tespit edilmemiştir. Bununla birlikte, izleyen dönemde öğrencilerin programın temel paydaşlarından biri olarak süreçlere daha etkin katılımını sağlamak amacıyla danışmanlık toplantıları düzenlenmeye başlanmıştır. Ayrıca öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal ve kültürel gelişimlerini de desteklemek amacıyla gönüllülük faaliyetlerine katılımları teşvik edilmiştir. Gelecek dönemde ise programın iç ve dış paydaşlarının katılımıyla öğretim programının ve programla ilgili diğer süreçlerin geliştirilmesine yönelik ortak çalışmaların artırılması planlanmaktadır.

ÖLÇÜTLER

1-ÖĞRENCİLER

Son beş yılda programa alınan bilimsel hazırlık öğrencisi (varsa), program öğrencisi ve mezun sayılarını gösteren Tablo 1.1'i doldurunuz.

Tablo 1.1. Programa Alınan Öğrenci ve Programdan Mezun Sayıları

Öğrenci / Mezun	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
Bilimsel Hazırlık Öğrencisi	-	-	-	-	-
Öğrenci	16	10	20	16	15
Mezun	6	6	5	7	-

1.1-Öğrenci Kabulleri: Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

Programa hangi nitelikte ve hangi süreçle öğrenci kabul edildiğini açıklayınız. ALES puan türlerini (sayısal/eşit ağırlıklı/sözel), kabullerde esas alınan ALES puanı, lisans ve/veya yüksek lisans not ortalaması ve bilimsel değerlendirme sınavı yüzdelerini belirtiniz. Tablo 1.2'ye son beş yıla ilişkin ALES puanlarını, yüzdeler dilimleri ve programa yeni kayıt yaptıran öğrenci sayılarını yazınız. Programa kabul edilen öğrencilerle ilgili göstergelerin ve ölçütlerin yıllara göre değişiminin bir değerlendirmesini veriniz.

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 diplomasına (veya barkodlu e-Devlet çıktısı) sahip olmaları gerekir.

2) Başvurdukları 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 başvurdukları 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 almaları 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 adayların o dilde yukarıda belirtilen sınavların birinden en az 80 puan almış olmaları gerekir.

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

5) Doktora/sanatta yeterlik/tıpta uzmanlık/diş 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 oldukları 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 aldıkları puan türü veya doktora/sanatta yeterlik/uzmanlık alanından farklı bir alanda başvuru yapabilirler.

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 ğrenci kabul eden programlarının enstitülerdeki anasanat ve anabilim dallarındaki ğretim dili Türkçe olan programlarına başvurularda Devlet hastanesi veya Devlet niversitesi 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 niversite tarafından aranan yabancı dil taban puanı şartını sağlamış sayılır.

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

b) Tezli yüksek lisans programlarına başvuran adayların;

1) EABD/EASD kurulunun nerisi zerine EYK'nın belirlediği en az  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 1.2a Yüksek Lisans Öğrencilerinin Giriş Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl ⁽¹⁾	ALES puan türüne göre kabul edilen öğrenci sayısı	ALES Yüzdelik Dilim		ALES Puanı		Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı
		En düşük	En yüksek	En düşük	En yüksek	
2025-2026	11	-	-	60,20	78,88	11
2024-2025	12	-	-	57,36	78,76	12
2023-2024	10	-	-	56,00	81,00	10
2022-2023	10	-	-	63,00	83,00	9
2021-2022	16	-	-	64,04	78,66	16

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

1.2-Bilimsel Hazırlık Programı: Bilimsel Hazırlık Programındaki her bir öğrenciye uygulanacak program ayrıntılı olarak belirlenmiş, yayımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Programa yapılan başvurularda, hangi koşullarda Bilimsel Hazırlık Programı uygulanarak öğrenci kabul edileceğini, Bilimsel Hazırlık Programı uygulanacak öğrencilerin alacakları derslerin belirlenme yöntemini, Bilimsel Hazırlık Programı başarı ölçütlerini ve bu öğrencilerin yüksek lisans programına kabulü ile ilgili esasları anlatınız.

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 16 AKTS, Bahar Dönemi 4 ders ve 17 AKTS olmak üzere toplam 8 ders ve 33 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 yarıyıldır. 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: Özel öğrenci ve yatay geçişle öğrenci kabulü, tezsiz ve tezli programlar arası geçiş, öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlar ve/veya programlarla ortak diploma programları, bu kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan kurallar ve politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Özel öğrenci ve yatay geçişle öğrenci kabulü, tezsiz ve tezli programlar arası geçiş, öğrenci değişimi uygulamalarında uygulanan kurallar ve politikaları anlatınız.

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, EK 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 belirten belge.

c) Engelliler; 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 T.C uyruklu 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 üzerine 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 T.C. 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 T.C. 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) Yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlamış T.C. uyruklu öğrenci başvuruları, ilanda belirtilen şartlar ve gerekli belgelerle Senato tarafından karara bağlanan takvim doğrultusunda, şahsen ya da posta yolu ile enstitüye veya enstitünün resmî mail adresine yapılır.

(5) Yabancı uyruklu veya bir alt eğitimini yurt dışında tamamlamış T.C. uyruklu öğrenci kayıtları, Senato tarafından karara bağlanan takvim doğrultusunda gerçekleştirilir. 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 dilinde 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 başvurularda 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 başvurularda 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 alınırlar. 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 alınırlar. Bilimsel hazırlık programı uygulamalarında 14 üncü madde hükümleri uygulanır.

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

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yabancı Uyruklu öğrenci kabulü ile ilgili hususlar Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabulüne İlişkin Şartlar kısmında ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

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 görüşü ve EYK kararı ile kabul edilir. Öğrencinin, öğrencilik süresi dikkate alınarak alacağı 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 1 ay öncesinde belirlenir ve enstitünün internet sayfasında ilan edilir.

(3) Enstitü tarafından ilan edilen kontenjanlar ve başvuru süresi dâhilinde öğrenci başvuruları alınır. (Değişik cümle:RG-6/3/2024-32481) Başvuru sonuçları, dördüncü fıkranın (d) bendindeki esaslar dikkate alınarak 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 geçişe/programlar arası geçişe ilişkin esaslar şunlardır:

a) Farklı tezli lisansüstü programlar arasında yatay geçiş ile öğrenci kabul edilmemekle birlikte 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) Araştırma görevlisi kadrosunda olanlar hariç, yatay geçişi kabul edilen öğrenci, öğrenci katkı payını ödemek zorundadır.

ç) Yatay geçişler ancak Enstitü tarafından ilan edilen kontenjanlar ve başvuru süresi dâhilinde yapılır.

d) Yatay geçiş başvurularına ilişkin başarı değerlendirilmesinde; 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.

(5) Başka bir yükseköğretim kurumunda kadrosuyla ilgili anabilim dalında lisansüstü öğrenim gören Üniversitenin araştırma görevlileri, görev yaptıkları bölümde, anabilim/anasanat dalında bir lisansüstü program açılması durumunda, yatay geçiş koşulları ve kontenjan aranmaksızın ilgili EABD/EASD kurulunun uygun görüşü ve EYK kararı ile söz konusu programa yatay geçiş yapabilir.

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 diplomaları veya onaylı sureti ya da barkodlu e-Devlet çıktısı.

ç) ALES (veya GRE ya da GMAT sınavı) sonuç belgesi.

d) Doktora ve sanatta yeterlik programlarına başvuru için yabancı dil sınavından en az 55 puan almış olduğunu gösteren belge.

e) 2 adet fotoğraf.

f) (Değişik:RG-6/3/2024-32481) Kayıtlı olduğu programdan aldığı derslere ilişkin not döküm belgesinin aslı ya da barkodlu e-Devlet çıktısı ile almış olduğu her bir derse ilişkin ders içeriği.

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.

Başka kurumlar ve/veya programlarla ortak diploma programları varsa, bu kurumlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan kurallar ve politikaları anlatınız.

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

Öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemleri özetleyiniz.

Erasmus bilgilendirme toplantıları Uluslararası İlişkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından yapılmakta olup Erasmus bilgilendirme toplantı bilgileri Tablo 1.5'te sunulmuştur.

Tablo 1.4 Lisansüstü Düzeyde Erasmus Anlaşması Bulunan Üniversiteler

Üniversite	Ülke
Polytechnic Medimurje In Cakovec	Hırvatistan
Varna University of Management	Bulgaristan
Katowice Business University	Polonya
The Polytechnic Institute of Coimbra	Portekiz
University of Coimbra	Portekiz

Tablo 1.5 Erasmus Bilgilendirme Toplantıları

Toplantı Konusu	Tarih	Yer
2026-2027 Güz Dönemi Erasmus+ Öğrenim Hareketliliği için Oryantasyon Toplantısı	04.04.2026	Prof. Dr. Şehabettin Yiğitbaşı Kütüphanesi Konferans Salonu'
2025-2026 Bahar Dönemi Erasmus+ Öğrenim Hareketliliği Oryantasyon Toplantısı	01.11.2025	AKÜ Sosyal Tesisler
2024-2025 Akademik Yılı Güz Dönemi Erasmus+ KA131 Öğrenci Öğrenim Hareketliliği Oryantasyon Toplantısı	06.05.2024	Çevrimiçi

1.4- Danışmanlık ve İzleme: Öğrencilerin ders ve kariyer planlamalarını yönlendirecek, gelişimlerini izleyecek ve varsa tez veya proje çalışmalarını yönetecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendiren, öğrencinin gelişiminin izlenmesini sağlayan ve tez/proje çalışmalarını yönetecek danışmanlık hizmetlerini özetleyiniz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programında ders ve kariyer 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. 2547 sayılı Kanunun ek 46 ncı maddesi kapsamında kısmi zamanlı olarak görevlendirilen en az doktora derecesine sahip araştırmacılar da tez danışmanı olarak seçilebilir. Ancak bu kişilerin danışman olarak görevlendirilebilmesi için öğrencinin talebi, ilgili araştırmacının yazılı muvafakati ve EYK kararı şarttır. Öğrenciye 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. 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, bütünleşik 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.

Öğrencilerin tez/proje yazımında onlara destek olan birimler ve yayın etiği açısından kullanmaları özendirilen yazılım programları varsa, bunlar hakkında bilgi veriniz.

Öğrencilerin tez, proje, makale, bildiri ve ödev gibi bilimsel çalışmalarının hazırlanması sürecinde öncelikle tez danışmanları, ilgili anabilim dalı ve bölüm öğretim elemanları tarafından akademik danışmanlık desteği sağlanmaktadır. Bu kapsamda öğrencilere araştırma konusunun ve yönteminin belirlenmesi, literatür taraması yapılması, veri toplama araçlarının hazırlanması, verilerin analiz edilmesi, bulguların yorumlanması, akademik yazım kurallarına uyulması ve kaynakçanın düzenlenmesi gibi konularda rehberlik edilmektedir. Lisansüstü öğrencilerin tez ve proje süreçleri ayrıca ilgili enstitü tarafından belirlenen tez yazım kılavuzu, akademik takvim, başvuru usulleri ve değerlendirme ölçütleri doğrultusunda yürütülmektedir.

Üniversitenin Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı tarafından kullanıma sunulan basılı ve elektronik kaynaklar, akademik veri tabanları, elektronik dergiler, tez veri tabanları ve uzaktan erişim olanakları da öğrencilerin literatür taraması ve bilimsel bilgiye erişim süreçlerini desteklemektedir. Öğrenciler, danışmanlarının yönlendirmesiyle alanlarıyla ilgili güncel ve güvenilir bilimsel kaynaklara erişebilmekte; akademik çalışmalarında kaynakların doğru kullanımı, atıf yapılması ve kaynakça oluşturulması konularında bilgilendirilmektedir.

Bilimsel araştırma ve yayın etiğinin korunması amacıyla öğrencilerin tez, proje, ödev ve makale gibi çalışmalarındaki benzerlik oranlarını kontrol etmeleri teşvik edilmektedir. Bu doğrultuda Turnitin ve İntihal.net gibi benzerlik tespit programları önerilmekte ve kullanılmaktadır. Söz konusu programlardan elde edilen benzerlik raporları yalnızca sayısal bir oran olarak değerlendirilmemekte; benzerliğin kaynağı, doğru atıf yapıp yapılmadığı, doğrudan alıntılarının uygun biçimde gösterilip gösterilmediği ve kaynakçanın eksiksiz hazırlanıp hazırlanmadığı da danışmanlar tarafından incelenmektedir. Böylece öğrencilerin intihal, mükerrer yayın, uygunsuz alıntılama ve kaynak göstermeme gibi etik ihlaller konusunda farkındalık kazanmaları amaçlanmaktadır.

İnsan katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren bilimsel araştırmalarda etik değerlendirme süreçlerine de önem verilmektedir. Öğrenciler; mülakat, anket, odak grup görüşmesi, gözlem ve duysal analiz gibi yöntemlerde kullanacakları veri toplama araçları için, araştırmaya başlamadan önce Afyon Kocatepe Üniversitesi bünyesindeki ilgili bilimsel araştırma ve etik kuruluna başvurmaktadır. Etik kurul başvurularında araştırmanın amacı, yöntemi, örneklemi, veri toplama araçları, gönüllü katılım süreci, aydınlatılmış onam formu, kişisel verilerin korunması ve verilerin gizliliğine ilişkin hususlar açıklanmaktadır.

Etik kurul onayı alınmadan veri toplama sürecine başlanmaması, katılımcıların gönüllülük esasına göre araştırmaya dâhil edilmesi, kişisel bilgilerin gizli tutulması ve elde edilen verilerin yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılması konusunda öğrenciler danışmanları tarafından yönlendirilmektedir. Bu uygulamalar aracılığıyla öğrencilerin yalnızca akademik yazım becerilerinin geliştirilmesi değil, aynı zamanda bilimsel dürüstlük, araştırma etiği, yayın etiği ve kişisel verilerin korunması konularında sorumluluk sahibi araştırmacılar olarak yetiştirilmeleri hedeflenmektedir.

1.5- Başarı Değerlendirmesi: Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir. Öğrencilerin derslerdeki ve diğer etkinliklerdeki başarılarının hangi yöntemlerle değerlendirildiğini özetleyiniz.

Öğrencilerin derslerdeki başarıları, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi (TYÇ) 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 değerlendirilmesinde 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 göre 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.

1.6- Mezuniyet Koşulları: Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Programdaki öğrenci ve mezun sayılarının yıllara göre değişimini gösteren Tablo 1.11'i doldurunuz.

Tablo 1.11 Öğrenci ve Mezun Sayıları

Akademik Yıl ¹	Öğrenci Sayıları			Mezun Sayıları		
	Tezsiz Yüksek Lisans	Tezli Yüksek Lisans	Doktora/Sanatta Yeterlik	Tezsiz Yüksek Lisans	Tezli Yüksek Lisans	Doktora/Sanatta Yeterlik
[2025-2026]	-	45	-	-	0	-
[2024-2025]	-	38	-	-	7	-
[2023-2024]	-	20	-	-	2	-
[2022-2023]	-	10	-	-	6	-
[2021-2022]	-	16	-	-	6	-

¹İçinde bulunulan yıl dahil, son beş yıl için veriniz.

Öğrencilerin mezuniyetlerine nasıl karar verildiğini ve programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğinin nasıl belirlendiğini özetleyiniz.

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

Tezli yüksek lisans programlarının süresi

MADDE 42- (1) Tezli yüksek lisans programının süresi bilimsel hazırlıkta geçen süre hariç, kayıt olduğu programa ilişkin derslerin verildiği dönemden başlamak üzere, her dönem için kayıt yaptırıp yaptırmadığına bakılmaksızın dört yarıyıldır. Azami süre altı yarıyıl olup mezuniyete hak kazanabilmek için öğrencinin en az 120 AKTS'yi tamamlaması gerekir. Tezli yüksek lisans öğrencilerinin tez savunmasına girebilmesi için, yüksek lisans tez konusu ya da alanı ile ilgili olmak koşuluyla danışmanının da ortak yazar olarak yer aldığı, en az bir makalesinin ulusal veya uluslararası hakemli dergilerden birinde yayımlanması veya yayıma kabul edilmesi (DOI numarası alınması) ya da ulusal veya uluslararası yayınevleri tarafından bir kitap ve/veya kitap bölümünün yayımlanması ya da katıldığı ulusal/uluslararası sempozyum veya kongrelerde bildirisinin basılı veya dijital ortamda yayımlanması şartı aranır. Anasanat dallarına bağlı programlardaki öğrenciler, en az bir ulusal/uluslararası çapta konser/resital vermesi ya da sergiye eseriyle katılması durumunda da tez savunmasına girebilmek için aranan şartı yerine getirmiş sayılır. Öğrenci tez savunması için istenen belgelerle birlikte yayın şartına ilişkin EYK tarafından belirlenen kanıtlayıcı belgeleri de Enstitüye sunmakla yükümlüdür. Öğrenci, kayıtlı olduğu programdaki alması gereken tüm derslerden başarılı olması, danışmanının da ortak yazar olarak yer aldığı, tez konusu veya alanı ile ilgili en az bir makalesinin Web of Science (WOS) veya Scopus veri tabanları/endeksleri tarafından taranan hakemli dergilerden birinde yayımlanması veya yayıma kabul edilmesi koşulu ile üçüncü yarıyılın sonunda tez savunma sınavına girebilir. Bu durumda da öğrenci tez savunması için istenen belgelerle birlikte erken mezuniyet için yayın şartına ilişkin EYK tarafından belirlenen kanıtlayıcı belgeleri Enstitüye sunmakla yükümlüdür. Öğrencinin tez savunmasında başarılı olması halinde, söz konusu makale, EYK kararı ile öğrencinin dördüncü yarıyıl da 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 zorundadır.

(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. 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 10 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 ve EABD/EASD başkanlığının önerisi üzerine EYK onayı ile atanır. Jüri, biri öğrencinin tez danışmanı, en az biri de Üniversite dışından olmak üzere üç veya beş asıl ve biri Üniversite dışından olmak üzere iki yedek öğretim üyesinden oluşur. Jürinin üç kişiden oluşması durumunda ikinci tez danışmanı jüri üyesi olamaz. 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 1 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 3 gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir.

(7) Tezi hakkında düzeltme kararı verilen öğrenci tez savunma tarihinden itibaren en geç 3 ay içinde gerekli düzeltmeleri yapar ve tezini 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 3 gün içinde enstitüye tutanakla bildirilir.

(9) **(Değişik:RG-6/3/2024-32481)** Tezi ilk savunmada veya düzeltme sonrasında reddedilen öğrencinin talep etmesi hâlinde, tezsiz yüksek lisans programının ders kredi yükü, proje yazımı ve benzeri asgari koşullarını yerine getirmesi kaydıyla öğrenciye tezsiz yüksek lisans diploması verilir.

Tezli yüksek lisans diploması

MADDE 44- (1) 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 1 ay içinde enstitüye teslim eden ve tezi EYK tarafından onaylanan öğrenciye tezli yüksek lisans diploması verilir. Mezuniyet tarihi, tezin sınav jüri üyeleri tarafından imzalanan nüshasının enstitüye teslim edildiği tarihtir. EYK başvuru halinde teslim süresini en fazla 1 ay uzatabilir. Öğrenci bu koşulları yerine getirinceye kadar mezuniyet işlemlerine başlanmaz ve 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 3 ay içinde yüksek lisans tezinin bir kopyası elektronik ortamda, bilimsel araştırma ve faaliyetlerin hizmetine sunulmak üzere enstitü tarafından YÖK'e gönderilir.

2-PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

Program Eğitim Amaçları: Program mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedefleri ve mesleki beklentilerdir (FEDEK, 2017; MÜDEK, 2019).

Bir programın eğitsel misyonunu nasıl planlamayı sağladığını ve paydaşlarının gereksinimlerini nasıl karşılayacağını bildiren açık ve genel ifadelerdir. Programın eğitim amaçları, mezunların bir programı bitirmelerini izleyen birkaç yıl içinde gerçekleştirmeleri beklenenleri tanımlayan ifadelerdir (YÖKAK, 2019).

2.1-Program Eğitim Amaçları: Değerlendirilecek her yüksek lisans/doktora/sanatta yeterlik programı için, program mezunlarının gelecekte erişmeleri ya da karşılamaları istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımlayan genel ifadelerden oluşan program eğitim amaçları olmalıdır.

Programın eğitim amaçlarını burada listeleyiniz ve nerede yayımlandığını belirtiniz.

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-tanitimi/> 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 sağlamak.
PEA2	Gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkileri ortaya çıkartmak, ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında araştırma yapmak ve öğrencilere alanları ile ilgili araştırma yapma yetkisini kazandırmak.
PEA3	Yiyecek içecek sektöründe ve gastronomi alanında girişimci olmasına katkı sağlamak.

*Program eğitim amaçları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve

mezunların bilgi, beceri ve davranışlarını ifade eden bireysel nitelikler içermemelidir. "Yakın gelecek"ten kasıt, 3-5 yıl süresinde bir zamandır. Program eğitim amaçlarının yazım şekli ana bilim/sanat dalı özgörevi (misyonu) şeklinde değil, program mezunlarının kariyerlerine odaklı olmalıdır.

2.2-Kurum Özgörevleriyle Tutarlılık: Program eğitim amaçları (a) kurumun, enstitünün ve ana bilim/sanat dalının özgörevleriyle uyumlu olmalı ve (b) programın web sayfasında yayımlanmış olmalıdır.

Varsa, kurumun, enstitünün ve ana bilim/sanat dalının özgörev(ler)ini aşağıda veriniz ve bunların nerede yayımlanmış olduklarını belirtiniz. Program eğitim amaçlarının kurumun, enstitünün ve ana bilim/sanat dalının özgörevleriyle ne ölçüde uyumlu olduğunu irdileyiniz. Program eğitim amaçlarının bileşenleriyle, kurumun, enstitünün ve ana bilim/sanat dalının özgörevlerinin (misyonunun) bileşenleri aralarındaki çapraz ilişkileri açıklayınız. Bu amaçla tablo(lar) kullanmanız önerilir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı program eğitim amaçları; Afyon Kocatepe Üniversitesinin, Sosyal Bilimler Enstitüsünün ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalının özgörevleriyle genel olarak yüksek düzeyde uyumludur. Program eğitim amaçları; bilimsel bilgi üretme, nitelikli insan kaynağı yetiştirme, bilimsel araştırma yeterliliği kazandırma, disiplinler arası çalışma, ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip etme, toplumsal ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlama ve girişimcilik gibi ortak bileşenler üzerine yapılandırılmıştır.

Afyon Kocatepe Üniversitesinin özgörevinde; evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamak temel unsurlar olarak belirtilmektedir. Sosyal Bilimler Enstitüsünün özgörevi ise sosyal bilimler alanında bilimsel bilgi üretmek ve topluma sunmak; etik ve insani değerlere sahip, alanındaki gelişmelere hâkim ve eleştirel düşünebilen bireyler yetiştirmek; ülkenin rekabet gücünü ve toplum refahını artıracak bilimsel araştırmalar gerçekleştirmek üzerine kuruludur. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalının özgörevinde de bilimsel bilgi üretme, üretilen bilgiyi toplum yararına sunma, etik ve insani değerlere bağlı, eleştirel düşünebilen ve toplum refahını geliştirecek bilimsel araştırmalar yapabilen mezunlar yetiştirme hedefleri öne çıkmaktadır.

Bu doğrultuda program eğitim amaçları ile kurum, enstitü ve ana bilim dalı özgörevleri arasındaki ilişkiler aşağıda açıklanmıştır.

PEA1'in Özgörevlerle İlişkisi

PEA1, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesine sahip öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlamayı ve öğrencilere bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak gastronomi alanında çalışma yapabilme yeterliliği kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu amaç, üniversitenin evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretme ve nitelikli bireyler yetiştirme bileşenleriyle doğrudan ilişkilidir. Öğrencilerin bilimsel araştırma yöntemleri konusunda yetkinleştirilmesi, üniversitenin bilimsel üretim kapasitesinin geliştirilmesine ve akademik açıdan rekabet edebilen mezunlar yetiştirilmesine katkı sağlamaktadır.

PEA1, Sosyal Bilimler Enstitüsünün bilimsel bilgi üretmek ve topluma sunmak, alanındaki gelişmelere hâkim bireyler yetiştirmek ve bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak şeklindeki özgörev bileşenleriyle de güçlü biçimde örtüşmektedir. Öğrencilerin araştırma problemi belirleme, bilimsel yöntem kullanma, veri toplama, analiz etme ve bilimsel sonuç

retme yeterliliklerini geliştirmeleri, enstitünün araştırmacı yetiştirme işlevini doğrudan desteklemektedir.

Ana bilim dalı düzeyinde ise PEA1; Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilimsel bilgi üreten, eleştirel düşünebilen ve toplum refahını geliştirici araştırmalar gerçekleştirebilen adaylar yetiştirme zgreviyle doğrudan ilişkilidir. Dolayısıyla PEA1'in kurum, enstitü ve ana bilim dalı özgörevleriyle uyum düzeyi oldukça yüksektir.

PEA2'nin zgrevlerle İlişkisi

PEA2, gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkilerin ortaya çıkarılmasını, ulusal ve uluslararası mutfaklara ilişkin araştırmalar yapılmasını ve öğrencilere alanlarıyla ilgili bağımsız araştırma yapabilme yetkinliği kazandırılmasını amaçlamaktadır. Gastronominin turizm, kültür, tarih, sosyoloji, antropoloji, beslenme, gıda bilimi, işletmecilik ve sanat gibi farklı disiplinlerle ilişkilerinin incelenmesi, niversitenin evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretme hedefini desteklemektedir. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında araştırma yapılması ise öğrencilerin alanlarındaki güncel gelişmeleri takip etmelerine ve mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilecek nitelikler kazanmalarına katkı sağlamaktadır.

PEA2, Sosyal Bilimler Enstitüsünün alanındaki gelişmelere hâkim, eleştirel düşünebilen ve ulusal ve uluslararası düzeyde ülkenin rekabet gücünü artırabilecek bireyler yetiştirme bileşenleriyle güçlü bir çapraz ilişkiye sahiptir. Disiplinler arası araştırmalar, öğrencilerin gastronomik olayları yalnızca mutfak uygulamaları açısından değil; sosyal, kültürel, ekonomik ve yönetsel boyutlarıyla değerlendirmelerine olanak sağlamaktadır. Bu durum, enstitünün sosyal bilimlere bütüncül ve eleştirel yaklaşabilen araştırmacılar yetiştirme amacını desteklemektedir.

Ana bilim dalının bilimsel bilgi üretme, sosyal ve kültürel gelişmelere yön verecek araştırmaları teşvik etme ve alanındaki uygulamalara hâkim mezunlar yetiştirme hedefleri de PEA2 ile doğrudan örtüşmektedir. Ulusal ve uluslararası mutfak kültürlerinin araştırılması, kültürel mirasın korunması ve gastronomik değerlerin bilimsel yöntemlerle incelenmesi yoluyla toplumsal ve kültürel gelişime katkı sağlanmaktadır.

PEA3'n zgrevlerle İlişkisi

PEA3, ğrencilerin yiyecek ve içecek sektöründe ve gastronomi alanında girişimci olmalarına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Bu amaç, niversitenin mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen nitelikli bireyler yetiştirme ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlama bileşenleriyle ilişkilidir. Gastronomi alanında girişimci mezunların yetiştirilmesi; yeni işletmelerin kurulması, istihdamın artırılması, yerel ürünlerin ekonomik değere dönüştürülmesi ve bölgesel gastronomik değerlerin tanıtılması açısından niversitenin bölgesel kalkınma misyonunu desteklemektedir.

Sosyal Bilimler Enstitüsünün zgrevinde girişimcilik doğrudan ifade edilmemekle birlikte, ülkenin rekabet gücünü artırma, toplum refahını geliştirme ve bilimsel bilgiyi topluma sunma bileşenleri PEA3 ile ilişkilidir. Bilimsel bilgi ve araştırma sonuçlarının yenilikçi ürünlere, işletme modellerine ve sektörel uygulamalara dönüştürülmesi, toplumsal ve ekonomik katma değer oluşturulmasını sağlamaktadır.

PEA3, ana bilim dalının toplum yararına bilimsel bilgi üretme ve toplum refahını geliştirici faaliyetlerde bulunabilecek mezunlar yetiştirme zgreviyle de uyumludur. Gastronomi girişimciliği; yerel mutfak kültürünün korunması, coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirilmesi, sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmelerinin kurulması ve yerel üreticilerin desteklenmesi

gibi alanlarda toplumsal yarar oluşturma potansiyeline sahiptir. Bununla birlikte PEA3'ün girişimcilik boyutu, kurum ve enstitü misyonlarından çok, kurumun ve enstitünün yenilikçilik, rekabet gücü, ekonomik gelişme ve iş dünyasına yönetici yetiştirme odaklı vizyon bileşenleriyle daha doğrudan ilişki göstermektedir.

Program eğitim amaçları ile üniversite, enstitü ve ana bilim dalı ölgörevleri arasında belirgin bir amaç ve içerik bütünlüğü bulunmaktadır. Program eğitim amaçlarının tamamı bilimsel bilgi üretme, nitelikli birey yetiştirme, araştırma yeterliliği kazandırma ve toplumsal fayda oluşturma ortak paydasında birleşmektedir. Özellikle PEA1 ve PEA2'nin bilimsel araştırma ve akademik gelişim boyutlarında; PEA3'ün ise mesleki rekabet, girişimcilik ve bölgesel kalkınma boyutlarında ölgörevleri desteklediği değerlendirilmektedir. Bu nedenle program eğitim amaçlarının kurumun, Sosyal Bilimler Enstitüsünün ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalının ölgörevleriyle büyük ölçüde ve bütüncül bir şekilde uyumlu olduğu değerlendirilmektedir.

Tablo 2.2 Program Eğitim Amaçlarının Kurum, Enstitü, Ana Bilim/Sanat Dalı Vizyon ve Misyonu ile Uyum

	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ		SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ		GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI	
	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon	Misyon	Vizyon
Program Eğitim Amaçları (PEA)	Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan çağdaşlarıyla rekabet edebilen, nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.	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.	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.	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 olmaktadır.	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.	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.
PEA1.	X	X	X	X	X	X
PEA2.	X	X	X	X	X	X
PEA3.	X	X	X	X	X	X

2.3-Program Eğitim Amaçlarını Belirleme ve Güncelleme Yöntemi: Program eğitim amaçları (c) programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri dikkate alınarak belirlenmeli ve (d) programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

i) Programın iç ve dış paydaşlarını sıralayınız.

İç Paydaşlar	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencileri,	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları,	
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	
Dış Paydaşlar	
Yasal Kuruluşlar (Millî Eğitim Bakanlığı, Yüksek Öğretim Kurumu, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı)	
Mezunlar	
Sektör İşletmeleri	
Meslek Odaları/Birlikler (ZAFTODER)	
Diğer Üniversitelerin GMS Anabilim Dalları	
Ad-Soyad*	Çalıştığı Kurum
Ahmet YAVUZ	Sandıklı Termal Park Resort & Spa Convention Center Genel Müdürü
Ali GÜMÜŞHAN	İkbal Thermal Hotel & Spa Genel Müdürü
Bilal ŞENEL	Türsab Dumlupınar Bölge Temsil Kurulu Başkanı, Şeneller Turizm Seyahat Acentası Kurucusu
Birsan BULAN	Ankara Turist Rehberleri Odası Başkanı
Cezir MEDİN	CEBA Turizm Seyahat Acentası Kurucusu
Cüneyt RASAT	Alusso Thermal Hotel İşletme Müdürü
Çiğdem HIZ	Thermal Resort Oruçoğlu Otel Genel Müdür Yardımcısı
Fikret DİNLER	Sinnada Hotels Thermaland Afyon Turizm Yatırımları Koordinatörü
Hakan SİYAH	Grand Özgül Termal Tatil Köyü Genel Müdürü
Hamdi ERZİNCANLI	NG Afyon Wellness & Convention Satış ve Pazarlama Müdürü (Mezun)
Hamza KALKAN	Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Dernek Başkanı
Kaan BAYHAN	Wyndham Thermal Hotel Grup Yönetim Direktörü
Mehmet ERKİN	Turist Rehberi (Eylemli)
Metin PANCAR	Salim Usta Lokantası Sahibi
Mustafa ACAR	NG Hotels Grup Finans Direktörü
Muzaffer AKTAR	The WaterMall Gastronomi ve Eğlence Alışveriş Merkezi Sorumlusu
Ömer YILDIZ	Afyonkarahisar Belediyesi, Belediye Başkan Yardımcısı
Özüm İPEK	Double Tree By Hilton Afyonkarahisar Genel Müdürü
Reyhan ŞAHAN	Turist Rehberi (Eylemli/Mezun)
Süleyman AŞKIN	AŞPA Gıda A.Ş. Genel Müdürü ve Sahibi
Süleyman KODAL	Afyonkarahisar Belediyesi, Kültür ve Sosyal İşler Müdürü
Taylan TURAN	Korel Termal Resort Clinic & Spa Genel Müdürü
Ünal ÖZGEN	Akrones Thermal & Spa Convention Sport Hotel Genel Müdürü
Yusuf ALTIN	Afyonkarahisar Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürü
Zehra DURAN	Emir Murat Özdilek Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürü
Zekeriya KUYRU	Yorgun Turizm ve Seyahat Acenteliği Tic. Ltd. Şti. Kurucusu (afyongezifirsatlari.com)

*Liste alfabetik olarak sıralanmıştır.

ii) Program eğitim amaçlarının iç ve dış paydaşların gereksinimleri dikkate alınarak nasıl belirlendiğini ve uygun aralıklarla nasıl güncellendiğini kanıtlarıyla açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programının eğitim amaçları; öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, sektör temsilcileri, meslek kuruluşları, üniversitenin akademik ve idari birimleri ile diğer üniversitelerdeki benzer programlar başta olmak üzere iç ve dış paydaşların görüş, öneri ve gereksinimleri dikkate alınarak belirlenmekte ve belirli aralıklarla güncellenmektedir. Paydaşlardan elde edilen geri bildirimler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Kurulunda değerlendirilmekte; gerekli görülen düzenlemeler kurul kararları doğrultusunda programa yansıtılmaktadır.

Programın en önemli iç paydaşlarından biri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programında öğrenim gören öğrencilerdir. Öğrencilerin programın dersleri, ders içerikleri, öğretim yöntemleri, akademik danışmanlık faaliyetleri, bilimsel araştırma süreçleri ve eğitim-öğretim olanaklarına ilişkin görüş ve önerileri; dersler sırasında gerçekleştirilen değerlendirmeler, akademik danışmanlarla yapılan bireysel görüşmeler ve Üniversite Kalite Koordinatörlüğü tarafından uygulanan memnuniyet anketleri aracılığıyla alınmaktadır. Öğrencilerden elde edilen geri bildirimler Ana Bilim Dalı Kurulunda görüşülerek program eğitim amaçlarının öğrencilerin akademik ve mesleki beklentilerini karşılayacak şekilde geliştirilmesinde kullanılmaktadır. Bu süreçle ilişkin öğrenci memnuniyet anketleri, akademik danışmanlık görüşmeleri ve Ana Bilim Dalı Kurulu toplantı tutanakları kanıt niteliğindedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı öğretim elemanları da program eğitim amaçlarının belirlenmesi ve güncellenmesinde doğrudan rol almaktadır. Öğretim elemanları, yürüttükleri dersler ve danışmanlık faaliyetleri sırasında öğrencilerin akademik gelişmelerini, araştırma yeterliliklerini ve programa ilişkin gereksinimlerini gözlemlemektedir. Bu gözlemler doğrultusunda ders içerikleri, bilimsel araştırma uygulamaları, seçmeli dersler ve programın geliştirilmesine ilişkin görüş ve önerilerini Ana Bilim Dalı Kurulunda sunmaktadırlar. İyileştirmeye yönelik öneriler toplantı tutanaklarıyla kayıt altına alınmakta ve uygun bulunan öneriler için gerekli uygulamalar başlatılmaktadır. Ana Bilim Dalı Kurulu kararları, ders değerlendirme sonuçları ve öğretim elemanı görüşleri bu sürecin temel kanıtlarını oluşturmaktadır.

Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde bulunan Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği gibi diğer lisansüstü programların öğrencileri ve öğretim elemanları da paydaş olarak değerlendirilmektedir. Farklı programlarda öğrenim gören öğrencilerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencileriyle akademik etkileşimleri sırasında dile getirdikleri görüş ve öneriler; akademik danışmanlar, ders sorumluları ve Enstitü Sekreterliği gibi kanallar aracılığıyla alınmaktadır. Benzer şekilde, farklı ana bilim dallarında görev yapan ve programa ders vererek katkıda bulunan öğretim elemanlarının disiplinler arası eğitime, ders içeriklerine ve araştırma alanlarına ilişkin görüşlerinden yararlanılmaktadır. Bu etkileşim, program eğitim amaçlarının gastronominin turizm, işletmecilik, kültür, sosyoloji, tarih, gıda bilimi ve benzeri disiplinlerle ilişkisini kapsayacak biçimde oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü, program eğitim amaçlarının lisansüstü eğitim mevzuatına, üniversitenin kalite politikalarına ve bilimsel araştırma hedeflerine uygun biçimde belirlenmesine katkı sağlamaktadır. Enstitü Müdürlüğü; eğitim-öğretim kalitesinin geliştirilmesi, mevzuat değişikliklerinin uygulanması, ders planlarının değerlendirilmesi,

öğrenci kabul koşullarının belirlenmesi ve program iyileştirme çalışmalarının yürütülmesi süreçlerinde ana bilim dalına rehberlik etmekte ve destek vermektedir. Enstitü Kurulu ve Enstitü Yönetim Kurulu kararları, program açma ve güncelleme dosyaları, ders planları ve ilgili resmî yazışmalar bu katkıyı gösteren kanıtlar arasında yer almaktadır.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Sekreterliği, Öğrenci İşleri, Ayniyat ve Tahakkuk birimleri gibi idari birimler ise program eğitim amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için gerekli idari, teknik ve mali süreçlerin yürütülmesine katkı sağlamaktadır. Öğrenci kayıtlarının gerçekleştirilmesi, ders ve danışman atamalarının yürütülmesi, tez süreçlerinin takip edilmesi, gerekli araç ve donanımların temin edilmesi ve eğitim-öğretim faaliyetlerinin düzenli olarak sürdürülmesi bu birimlerin katkılarıyla gerçekleştirilmektedir.

Programın eğitim-öğretim faaliyetlerinin büyük bölümü Turizm Fakültesinin fiziki ve teknik olanaklarından yararlanılarak yürütülmektedir. Bu nedenle Turizm Fakültesi Dekanlığı da programın önemli iç paydaşlarından biridir. Fakülte Dekanlığı; dersliklerin, bilgisayar laboratuvarının, uygulama mutfaklarının, duyuşal analiz laboratuvarının ve diğler araştırma ve uygulama alanlarının program öğrencileri tarafından kullanılmasını sağlamaktadır. Ayrıca eğitim-öğretim ortamlarının teknik ve teknolojik donanımlarla desteklenmesi ile temizlik, ısıtma, aydınlatma ve internet erişimi gibi temel hizmetlerin sürdürülebilirliğine katkı sunmaktadır. Fakültenin altyapı envanteri, laboratuvar ve uygulama alanı kullanım kayıtları ile donanım teminine ilişkin belgeler bu kapsamdaki kanıtları oluşturmaktadır.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü; programa alınacak öğrenci kontenjanlarının onaylanması, akademik kadronun geliştirilmesi, bütçe ve altyapı olanaklarının sağlanması, ihtiyaç duyulan durumlarda diğler akademik birimlerden öğretim elemanı görevlendirilmesi ve öğrencilerin sosyal, bilimsel ve kültürel olanaklardan yararlanması konularında programa katkı sunmaktadır. Üniversitenin stratejik planı, kalite politikası, akademik personel görevlendirmeleri, bütçe ve altyapı destekleri ile öğrenci kontenjanlarına ilişkin Senato ve Yönetim Kurulu kararları bu katkının kanıtlarıdır.

Program eğitim amaçlarının belirlenmesinde yürürlükteki kanun, yönetmelik ve yönergeler de dikkate alınmaktadır. Yükseköğretim Kurulu tarafından yayımlanan Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğı ile üniversitenin ilgili usul ve esasları doğrultusunda programın öğrenci kabulü, ders dönemi, seminer, tez önerisi, tez hazırlama ve mezuniyet süreçleri düzenlenmektedir. Mevzuatta yapılan değışiklikler program eğitim amaçlarının ve uygulama süreçlerinin güncellenmesinde belirleyici olmaktadır.

Programın dış paydaşları arasında mezunlar önemli bir yere sahiptir. Mezunların program kapsamında kazandıkları bilimsel araştırma, eleştirel düşünme, akademik yazım, disiplinler arası çalışma ve mesleki uzmanlık yeterliliklerinin çalışma hayatlarına ve akademik kariyerlerine sağladığı katkılar değıerlendirilmektedir. Mezunlardan alınan geri bildirimler, program eğitim amaçlarının gerçekleşme düzeyinin izlenmesinde ve amaçların güncellenmesinde kullanılmaktadır. Mezun anketleri, mezun görüşme kayıtları, mezunların istihdam ve akademik kariyer bilgileri ile düzenlenen mezun buluşmaları bu sürece kanıt oluşturmaktadır.

Yiyecek ve içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri, gastronomi turizmi alanında faaliyet gösteren kuruluşlar, yerel üreticiler ve diğler sektör temsilcileri de programın dış paydaşları arasında yer almaktadır. Sektör temsilcilerinin nitelikli insan kaynağına ilişkin beklentileri, gastronomi alanındaki güncel gelişmeler, araştırılması gereken sektörel sorunlar ve

mezunlarda bulunması gereken yeterliliklere ilişkin görüşleri alınmaktadır. İşveren ve sektör anketleri, sektör temsilcileriyle gerçekleştirilen toplantılar, öğrenci-sektör buluşmaları, çalıştaylar ve ortak etkinlikler aracılığıyla elde edilen görüşler program eğitim amaçlarının geliştirilmesinde kullanılmaktadır. Bu görüşler özellikle öğrencilerin bilimsel bilgiyi sektörel sorunların çözümünde kullanabilmeleri, girişimcilik becerisi kazanmaları ve gastronomi alanındaki güncel uygulamaları takip etmeleri açısından önem taşımaktadır.

Meslek odaları, turizm ve gastronomi alanındaki mesleki birlikler, kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşlarının görüşleri de program eğitim amaçlarının belirlenmesinde dikkate alınmaktadır. Bu kuruluşların sektörel standartlara, mesleki etik ilkelere, istihdam koşullarına, yerel kalkınmaya ve gastronomik mirasın korunmasına ilişkin beklentileri programın akademik ve mesleki amaçlarına yansıtılmaktadır. Paydaş toplantıları, iş birliği protokolleri, çalıştaylar, toplantı tutanakları ve kurum görüş yazıları bu kapsamda kullanılabilecek kanıtlar arasındadır.

Diğer üniversitelerde yürütülen Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programları da dış paydaş ve karşılaştırma kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Benzer programların eğitim amaçları, ders planları, ders içerikleri, seçmeli ders havuzları, öğrenci kabul koşulları ve tez süreçleri öğretim elemanları tarafından incelenmektedir. Ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilen bu karşılaştırmalar sonucunda program açısından yararlı olacağı değerlendirilen uygulamalar Ana Bilim Dalı Kurulunda görüşülmektedir. Diğer üniversitelerin program bilgileri, karşılaştırmalı müfredat incelemeleri, web sayfalarından elde edilen veriler ve kurul tutanakları bu sürecin kanıtlarını oluşturmaktadır.

Sonuç olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programının eğitim amaçları yalnızca ana bilim dalının akademik değerlendirmeleri doğrultusunda değil; öğrenciler, öğretim elemanları, mezunlar, sektör temsilcileri, meslek kuruluşları, üniversitenin akademik ve idari birimleri ve benzer lisansüstü programlardan elde edilen geri bildirimlerin bütüncül olarak değerlendirilmesiyle belirlenmektedir. Paydaş görüşlerinin anketler, bireysel görüşmeler, danışmanlık faaliyetleri, kurul toplantıları, çalıştaylar, sektör buluşmaları, mezun izleme çalışmaları ve karşılaştırmalı program incelemeleri yoluyla alınması; program eğitim amaçlarının bilimsel gelişmelere, öğrenci beklentilerine, sektör gereksinimlerine ve toplumsal ihtiyaçlara uygun biçimde güncellenmesini sağlamaktadır.

2.4-Program Eğitim Amaçlarına Ulaşma: Eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci kurulmuş ve işletiliyor olmalıdır. Bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına ulaşıldığı kanıtlanmalıdır.

Programın eğitim amaçlarına ulaşıldığını belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini ve bu süreç yardımıyla program eğitim amaçlarına hangi düzeyde ulaşıldığını kanıtlarıyla anlatınız.

3-PROGRAM ÇIKTILARI

Program Çıktıları: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar kazanmaları gereken bilgi, beceri, deneyim ve davranışları tanımlayan ifadelerdir (FEDEK, 2017).

Ölçme: Bu ölçüte ilişkin ölçme, program çıktılarına erişim düzeylerini saptamak üzere çeşitli yöntemler kullanılarak yürütülen veri ve kanıt tanımlama, toplama ve düzenleme sürecidir (FEDEK, 2017).

Değerlendirme: Bu ölçüte ilişkin değerlendirme, ölçmeler sonucu elde edilen verilerin ve kanıtların çeşitli yöntemler kullanılarak yorumlanması sürecidir. Değerlendirme süreci, program çıktılarına erişim düzeylerini vermeli,

elde edilen sonuçlar programı iyileştirmek üzere alınacak kararlar ve yürütülecek eylemlerde kullanılmalıdır (FEDEK, 2017).

3.1- Program Çıktılarını Belirleme Yöntemi, Program Çıktıları, Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu: Öğrencilerin programdan mezun oluncaya kadar, kazanmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlayan ifadeler olan program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve YÖKAK tarafından yetkilendirilen ilgili akreditasyon kuruluşlarının (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) değerlendirme çıktıları da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine özgü ek çıktılar tanımlayabilirler.

i) Program çıktıları belirleme ve periyodik olarak gözden geçirme ve güncelleme yöntemini anlatınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı çıktıları, Ana Bilim Dalı Kurulunda öğretim üyelerinin görüş ve değerlendirmeleri doğrultusunda tartışılarak belirlenmiştir. Oluşturulan program çıktıları Tablo 3.1’de sunulmuştur. Program çıktılarının paydaş beklentilerini ve gereksinimlerini karşılama düzeyini değerlendirmek amacıyla daha sonraki süreçte bir anket formu hazırlanmış ve anket bağlantısı iç ve dış paydaşlarla paylaşılmıştır. Elde edilen geri bildirimler incelendiğinde, paydaşların büyük çoğunluğunun belirlenen program çıktıları uygun ve yeterli bulunduğu görülmüştür. Sürekli iyileştirme yaklaşımı doğrultusunda program çıktıları belirli aralıklarla yeniden değerlendirilmesine, iç ve dış paydaşların görüşlerinin tekrar alınmasına ve ihtiyaç duyulması hâlinde program çıktıları güncellenmesine karar verilmiştir.

ii) Program çıktıları sıralayınız. Program çıktıları ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) tanımına uymalı ve öğrencilerin mezuniyetlerine kadar edinmeleri beklenen bilgi, beceri ve davranışlardan oluşmalıdır.

Turizm alanında ulusal düzeyde akreditasyon faaliyetleri, Turizm Akademisyenleri Derneği (TUADER) bünyesinde faaliyet gösteren Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından yürütülmektedir. Ancak TURAK’ın değerlendirme ve akreditasyon faaliyetleri lisans düzeyindeki turizm programlarını kapsamakta, lisansüstü programlara yönelik herhangi bir değerlendirme veya akreditasyon faaliyeti bulunmamaktadır. Bu nedenle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının program çıktıları ile bir akreditasyon kuruluşu tarafından belirlenen program çıktıları arasında çapraz ilişki tablosu oluşturulamamıştır.

Tablo 3.1 Program Çıktıları

No	Program Çıktısı
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 tanır 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.

iii) Program çıktılarının ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarının tümünü eksiksiz bir şekilde nasıl kapsadığını gösteriniz. Eğer program çıktıları, ilgili akreditasyon kuruluşunun (MÜDEK, TEPDAD, FEDEK, VEDEK, EPDAD, HEPDAK, İLAD-İLEDAK, SABAK, TUADER-TURAK, ECZAKDER ve TPD) çıktılarından farklı bir şekilde tanımlanmışsa, bileşen bazında ayrıntılı bir çapraz ilişki tablosu kullanılmalıdır.

Turizm alanında ulusal düzeyde akreditasyon faaliyetleri, Turizm Akademisyenleri Derneği (TUADER) bünyesinde faaliyet gösteren Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından yürütülmektedir. Ancak TURAK'ın değerlendirme ve akreditasyon faaliyetleri lisans düzeyindeki turizm programlarını kapsamakta, lisansüstü programlara yönelik herhangi bir değerlendirme veya akreditasyon faaliyeti bulunmamaktadır. Bu nedenle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programının program çıktıları ile bir akreditasyon kuruluşu tarafından belirlenen program çıktıları arasında çapraz ilişki tablosu oluşturulamamıştır.

iv) Program çıktılarının program eğitim amaçlarıyla uyumunu irdeleyiniz ve program çıktılarının program eğitim amaçlarına erişilmesini nasıl desteklediğini, aralarındaki ilişkileri de belirterek, açıklayınız. Tablo 3.3'ü doldururken program eğitim amaçları ve program çıktılarının sayısı kadar satır ve sütun eklenmelidir.

PEA1, öğrencilerin akademik gelişmelerinin desteklenmesi ve bilimsel araştırma yeterliliği kazanmaları üzerine odaklandığından özellikle PÇ1, PÇ2, PÇ3 ve PÇ4 ile çok yüksek düzeyde ilişkilidir. PEA2, gastronominin diğer disiplinlerle ilişkisinin incelenmesi, ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında araştırmalar yapılması ve araştırma yetkinliği kazandırılması amacı taşıdığından özellikle PÇ1, PÇ3, PÇ4 ve PÇ9 ile çok yüksek düzeyde uyumludur. PEA3 ise öğrencilerin yiyecek ve içecek sektörü ile gastronomi alanında girişimcilik becerilerinin geliştirilmesini hedeflediğinden PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ11 ve PÇ12 ile çok yüksek düzeyde ilişkilidir. İşletme sorunlarını çözme, hizmet süreçlerini yönetme, ekip çalışması, mevzuata uygun hareket etme ve sürdürülebilir uygulamalar geliştirme becerileri gastronomi girişimciliğinin temel bileşenleri olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 3.3 Program Çıktılarının Program Eğitim Amaçlarıyla Uyumu

Program Eğitim Amaçları (PEA)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
PEA1: Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesine sahip öğrencilerin akademik gelişimlerine katkı sağlamak, bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak gastronomi alanda çalışmalar yapılmasını sağlamak.	5	5	5	5	3	3	4	4	2	3	4	3
PEA2: Gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişkileri ortaya çıkartmak, ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında araştırma yapmak ve öğrencilere alanları ile ilgili araştırma yapma yetkisini kazandırmak.	5	4	5	5	3	3	4	4	5	3	3	3
PEA3: Yiyecek İçecek sektöründe ve gastronomi alanında girişimci olmasına katkı sağlamak.	3	2	2	3	5	5	4	4	3	5	5	5

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

3.2- Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci: Program çıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir ölçme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Program çıktılarının her biri için ayrı ayrı olmak üzere, sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan ölçme ve değerlendirme sürecini anlatınız ve bu sürecin işletildiğine dair kanıtları sununuz. Bu amaçla kullanılan ölçme ve değerlendirme süreci sistematik olmalı, doğrudan ölçüm yöntemlerinin kullanımına imkân verecek şekilde, ağırlıklı olarak öğrenci çalışmalarına ve somut verilere dayanmalıdır. Yalnızca anketler ve/veya öğrenci ders başarı notları gibi, dolaylı ölçüm yöntemlerine dayalı süreçler yeterli sayılmayacaktır. Normal Örgün Öğretim yanında İkinci Örgün Öğretim programının da bulunması durumunda, bu süreç Normal Örgün Öğretim ve İkinci Örgün Öğretim programları için ayrıştırılmış sonuçlar verecek şekilde uygulanmalıdır.

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'te yer almaktadır. 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.

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 paradigmlar hakkında bilgi sahibidir.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ2	Genel ve alanına özgü araştırma yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ3	Uygun araştırma yöntemlerini kullanarak alanı ile ilgili özgün araştırmalar tasarlar ve gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ4	Gastronomi ile ilgili gelişmeleri bilimsel ve diğer kaynaklardan takip eder ve literatüre katkı yapar.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ5	Gastronomi ile alakalı işletmelerin sorunlarını tespit eder, sistematik bir şekilde çözer ve alternatif çözümler geliştirir.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ6	Alanı ile ilgili karmaşık, öngörülemez ve yeni stratejik yaklaşımlar gerektiren hizmet süreçlerini ve işleri başkalarıyla ve bağımsız olarak çözer ve yönetir.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında mesleki bilgi, beceri ve yetkinliğini artırmak için kendi kendine öğrenir.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ8	Alanı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle günceller ve geliştirir.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ9	Farklı ülkelerin veya bölgelerin gastronomi kültürünü tanıır ve ayırt eder.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
	PÇ10	Bireylerarası etkin iletişim kurar ve grup çalışması yapar.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla

		ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
PÇ11	Alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.
PÇ12	Alanı ile ilgili işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sürdürülebilirliği ve doğal çevreyi dikkate alır.	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.

3.3-Program Çıktılarına Ulaşma: Mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin program çıktılarını sağladıkları kanıtlanmalıdır.

i) Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı sağlamak amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

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.

ii) Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan öğrencilerin o program çıktısına ne düzeyde ulaştıklarını açıklayınız ve bununla ilgili kanıtları özetleyiniz.

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

PÇ	Ölçme ve Değerlendirme Süreci	Sağlanma Düzeyi Ölçütleri
PÇ1	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders notları - Akademisyen olan mezun sayısı - Mezun anketleri sonuçları - Doktora yapan öğrenci sayısı
PÇ2	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders notları - Mezun anketleri sonuçları - Doktora yapan öğrenci sayısı
PÇ3	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders notları - Mezun anketleri sonuçları - Doktora yapan öğrenci sayısı
PÇ4	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Doktora yapan öğrenci sayısı - Akademisyen olan mezun sayısı - Mezun anketleri sonuçları
PÇ5	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci araştırma raporları
PÇ6	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Mezun anketleri sonuçları
PÇ7	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Doktora yapan öğrenci sayısı - Akademisyen olan mezun sayısı - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri - Ders içi uygulamalar ve kanıtlar
PÇ8	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Öğrenci etkinlikleri - Mezun anketleri sonuçları
PÇ9	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders notları - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri

PÇ10	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Mezun anketleri sonuçları - Öğrenci etkinlikleri
PÇ11	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Ders içi uygulamalar ve kanıtlar - Mezun anketleri sonuçları
PÇ12	Program çıktılarına ulaşma düzeyi, “3.3. Program Çıktılarına Ulaşma” başlığı altında yer alan Tablo 3.6’da belirtilen dersler aracılığıyla ölçülmekte ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda değerlendirilmektedir.	- Mezun anketleri sonuçları - Ders içi uygulamalar ve kanıtlar

iii) Her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, o çıktı ile ilişkilendirilebilecek ve o çıktının sağlandığının kanıtı olarak ayrıca gösterilecek belgeleri (öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler, vb.) listeleyiniz. Kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasında nasıl bir ilişki kurulacağını örneklerle açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı program çıktılarına ulaşma kapsamında çıktılar ile uyumlu derslerin karşılaştırmalı analizi Tablo 3.6’da sunulmuştur. Yapılan eşleştirme sonucunda, program müfredatındaki derslerin PÇ1–PÇ12’nin tamamına katkı sağladığı ve program çıktılarının genel olarak dengeli biçimde karşılandığı görülmektedir. Derslerin büyük bölümü özellikle alan bilgisi ve özgün düşünme (PÇ1), bilimsel gelişmeleri takip etme (PÇ4), araştırma tasarlama ve yürütme (PÇ3), problem çözme (PÇ5) ve hizmet süreçlerini yönetme (PÇ6) çıktılarıyla ilişkilidir. Araştırma yöntemleri, seminer ve alan araştırması odaklı dersler PÇ2, PÇ3 ve PÇ4’ü; işletmecilik, yönetim, pazarlama ve ürün geliştirme dersleri PÇ5 ve PÇ6’yı güçlü biçimde desteklemektedir. Mutfak kültürü ve gastronomik kimlik dersleri PÇ9’a; iletişim ve grup çalışması gerektiren dersler PÇ10’a; mevzuat, hijyen, etik ve sürdürülebilirlik odaklı dersler ise PÇ11 ve PÇ12’ye katkı sağlamaktadır.

Tablo 3.6 Ders-Program Çıktısı Eşleştirme Matrisi

Sıra	Ders Kodu	Ders Adı	Uyumlu Program Çıktıları
1	GMS-709	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ11
2	GMS-700	Seminer	PÇ1, PÇ3, PÇ4, PÇ10, PÇ11
3	GMS-710	Gastronomi Tarihi Araştırmaları	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ9
4	GMS-711	Turizm Ekonomisi	PÇ1, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ8
5	GMS-712	Gastronomide Yeni Eğilimler	PÇ1, PÇ4, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ12
6	GMS-713	Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ9, PÇ10
7	GMS-714	Gastronomide Ürün Geliştirme	PÇ1, PÇ3, PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ12
8	GMS-715	Menü Mühendisliği	PÇ1, PÇ3, PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ12
9	GMS-716	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8
10	GMS-717	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Liderlik	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ10, PÇ11
11	GMS-718	Gastronomi ve Turizm	PÇ1, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ9, PÇ12
12	GMS-719	Gastronomide Pazarlama	PÇ1, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ10

13	GMS-720	Türk Mutfak Kültürü	PÇ1, PÇ4, PÇ8, PÇ9, PÇ11, PÇ12
14	GMS-721	Gastronomide Web Tasarımı	PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ7, PÇ8, PÇ10
15	GMS-722	Uluslararası Gıda Mevzuatı	PÇ1, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ11, PÇ12
16	GMS-723	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ10, PÇ11
17	GMS-724	Gastronomi ve İletişim	PÇ1, PÇ4, PÇ6, PÇ8, PÇ10, PÇ11
18	GMS-725	Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi	PÇ1, PÇ3, PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ12
19	GMS-726	Dünya Mutfak Kültürü	PÇ1, PÇ4, PÇ8, PÇ9, PÇ10, PÇ11
20	GMS-727	Sürdürülebilirlik ve Gıda Politikaları	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ6, PÇ11, PÇ12
21	GMS-728	Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Geliştirme	PÇ1, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ9, PÇ12
22	GMS-729	Örgüt Kültürü	PÇ1, PÇ5, PÇ6, PÇ8, PÇ10, PÇ11
23	GMS-730	Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ9, PÇ10, PÇ11, PÇ12
24	GMS-731	Gastronomide Mekân Tasarımı ve Sunum	PÇ1, PÇ3, PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ12
25	GMS-732	Gıda Katkı Maddeleri	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ11, PÇ12
26	GMS-733	Gastronomi ve Sosyal Medya	PÇ1, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ11
27	GMS-734	Gastronomide E-pazarlama	PÇ1, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ10, PÇ11
28	GMS-735	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ11, PÇ12
29	GMS-736	İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ9, PÇ10, PÇ11
30	GMS-737	Özel Durumlarda Beslenme	PÇ1, PÇ2, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ11, PÇ12
31	GMS-738	Gastronomi ve Dijitalleşme	PÇ1, PÇ3, PÇ4, PÇ5, PÇ6, PÇ7, PÇ8, PÇ10

DERS–PROGRAM ÇIKTISI EŞLEŞTİRME MATRİSİ														
Sıra	Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
1	GMS-709	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	X	X	X	X							X	
2	GMS-700	Seminer	X		X	X						X	X	
3	GMS-710	Gastronomi Tarihi Araştırmaları	X	X	X	X					X			
4	GMS-711	Turizm Ekonomisi	X			X	X	X		X				
5	GMS-712	Gastronomide Yeni Eğilimler	X			X		X	X	X				X
6	GMS-713	Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi	X	X	X	X					X	X		
7	GMS-714	Gastronomide Ürün Geliştirme	X		X		X	X				X		X
8	GMS-715	Menü Mühendisliği	X		X		X	X				X		X
9	GMS-716	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	X				X	X	X	X				
10	GMS-717	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Liderlik	X				X	X		X		X	X	
11	GMS-718	Gastronomi ve Turizm	X			X	X	X			X			X
12	GMS-719	Gastronomide Pazarlama	X		X	X	X	X				X		
13	GMS-720	Türk Mutfak Kültürü	X			X				X	X		X	X
14	GMS-721	Gastronomide Web Tasarımı			X	X	X		X	X		X		
15	GMS-722	Uluslararası Gıda Mevzuatı	X			X	X	X					X	X
16	GMS-723	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	X				X	X		X		X	X	
17	GMS-724	Gastronomi ve İletişim	X			X		X		X		X	X	
18	GMS-725	Yiyecek İçecek Üretiminde Verimlilik Yönetimi	X		X		X	X				X		X
19	GMS-726	Dünya Mutfak Kültürü	X			X				X	X	X	X	
20	GMS-727	Sürdürülebilirlik ve Gıda Politikaları	X	X	X	X		X					X	X
21	GMS-728	Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Geliştirme	X		X	X	X	X			X			X
22	GMS-729	Örgüt Kültürü	X				X	X		X		X	X	
23	GMS-730	Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları	X	X	X	X					X	X	X	X
24	GMS-731	Gastronomide Mekân Tasarımı ve Sunum	X		X		X	X				X		X
25	GMS-732	Gıda Katkı Maddeleri	X	X	X	X							X	X
26	GMS-733	Gastronomi ve Sosyal Medya	X		X	X	X	X				X	X	
27	GMS-734	Gastronomide E-pazarlama	X		X	X	X	X				X	X	
28	GMS-735	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	X	X	X	X	X						X	X
29	GMS-736	İnançların Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi	X	X	X	X					X	X	X	
30	GMS-737	Özel Durumlarda Beslenme	X	X	X	X	X						X	X
31	GMS-738	Gastronomi ve Dijitalleşme	X		X	X	X	X	X	X		X		
Her PÇ ile eşleşen ders sayısı			30	9	20	23	19	19	4	11	8	18	17	14

4-SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır. Bu iyileştirme çalışmaları, başta Ölçüt 2 ve Ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın tüm gelişmeye açık alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı, 2019-2020 eğitim-öğretim yılından itibaren öğrenci kabul etmeye başlayan ve gastronomi alanındaki bilimsel, sektörel ve toplumsal gelişmeler doğrultusunda yapılandırılan bir lisansüstü programdır. Programın müfredatı; gastronomi ve mutfak sanatları alanında ortaya çıkan güncel eğilimleri, bilimsel araştırma yaklaşımlarını, sektörel ihtiyaçları ve disiplinler arası gelişmeleri kapsayacak şekilde belirli dönemlerde gözden geçirilmekte ve gerekli güncellemeler gerçekleştirilmektedir.

Programın öz değerlendirme ve kalite geliştirme çalışmalarının başladığı dönemde Covid-19 pandemisinin eğitim-öğretim süreçleri üzerindeki etkileri nedeniyle sürekli iyileştirme çalışmalarında kullanılabilecek bazı verilerin düzenli ve kapsamlı biçimde elde edilmesi mümkün olmamıştır. Pandemi sonrasında yüz yüze eğitim faaliyetlerinin yeniden başlamasıyla birlikte öğrenci, mezun ve diğer paydaşlardan sistematik biçimde veri toplanmasına yönelik çalışmalar hızlandırılmış; elde edilen bulgular programın geliştirilmesinde kullanılmaya başlanmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında öğrenim gören öğrencilere yönelik eğitsel performans değerlendirme anketleri üniversitenin ilgili birimleri tarafından gerçekleştirilmekte, anket sonuçları anabilim dalı kurulunda değerlendirilerek iyileştirmeye açık alanlar belirlenmektedir. Öğrencilerin akademik personelin alan bilgisi, mesleki yeterliliği, bilimsel çalışmalara rehberlik etmesi ve eğitim-öğretim süreçlerindeki desteğine ilişkin memnuniyet düzeylerinin yüksek olması, programın akademik niteliği bakımından olumlu bir gösterge olarak değerlendirilmektedir.

Bununla birlikte öğrencilerin psikolojik danışmanlık ve rehberlik hizmetleri, sağlık hizmetleri ile sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlere ilişkin memnuniyet düzeylerinin diğer alanlara göre daha düşük olabilmesi, öğrencilerin bu hizmetlere daha kolay erişim sağlanması ve ilgili olanakların geliştirilmesi yönünde beklentilerinin bulunduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar doğrultusunda öğrencilerin üniversite bünyesinde sunulan hizmetler hakkında daha kapsamlı biçimde bilgilendirilmeleri, ilgili birimlere yönlendirilmeleri ve sosyal-kültürel faaliyetlere katılımlarının teşvik edilmesi amacıyla çalışmalar yürütülmektedir.

Mezun memnuniyetine yönelik değerlendirmelerde, mezunların program kapsamında aldıkları eğitimin niteliğine ilişkin görüşleri incelenmekte ve elde edilen sonuçlar programın sürekli iyileştirilmesinde kullanılmaktadır. Mezunların aldıkları eğitimin bilimsel ve mesleki gelişimlerine katkı sağladığı yönündeki görüşleri programın güçlü yönleri arasında değerlendirilmektedir. Bununla birlikte mezunların aldıkları eğitimin kariyer yaşamlarında diğer üniversitelerin mezunlarına göre ne ölçüde avantaj sağladığına ilişkin görüşlerinin daha düşük düzeyde kalması, programın kariyer geliştirme, sektörle etkileşim ve mezun istihdamı konularında yeni çalışmalar yürütmesini gerekli kılmaktadır.

Bu kapsamda mezunların iş yaşamında karşılaştıkları gereksinimlerin belirlenmesi, program kapsamında kazandıkları yeterliliklerin mesleki yaşamlarına katkısının izlenmesi ve kariyer beklentilerinin değerlendirilmesi önem taşımaktadır. Mezunlardan elde edilen geri bildirimler

doğrultusunda ders içeriklerinin güncellenmesi, uygulamaya ve güncel sektörel gelişmelere yönelik konuların artırılması, sektör temsilcilerinin eğitim süreçlerine daha fazla dâhil edilmesi ve öğrencilerin akademik kariyer olanakları hakkında bilgilendirilmesi planlanmaktadır.

Akademik danışmanlık memnuniyeti anketlerinin sonuçları incelendiğinde öğrencilerin danışmanlık hizmetlerinden genel olarak yüksek düzeyde memnun oldukları görülmektedir. Özellikle danışmanların öğrencilerin akademik sorunlarıyla içten ve çözüm odaklı biçimde ilgilenmeleri, tez süreçlerinde rehberlik sunmaları ve öğrencilerle düzenli iletişim kurmaları danışmanlık hizmetlerinin güçlü yönleri arasında değerlendirilmektedir.

Akademik danışmanlık toplantılarında öğrencilere lisansüstü eğitim-öğretim, sınav ve disiplin mevzuatı hakkında bilgi verilmektedir. Bunun yanında tez danışmanı atanması, tez konusunun belirlenmesi, tez önerisinin hazırlanması, tez konusu veya başlığında değişiklik yapılması, tez izleme süreçleri, tez savunması, mezuniyet için gerekli yayın şartları, tez basımı ve mezuniyet işlemleri gibi konular ayrıntılı olarak ele alınmaktadır.

Toplantılarda ayrıca Erasmus+ ve diğer değişim programları, burs olanakları, ulusal ve uluslararası araştırma imkânları, yurt dışı eğitim ve staj fırsatları hakkında bilgilendirmeler yapılmaktadır. CİKO Yetenek Kapısı, Mezun Bilgi Sistemi, kariyer hizmetleri, psikolojik danışmanlık ve rehberlik hizmetleri gibi üniversite bünyesinde sunulan destek mekanizmaları öğrencilere tanıtılmaktadır. Öğrencilerin akademik, mesleki ve kişisel gelişimlerine yönelik öneriler paylaşılmakta; öğrencilerden alınan geri bildirimler değerlendirilerek gerekli iyileştirme çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Programda daha kapsamlı ve sürdürülebilir iyileştirme çalışmalarının gerçekleştirilebilmesi amacıyla sistematik bir ölçme ve değerlendirme sürecinin uygulanması öngörülmektedir. Bu süreçte öğrenci, mezun, öğretim elemanı ve dış paydaş görüşlerinin düzenli olarak alınması; elde edilen verilerin analiz edilmesi; iyileştirmeye açık alanların belirlenmesi ve gerçekleştirilen düzenlemelerin sonuçlarının izlenmesi esas alınmaktadır.

Sürekli iyileştirme çalışmalarının daha sistematik biçimde yürütülebilmesi amacıyla programda lisansüstü kalite elçisi görevlendirilmiştir. Kalite elçisi; öğrenci geri bildirimlerinin toplanması, anket sonuçlarının değerlendirilmesi, öğrenci ihtiyaçlarının belirlenmesi ve iyileştirme önerilerinin ilgili akademik kurullara iletilmesi süreçlerine katkı sağlamaktadır. Bu uygulamayla öğrencilerin kalite güvence sistemine aktif katılımının artırılması amaçlanmaktadır.

Program kapsamında tamamlanan tezlerden bilimsel yayın üretilmesi teşvik edilmekte; tezlerden üretilen makale, bildiri, kitap bölümü ve benzeri bilimsel çalışmaların tespiti ve takibi gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler, tez çalışmalarını ulusal ve uluslararası bilimsel etkinliklerde sunmaları ve nitelikli bilimsel dergilerde yayımlamaları konusunda danışmanları tarafından desteklenmektedir. Böylece programın bilimsel üretkenliğinin artırılması, öğrencilerin akademik yazım ve yayın yapma becerilerinin geliştirilmesi ve programın akademik görünürlüğünün güçlendirilmesi hedeflenmektedir.

Öğrencilerin programa ve üniversiteye yönelik aidiyetlerinin artırılması, sosyal sorumluluk bilinci kazanmaları ve toplumsal katkı faaliyetlerine katılmaları amacıyla çeşitli etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda çevrenin korunmasına ve doğal-kültürel mirasın sürdürülebilirliğine dikkat çekmek amacıyla Frigya Bölgesi'nde çevre temizliği etkinliği düzenlenmiştir. Etkinlik aracılığıyla öğrencilerin çevresel duyarlılıklarının geliştirilmesi, ekip çalışmasına katılmaları ve bölgenin kültürel ve doğal değerlerini yakından tanımaları amaçlanmıştır.

Bunun yanında Afyonkarahisar Belediyesi Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi'nde engelli bireylere yönelik gastronomi temelli sosyal sorumluluk etkinlikleri gerçekleştirilmiştir. Bu faaliyetlerle öğrencilerin gastronominin yalnızca ekonomik ve mesleki bir alan olmadığını; aynı zamanda sosyal kapsayıcılığı, toplumsal dayanışmayı ve bireylerin yaşam kalitesini destekleyen bir araç olduğunu deneyimlemeleri sağlanmıştır.

Akademik danışmanlık toplantılarının düzenli hâle getirilmesi, öğrenci ve mezun görüşlerinin sistematik biçimde alınması, tezlerden üretilen yayınların izlenmesi, sosyal sorumluluk faaliyetlerinin artırılması ve iç-dış paydaşların karar süreçlerine dâhil edilmesi programın sürekli iyileştirme yaklaşımının temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Bu çalışmalar sonucunda eğitim-öğretim süreçlerinin daha nitelikli hâle getirilmesi, öğrenci memnuniyetinin artırılması, mezunların akademik ve mesleki yaşamlarında daha güçlü bir konuma ulaşmaları ve programın toplumsal katkısının geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

5-EĞİTİM PLANI

Kredi: Bir lisansüstü dersin yarıyıl kredi değeri, bir yarıyıl devam eden bir dersin haftalık teorik ders saatinin tamamı ile haftalık uygulama veya laboratuvar saatinin yarısının toplamıdır.

AKTS Kredisi: Avrupa Kredi Transfer Sisteminde tanımlanan kredi.

5.1-Eğitim Planı (Müfredat) ve Eğitim Planının İçeriği: Programı tamamlama koşulları (devam, dersler, kredi-saat miktarı, ders sınavları, ders notları, derslerden başarılı sayılma koşulları, ders tekrarı, tez veya proje tamamlama koşulları) tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Eğitim planında yer alan ders, seminer, tez/proje ve bunların kredilerini gösteren Tablo 5.1'i ve sınıf büyüklüklerini gösteren Tablo 5.2'yi doldurunuz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 5.1 Tezli Yüksek Lisans Eğitim Planı

[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Yıl, Dönem	Ders Kodu ve Adı	Kategori (Kredi/AKTS Kredisi) ^{(1), (2)}				
		Alanına Uygun Temel Öğretim*	Alanına Uygun Öğretim**	Genel Eğitim***	Diğer	TOPLAM Kredi/ AKTS
1,1	Uzmanlık Alan Dersi (GMS-701)	9				9
1,1	Tez Hazırlık Çalışması (GMS-705)	1				1
1,1	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (GMS-709)		5			5
1,1	Seçmeli I		5			5
1,1	Seçmeli II		5			5
1,1	Seçmeli III		5			5
1,2	Uzmanlık Alan Dersi (GMS-702)	9				9
1,2	Tez Hazırlık Çalışması (GMS-706)	1				1
1,2	Seminer (GMS-700)	5				5
1,2	Seçmeli IV		5			5
1,2	Seçmeli V		5			5
1,2	Seçmeli VI		5			5
2,1	Uzmanlık Alan Dersi (GMS-703)	9				9

2,1	Tez Çalışması (GMS-707)	21				21
2,2	Uzmanlık Alan Dersi (GMS-704)	9				9
2,2	Tez Çalışması (GMS-708)	21				21
PROGRAMDAKİ TOPLAMLAR ⁽³⁾		85	35	-	-	120
MEZUNİYET İÇİN GENEL TOPLAM		120				
TOPLAMLARIN GENEL TOPLAMDAKİ YÜZDESİ		%71	%29	-	-	%100
Mezuniyet için Genel Toplam bu satırlardan uygun olanını sağlamalıdır	Doktora/Sanatta Yeterlik Programı için: En düşük kredi/AKTS kredisi	24 Kredi ⁽⁴⁾ / 240 AKTS				
	Tezli Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	21 Kredi ⁽⁴⁾ / 120 AKTS				
	Tezsiz Program için: En düşük kredi/AKTS kredisi	30 Kredi ⁽⁴⁾ / 60 AKTS				

Tablo 5.2 Ders ve Sınıf Büyüklükleri
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Dersin Kodu	Dersin Adı	Mevcut Yılda Açılan Şube Sayısı	Ortalama Şube Büyüklüğü	Dersin Türü ⁽¹⁾			
				Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Diğer
GMS-709	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	1	10-15	%75	%25		
GMS-700	Seminer	1	10-15	%75	%25		
GMS- 730	Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları	1	6-8	%75	%25		
GMS- 724	Gastronomi ve İletişim	1	6-8	%75	%25		
GMS- 728	Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Geliştirme	1	6-8	%75	%25		
GMS- 735	Gıda Hijyeni ve Teknolojii	1	6-8	%75	%25		
GMS- 734	Gastronomide E-Pazarlama	1	6-8	%75	%25		
GMS- 714	Gastronomide Ürün Geliştirme	1	6-8	%75	%25		
GMS- 716	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi	1	6-8	%75	%25		
GMS- 713	Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi	1	6-8	%75	%25		
GMS- 712	Gastronomide Yeni Eğilimler	1	6-8	%75	%25		
GMS- 731	Gastronomide Mekan Tasarımı ve Sunum	1	6-8	%75	%25		

Not: (1) Her dersin olduğu türleri yüzde olarak veriniz (%75 teorik, %25 laboratuvar gibi).

Eğitim planının öğrenciyi meslek kariyerine veya aynı disiplinde eğitimini sürdürmeye nasıl hazırladığını ve program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına erişimi nasıl desteklediğini açıklayınız. Burada, eğitim planında yer alan her dersin, program eğitim amaçları ve program

çıktıları bileşenlerine katkılarını gösteren bir tablo kullanılması önerilir. Program çıktılarının her biri için, o çıktıyı tüm öğrencilere edindirmek amacıyla programda kullanılan yaklaşım ve uygulamaları ayrıntılı olarak açıklayınız.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı eğitim planı; öğrencilerin gastronomi alanında akademik bilgi, bilimsel araştırma yeterliliği, analitik düşünme, problem çözme, mesleki uygulama ve bilimsel iletişim becerileri kazanmalarını sağlayacak şekilde yapılandırılmıştır. Program müfredatı, öğrencileri hem kamu ve özel sektörde üstlenebilecekleri uzmanlık gerektiren mesleki görevlere hem de aynı veya ilişkili disiplinlerde doktora eğitimine devam etmeye hazırlamaktadır. Bu doğrultuda eğitim planında teorik bilgi, araştırma yöntemleri, alan uzmanlığı, disiplinler arası bakış açısı ve bağımsız bilimsel çalışma becerisini geliştiren derslere birlikte yer verilmektedir. Müfredatta bulunan zorunlu ve seçmeli dersler, öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki temel ve güncel kavramları, kuramları, yaklaşımları ve uygulamaları ileri düzeyde öğrenmelerini desteklemektedir.

Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği, Seminer, Uzmanlık Alan Dersi ve Tez Çalışması gibi dersler; öğrencilerin bilimsel bir problemi tanımlama, literatürü sistematik biçimde inceleme, uygun araştırma yöntemini belirleme, veri toplama ve analiz etme, ulaşılan bulguları yorumlama ve bilimsel yazım kurallarına uygun biçimde raporlama yeterliliklerini geliştirmektedir. Bu dersler aynı zamanda öğrencilerin araştırma etiği, yayın etiği, akademik dürüstlük ve bilimsel sorumluluk konularında farkındalık kazanmalarını sağlamaktadır. Böylece öğrenciler, lisansüstü eğitimlerinin devamında ihtiyaç duyacakları bağımsız araştırma yapma yeterliliğine hazırlanmakta ve doktora programlarına geçişleri desteklenmektedir.

Program kapsamında yürütülen derslerde anlatım, tartışma, soru-cevap, örnek olay incelemesi, literatür taraması, araştırma makalesi değerlendirme, proje hazırlama, sunum, bireysel ve grup çalışması gibi farklı öğretim yöntemleri kullanılmaktadır. Bu uygulamalar aracılığıyla öğrencilerin yalnızca kuramsal bilgi edinmeleri değil, edindikleri bilgileri analiz etmeleri, eleştirel biçimde değerlendirmeleri, güncel sorunlarla ilişkilendirmeleri ve özgün çözüm önerileri geliştirmeleri amaçlanmaktadır. Öğrencilerin derslerde hazırladıkları ödevler, projeler, araştırma önerileri ve sunumlar; bilimsel iletişim, akademik yazım, ekip çalışması, sorumluluk alma ve zaman yönetimi becerilerinin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Eğitim planı, öğrencilerin mesleki kariyerlerine hazırlanmasını da doğrudan desteklemektedir. Gastronomi, yiyecek-içecek işletmeciliği, mutfak kültürü, sürdürülebilirlik, girişimcilik, turizm, tüketici davranışları ve benzeri alanlara ilişkin dersler sayesinde öğrenciler, gastronomi sektöründe yaşanan gelişmeleri bilimsel bir bakış açısıyla değerlendirme yeterliliği kazanmaktadır. Öğrenciler mezuniyet sonrasında yiyecek-içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri, kamu kurumları, yerel yönetimler, gastronomi ve turizm kuruluşları, araştırma merkezleri, eğitim kurumları ve ilgili diğer kuruluşlarda uzman, yönetici, araştırmacı veya akademisyen olarak görev yapabilecek bilgi ve becerilerle donatılmaktadır.

Programın eğitim planı, program eğitim amaçları ve program çıktılarıyla bütüncül bir ilişki içerisinde oluşturulmuştur. Müfredatta yer alan her bir dersin öğrenme çıktıları, program çıktılarıyla ilişkilendirilmekte; derslerin program çıktılarına sağladığı katkı düzeyleri belirlenmekte ve düzenli olarak izlenmektedir. Ders öğrenme çıktılarının program çıktılarıyla eşleştirilmesi sayesinde öğrencilerin hangi bilgi, beceri ve yetkinlikleri hangi dersler aracılığıyla kazandıkları açık biçimde ortaya konulmaktadır. Eğitim planında yer alan derslerin program

eğitim amaçları ve program çıktıları bileşenlerine katkıları ile ders-program çıktısı ilişkileri Tablo 5.3'te ve Tablo 3.6 Ders-Program Çıktısı Eşleştirme Matrisinde sunulmuştur.

Program çıktılarına ulaşma düzeyi; derslerde kullanılan sınav, ödev, proje, sunum, araştırma raporu, seminer ve tez gibi farklı ölçme ve değerlendirme yöntemleri aracılığıyla izlenmektedir. Her ders kapsamında kullanılan ölçme araçları, ilgili ders öğrenme çıktılarıyla ve program çıktılarıyla ilişkilendirilmektedir. Elde edilen sonuçlar, öğrencilerin program çıktılarına ulaşma düzeylerini belirlemek amacıyla değerlendirilmekte; gerekli görülen alanlarda öğretim yöntemleri, ders içerikleri, ölçme ve değerlendirme uygulamaları ile müfredat yapısına ilişkin iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir.

Tablo 5.3 Ders-Program Çıktısı İlişkisi

1.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GMS-701	Uzmanlık Alan Dersi	4	4	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3
GMS-705	Tez Hazırlık Çalışması	4	4	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3
GMS-709	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	1	2	3	5	5	4	5	5	1	1	2	1
2.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GMS-702	Uzmanlık Alan Dersi	4	4	4	5	5	5	5	3	5	4	4	4
GMS-706	Tez Hazırlık Çalışması	4	4	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3
GMS-700	Seminer	4	4	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3
3.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GMS-703	Uzmanlık Alan Dersi	4	4	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3
GMS-707	Tez Çalışması	4	4	4	5	5	5	5	3	5	4	4	4
4.Yarıyıl Ders Planı													
Ders Kodu	Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
GMS-704	Uzmanlık Alan Dersi	4	4	5	5	5	5	5	3	4	4	3	3
GMS-708	Tez Çalışması	4	4	4	5	5	5	5	3	5	4	4	4

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

Eğitim planında yer alan tüm derslerin içeriklerini sonraki sayfada belirtilen formata uygun olarak veriniz. Ders izlenceleri için kullanılacak format her ders için aynı olmalı, verilen bilgi ders başına iki sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki hususları içermelidir:

- Anabilim/anasanat dalı, kod ve ders adı
- Zorunlu/seçmeli ders bilgisi
- Dersin kredisi ve AKTS kredisi
- Ders (katalog) içeriği
- Önşart(lar)

- Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme
- Dersin amaçları
- Dersin öğrenim çıktıları
- İşlenen konular
- Dersin meslek eğitimini sağlamaya yönelik katkısı
- Dersin öğrenim çıktılarının program çıktıları ile olan ilişkileri
- Bu tanımları hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi

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

5.2-Eğitim Planını Uygulama Yöntemi: Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Eğitim planının uygulanmasında kullanılan eğitim yöntemlerini (derse dayalı, modüler, probleme dayalı, ko-op uygulamalı gibi) anlatınız. Eğitim planını derslerin/modüllerin alınma sırasını gösterecek biçimde veriniz.

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 yarıyılta 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: Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasının nasıl güvence altına alındığını ve sürekli gelişiminin nasıl sağlandığını anlatınız. Burada, programı yürüten ana bilim/sanat dalının, ana bilim/sanat dalı bölüm başkanlığı düzeyinde ve/veya öğretim elemanlarından oluşan komiteler aracılığıyla, lisansüstü program öğretim planının sürekli gözetimini ve gelişimi sağlayan bir sistem kurmuş olması beklenmektedir.

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: Öğretim kadrosu sayıca yeterli olmalıdır. Bu sayı, (a) her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, tez yöneticiliğini/dönem projesini, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, araştırma etkinliklerini, programla ilişkili sanayi ve kamu kuruluşları ile ilişkileri sürdürebilmeyi sağlamalı ve (b) programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde olmalıdır.

Öğretim kadrosunun Ölçüt 6.1.a'da belirtilen etkinlikleri yürütecek ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterliliğini irdeleyiniz. Tablo 6.1 ve 6.2'yi doldurunuz. Bu tabloları doldururken yeteri kadar satır ekleyebilirsiniz.

Tablo 6.1 Öğretim Kadrosu Yük Özeti
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Öğretim elemanının adı ve soyadı	TZ,YZ, DSÜ ¹	Son iki yarıyıl da verdiği dersler (Dersin kodu/kredisi/yarıyılı/yılı) ²	Toplam etkinlik dağılımı ³		
			Öğretim	Araştırma	Diğer ⁴
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI	TZ	İşletmede Mesleki Eğitim (8-4-10) (GNÖ4) İşletmede Mesleki Eğitim (8-4-10) (GiÖ4) Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (3-0-3) (GNÖ1) Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve K. (3-0-3) (GNÖ3) Yiyecek İçecek Maliyet Analizi ve K. (3-0-3) (GiÖ3) Turizm İşletmelerinde Maliyet Kontrolü (3-0-3) (TNÖ3) Menü Planlama (2-0-2) (Alandışı NÖ) Menü Planlama (2-0-2) (Alandışı İÖ) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Yönetimi (3-0-3) (YLGMS) Yerel Mutfakta Alan Araştırmaları (3-0-3) (YLGMS) Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Çağdaş Gelişmeler (3-0-3) (DRTİ)	80	20	

Doç. Dr. Sabri ÇELİK	TZ	Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (GNÖ4) Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (GiÖ4) Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (Alandışı NÖ) Yemek Kültür ve Toplum (3-0-3) (Alandışı iÖ) Et ve Et Ürünleri (2-0-2) (GNÖ3) Et ve Et Ürünleri (2-0-2) (GiÖ3) Yiyecek İçecek Otomasyonu (2-1-3) (GNÖ3) Yiyecek İçecek Otomasyonu (2-1-3) (GiÖ3) Girişimcilik (3-0-3) (GNÖ4) Girişimcilik (3-0-3) (GiÖ4) Deniz Ürünleri (2-0-2) (GNÖ3) Deniz Ürünleri (2-0-2) (GiÖ3) Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (3-0-3) (GNÖ1) Yemek Antropolojisi ve Sosyolojisi (3-0-3) (YLGMS) Gastronomik Kimlik ve Destinasyon Yönetimi (3-0-3) (YLGMS) Rekreasyon Yönetimi (3-0-3) (YLTİ)	70	30	
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	TZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş (3-0-5) (GNÖ1) Turizme Giriş (3-0-5) (TNÖ1) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-5) (TNÖ4) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-5) (GNÖ4) Toplantı ve Özel Etkinlik Yönetimi (3-0-5) (iÖ4) Turizm İşletmeciliği (3-0-4) (GNÖ1) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (3-0-3) (GNÖ2) Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar (3-0-5) (GNÖ4) Gastronomide Güncel Sorunlar ve Yaklaşımlar (3-0-5) (GiÖ4) Baharat ve Kahve Kültürü (3-0-5) (GNÖ4) Baharat ve Kahve Kültürü (3-0-5) (GiÖ4) Gastronomi ve İletişim (3-0-5) (GMSYL) Gastronomide Yeni Eğilimler (3-0-5) (GMSYL)	70	30	
Doç. Dr. Ali AVAN	TZ	Turizm İşletmelerinde Örgütsel Davranış (3-0-3) (L) Biletleme İlkeleri (2-2-4) (TNÖ3) Turizm Pazarlaması (2-0-2) (TNÖ2) Otel İşletmeleri Otomasyonu (2-1-3) (TNÖ3) Merkezi Rezervasyon Sistemi Uygulamaları (2-1-3) (TNÖ3) Liderlik ve Örgüt Kültürü (3-0-3) (TNÖ4) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon (2-0-2) (GNÖ1) Seyahat İşletmelerinde Merkezi Rezervasyon Sistemleri (2-0-2) (AlandışıNÖ) Seyahat İşletmelerinde Merkezi Rezervasyon Sistemleri (2-0-2) (AlandışıiÖ) Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (YLGMS) Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (YLTİ) Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (3-0-3) (YLGMS ve YLTİ) Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (3-0-3) (DRTİ)	90	10	
Prof. Dr. Erkan AKAR	DSÜ	Gastronomide E-Pazarlama (3-0-5) (YLGMS)	80	20	
Doç. Dr. Gökhan AKARCA	DSÜ	Gıda Güvenliği ve Hijyeni (2-0-3) (GNÖ1) Gıda Hijyeni ve Teknolojisi (3-0-5) (YLGMS)	80	20	
Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU	DSÜ	Afyonkarahisar Mutfağı (3-0-3) (GNÖ4) Afyonkarahisar Mutfağı (3-0-3) (GiÖ4) Gastronomide Ürün Geliştirme (3-0-5) (YLGMS)	90	10	-

Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU	TZ	Yiyecek İçecek Yönetimi ve Servisi (2-1-3) (TNÖ2) Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (3-0-3) (GNÖ4) Akademik ve Mesleki Gelişim Projesi (3-0-3)(GiÖ4) Seminer (YLGMS) Yiyecek İçecek Servisi (2-1-3)(GNÖ2) Yiyecek İçecek Servisi (2-1-3)(GiÖ2) Mutfak Uygulama I Şube I (2-2-4)(GNÖ2) Mutfak Uygulama I Şube II (2-2-4)(GiÖ2) Mutfak Uygulama I Şube I (2-2-4)(GNÖ2) Mutfak Uygulama I Şube II (2-2-4)(GiÖ2)	80	20	
------------------------------------	----	---	----	----	--

(1) TZ: Tam zamanlı öğretim üyesi veya görevlisi, YZ: Yarı zamanlı veya ek görevli öğretim üyesi veya görevlisi, AG: Araştırma görevlisi, BÖ: Burslu öğrenci

(2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersleri (lisans ve lisansüstü, normal ve ikinci öğretim dahil) sıralayınız. Gerektiğinde ilave satır ekleyiniz.

(3) Etkinlik dağılımını, her bir öğretim elemanının toplam etkinliği %100 olacak biçimde yüzde olarak veriniz.

(4) Uzun süreli izinleri "Diğer" sütununda gösteriniz.

Tablo 6.2 Öğretim Kadrosunun Analizi
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Öğretim elemanının adı ve soyadı ¹	Unvanı	TZ, YZ, DSÜ ²	Aldığı son akademik unvan	Mezun olduğu son kurum ve mezuniyet Yılı	Deneyim süresi, yıl			Etkinlik düzeyi ³ (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.	2008-Afyon Kocatepe Üniversitesi	4	35	33	Orta	Yüksek	Orta
Sabri ÇELİK	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2009-Afyon Kocatepe Üniversitesi	5	27	27	Düşük	Orta	Düşük
Hüseyin PAMUKÇU	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2017- Sakarya Üniversitesi	1	12	4	Orta	Yüksek	Düşük
Asuman PEKYAMAN	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2008-Afyon Kocatepe Üniversitesi	-	25	25	Yok	Orta	Yok
Ali AVAN	Doç. Dr.	TZ	Doç. Dr.	2015- Afyon Kocatepe Üniversitesi	-	16	16	Orta	Orta	Orta
Asilhan Semih MUTLU	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Dr. Öğr. Üyesi	2023-Afyon Kocatepe Üniversitesi	3	2	9	Yok	Yüksek	Yok

(1) Tabloyu programdaki her öğretim üyesi ve görevlisi için doldurunuz. Gerekirse ek sayfa kullanabilirsiniz. Kurum ziyareti sırasında güncellenmiş 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: Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır. Öğretim üyelerinin genel anlamda yeterlilikleri; eğitimleri, araştırma alanlarındaki yayın ve deneyimleri, konularının çeşitliliği, mesleki deneyimleri, tamamladıkları projeleri, öğretme becerileri ve deneyimleri, iletişim becerileri, daha etkin programlar geliştirme yönündeki heyecanları gibi hususlarla değerlendirilebilir.

Öğretim kadrosunun sahip oldukları niteliklerin yeterliliğini ve programın sürdürülmesi, değerlendirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki yaklaşım ve uygulamalarını Ölçüt 6.2’de belirtilen özellikleri de göz önüne alarak irdeleyiniz.

Ders vermekle yükümlü olan öğretim üyesi ve öğretim görevlilerinin özgeçmişleri Kanıt 6.2’de sunulmuştur.

6.3-Atama ve Yükseltme: Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterlerini Ölçüt 6.3’de belirtilen hususları da göz önüne alarak açıklayınız.

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönergesi esaslarına göre yapılmaktadır. Kadro ilanı sonrasında, öğretim üyeliği kadrolarına başvuracak olan adaylar, 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama 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 Atama 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: Öğrencilerin araştırma görevlisi yükümlülükleri şeklinde veya kurumun sağladığı destek/burs karşılığında kurumdaki lisans ve diğer eğitime destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) etkinlikler onların öğrenim ve araştırma faaliyetlerine olanak verecek düzeyde olmalıdır.

Öğrencilerin araştırma görevlisi yükümlülükleri şeklinde veya kurumun sağladığı destek /burs karşılığında kurumdaki lisans ve diğer eğitime destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) etkinliklerde uygulanan kural ve politikaları anlatınız. Bu etkinliklerin öğrencilerin eğitime ve araştırma faaliyetlerine nasıl katkıda bulunduğunu ve ne kadar engel olduğunu Tablo 6.1 yardımıyla irdeleyiniz.

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 eğitime destek olarak yaptıkları (laboratuvar asistanlığı, eğitim asistanlığı, sistem sorumluluğu, ödev hazırlama ve okuma vb. gibi) herhangi bir etkinlik bulunmamaktadır. 2026-2027 eğitim öğretim yılından itibaren proje çalışmaları

gerçekleştirilerek tezli yüksek lisans programı öğrencilerinin etkinliklerde bulunarak öğretime destek sağlamaları hedeflenmektedir.

7-ALTYAPI

7.1-Eğitim veya Araştırma için Öğrencilerin Kullandığı Alanlar ve Teçhizat: Sınıflar, laboratuvarlar, özel amaçlı odalar (soğuk/temiz odalar gibi) ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli, öğrenmeye ve araştırmaya yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Programın altyapısını program eğitim amaçları ve çıktılarına desteklemeleri açısından irdeleyiniz. Sırasıyla aşağıdaki alanları ve teçhizatı anlatınız.

i) Sınıflar

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.

Tablo 7. 1a Program Tarafından Kullanılan Sınıflar

Bulunduğu Kat	Mekân Adı (Derslik)	Büyüklüğü (m ²)	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	Z-23 Nolu Fakülte Toplantı Salonu	30	16	16
Ek Bina 1. Kat	Uygulama Binası Toplantı Salonu	100	30	35
Ek Bina 1. Kat	Reha Kora Konferans Salonu	110	100	110
Ana Bina 1. Kat	Toplantı/Seminer Salonu	52	33	33
Ana Bina 1. Kat	Turizm Kütüphanesi	32	5	5

ii) Laboratuvarlar, Özel Amaçlı Odalar

Tablo 7.1b Program Tarafından Kullanılan Laboratuvarlar

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

iii) Teçhizat: Lisansüstü öğrencilerinin eğitim veya araştırma amaçlı olarak kullandıkları başlıca teçhizatı bu bölümde listeleyip açıklayınız.

Lisansüstü öğrencilerinin eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerinde yararlanabilecekleri başlıca teçhizat ve teknolojik olanaklar aşağıda belirtilmiştir:

Projeksiyon cihazı ve projeksiyon perdesi: Derslerin görsel materyallerle desteklenmesi, öğrenci sunumlarının gerçekleştirilmesi ve araştırma bulgularının paylaşılması amacıyla kullanılmaktadır.

Beyaz yazı tahtası: Ders anlatımı, kavramsal açıklamalar, tartışmalar ve grup çalışmalarında öğretim elemanları ile öğrenciler tarafından aktif olarak kullanılmaktadır.

İnternet bağlantısı: Bilimsel veri tabanlarına, elektronik kaynaklara ve çevrim içi eğitim platformlarına erişim sağlayarak öğrencilerin literatür taraması ve araştırma süreçlerini desteklemektedir.

Bilgisayar ve bilgisayar laboratuvarı: Öğrencilerin ödev, proje, sunum ve tez çalışmalarını hazırlamalarına; veri analizi, kaynak taraması ve akademik yazım faaliyetlerini yürütmelerine imkân sağlamaktadır.

Duyusal analiz laboratuvarı: Gastronomi alanındaki araştırmalarda ürünlerin tat, koku, doku, görünüm ve genel kabul edilebilirlik gibi özelliklerinin kontrollü koşullarda değerlendirilmesi amacıyla kullanılmaktadır.

Uygulama mutfakları ve ilgili ekipmanlar: Ürün geliştirme, reçete standardizasyonu, geleneksel ve yenilikçi üretim tekniklerinin incelenmesi ile deneysel araştırmaların gerçekleştirilmesine olanak sunmaktadır.

7.2-Diğer Alanlar ve Altyapı: Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

i) Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren alan ve altyapıları Ölçüt 7.2 kapsamında anlatınız.

Öğrencilerin ders aralarında sosyalleşebilmeleri için atıştırmalıklar ve çeşitli sıcak soğuk içeceklere ulaşabilecekleri ve vakit geçirebilecekleri fakülte kantini bulunmaktadır. Fakülte bahçesinde öğrencilerin dinlenebilecekleri yeterli sayıda 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 17 oda (34 yatak kapasiteli) ve 350 kişilik restorana sahiptir. Öğrencilere öğle ve akşam yemeği hizmeti sunan merkezi yemekhane üç 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.

Afyon Kocatepe Üniversitesi YÖK tarafından 2026 yılında “Spor Dostu Kampüs” ödülüne layık görülmüştür. Kampüste 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 71 topluluk ve 45 kulüp bulunmaktadır. Tüm bunların listesine <https://topluluklar.aku.edu.tr> adresinden erişilebilmektedir.

Öğrencilerin sosyal ve kültürel ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla her yıl mayıs ayında üniversite tarafından geleneksel bilim, kültür, sanat ve spor şenlikleri düzenlenmektedir. Şenlikler kapsamında gerçekleştirilen yarışmalar, konserler, 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.

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 stadyum
- 1 adet FİFA standartlarında açık suni çim sahası
- 1 adet kapalı futbol sahası (halı saha)
- 1 adet dövüş sporları salonu
- 1 adet masa tenisi salonu
- Yarı Olimpik Kapalı Yüzme Havuzu
- Kocatepe RC Park Model Araç Yarış Pisti

ii) Öğretim üyeleri, diğer öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanaklarını anlatınız.

Öğretim elemanlarının kullanımına tahsis edilen ofisler genellikle bir veya iki kişilik olup, çalışma koşullarını destekleyecek şekilde geniş, havadar ve öğrencilerin kolaylıkla erişebileceği alanlarda konumlandırılmıştır. Ofislerde çalışma masası, bilgisayar masası, ofis koltuğu, masaüstü veya dizüstü bilgisayar, yazıcı, kitaplık, misafir koltukları, sehpa, giysi dolabı, telefon, internet bağlantısı ve çeşitli kırtasiye ekipmanları bulunmaktadır. Ayrıca ihtiyaçlar doğrultusunda öğretim elemanlarına kırtasiye malzemesi desteği de sağlanmaktadır. Sunulan fiziksel ve teknolojik olanaklar, öğretim elemanlarının eğitim-öğretim faaliyetlerini ve bilimsel araştırma çalışmalarını etkin biçimde yürütebilmeleri için yeterli niteliktedir.

Programa destek veren idari ve yardımcı personelin büyük bölümü Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde görev yapmaktadır. Enstitü binasında bulunan ofislerin büyüklüğü, fiziksel koşulları ve donanımı, idari hizmetlerin kesintisiz ve etkin bir şekilde yürütülmesine elverişlidir. İdari personelin kullanımına çalışma masası, sandalye, keson, kitaplık, masaüstü bilgisayar ve misafir koltukları tahsis edilmiştir. Bunun yanı sıra Öğrenci Bilgi Sistemi, Ek Ders Otomasyonu, Mali Yönetim Sistemi, Kamu Personel Harcamaları Yönetim Sistemi, Elektronik Belge Yönetim Sistemi, Personel Yönetim Sistemi ve e-Bildirge gibi kurumsal yazılımlar idari personelin kullanımına sunulmaktadır. Bu imkânlar sayesinde öğrenci, personel, mali ve resmî yazışma süreçleri elektronik ortamda düzenli, güvenli ve hızlı bir biçimde yürütülmektedir.

7.3-Modern Araçlar ve Bilgisayar Altyapısı: Programlar öğrencilerine öğrenim ve araştırma için gereken modern araçları kullanma olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

i) Öğrencilere modern araçları kullanmayı öğrenmeleri için sağlanan olanakları anlatınız.

Öğrencilerin çağdaş bilgi ve iletişim teknolojilerini etkin biçimde kullanabilmelerini desteklemek amacıyla çeşitli olanaklar sunulmaktadır. Uzaktan eğitim sistemi kapsamında, eğitim-öğretim süreçlerinde kullanılan uygulamalara ilişkin kullanım kılavuzları ve bilgilendirici videolar öğrencilerin erişimine açılmaktadır. Programa kayıtlı öğrenciler, Turizm Fakültesi bilgisayar laboratuvarının yanı sıra Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı ile Enformatik Bölüm Başkanlığı bünyesindeki bilgisayar laboratuvarlarından da yararlanabilmektedir. Kampüs genelinde öğrencilere kişisel kullanıcı bilgileriyle erişebilecekleri ücretsiz internet hizmeti sağlanmaktadır. Kütüphane tarafından abone olunan elektronik veri tabanları ve dijital kaynaklar, hem kampüs içerisinden hem de uzaktan erişim yoluyla öğrencilerin kullanımına sunulmaktadır. Ayrıca kütüphane binasında bulunan basılı kaynakların yanı sıra bilgisayarlar aracılığıyla elektronik kaynaklara doğrudan erişim imkânı bulunmaktadır. Dersler kapsamında hazırlanan ödev ve projelerde öğrencilerin farklı kaynaklardan bilgi edinmeleri, elde ettikleri bilgileri analiz etmeleri ve tablo, grafik gibi araçlardan yararlanarak özgün bir biçimde sentezlemeleri teşvik edilmektedir. Hazırlanan çalışmaların sunumunda ise bilgisayar, projeksiyon ve benzeri teknolojik araçların kullanılması beklenmekte; böylece öğrencilerin dijital yetkinliklerinin ve etkili sunum becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

ii) Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının kullanımına sunulan bilgisayar ve enformatik altyapılarını anlatınız ve bunların yeterliliğini irdeleyiniz.

Hem öğrencilerin hem de öğretim elemanlarının kullanımına sunulan Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS); sınav sonuçlarının sisteme işlenmesi ve ilan edilmesi, ders bilgilerinin girilmesi ve güncellenmesi, öğrencilerle iletişim kurulması, akademik danışmanlık faaliyetlerinin yürütülmesi ve mezuniyet işlemlerinin gerçekleştirilmesi gibi birçok süreçte aktif olarak kullanılmaktadır. Bu süreçlere ilişkin bilgi ve belgeler elektronik ortamda güvenli biçimde saklanmaktadır. Öğretim elemanları ile idari personel tarafından kullanılan Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS) ise eğitim-öğretim faaliyetlerine ilişkin resmî yazışmaların yürütülmesi ve kayıt altına alınması amacıyla kullanılmaktadır. Sistem aracılığıyla eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin sonuçlar üst yönetime iletilmekte, üst yönetim tarafından gönderilen bilgi ve belgeler ilgili birimlere aktarılmakta ve diğer kurumsal yazışmalar elektronik ortamda gerçekleştirilmektedir. EBYS üzerinden oluşturulan ve iletilen tüm bilgi ve belgeler elektronik olarak arşivlenmektedir.

7.4-Kütüphane: Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları program eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Öğrencilere sunulan kütüphane olanaklarını anlatınız.

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-çıkı 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

KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (BASILI) :			
Merkez Kütüphane	Basılı Yayınlar		177.916
	Basılı Süreli Yayınlar (Dergiler)		23.507
	Tezler		6.268
	Kitap Dışı Kaynaklar (Ekler, Proje vb.)		3.057
	Nadir Eserler (Matbu)		1.766
	Nadir Eserler (El Yazması)		58
İslami İlimler Fakültesi (Şube)	Basılı Yayınlar		-
TOPLAM			212.572
KÜTÜPHANE BİLGİ KAYNAKLARI (ELEKTRONİK) :			
Merkez Kütüphane	E-kitap (abone + satın)		1.129.425
	E-dergi (abone)		85.060
	E-tez (abone)		5.912.246
	Diğer (Konferans, Standart, e-Rapor, Video vb.)		115.362
TOPLAM			7.242.093

Tablo 7.4b Veritabanları ve Deneme Veritabanları

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

7.5-Özel Önlemler: Öğretim ortamında ve araştırma laboratuvarlarında gerekli iş sağlığı ve güvenliği önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

i) Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında alınmış olan iş sağlığı ve güvenlik önlemlerini, program türünün gerektirdiği özel önlemleri de belirterek açıklayınız.

Programda ilave güvenlik önlemlerini gerektirecek bir durum bulunmamakla 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) Engelliler için alınmış olan altyapı önlemlerini anlatınız.

Engelli bireylerin kütüphane olanaklarından yararlanmalarını sağlamak ve kolaylaştırmak amacıyla kütüphane girişinde engelli giriş yolları, anonslu asansör ve bina içerisinde her katta engelli tuvaletleri bulunmaktadır. Görme engelli kullanıcılar için Merkezi Kütüphane koleksiyonu içinde sesli kitaplar bulunmaktadır. Kabartmalı kitap henüz Merkezi Kütüphane envanteri içerisinde yer almamaktadır. Ayrıca görme engelli kullanıcılardan gelen talepler doğrultusunda yine Merkezi Kütüphane aracılığı ile ders kitapları veya öğrenci ders notlarının sesli okumaları yapılmaktadır. Aynı zamanda Boğaziçi Üniversitesi Görme Engelliler Teknoloji ve Eğitim Laboratuvarı (GETEM) ile protokol yapılarak görme engelli kullanıcılar için bu sesli kitaplardan yararlanabilme imkânı sağlanmıştır.

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. Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından 2024 Engelsiz Üniversite Ödülleri kapsamında “Mekânda Erişilebilirlik” kategorisinde Turizm Fakültesi Turuncu Bayrak almaya hak kazanmıştır.

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.

8-KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1- Bütçe Süreci ve Kurumsal Destek: Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji, programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Programın bütçesinin oluşturulma sürecini ve bu sürece kurumun (enstitü, üniversite, mütevelli heyet vb.) sağladığı desteği ve bu desteğin sürdürülebilirliğini anlatınız. Programa sağlanan parasal desteğin kaynaklarını açıklayınız. Programı yürüten ana bilim/sanat dalı için Tablo 8.1'i doldurunuz.

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
[Gastronomi ve Mutfak Sanatları]

Mali Yıl	[2025] (Gerçekleşen) (TL)	[2026] (Bütçelenen) (TL)	[2027] (Bütçelenen) (TL)
Harcama Kalemi			
Ücretler ⁽¹⁾	47.771.658,36	60.501.000,00	59.901.000,00
Yolluklar	88.404,53	103.000,00	151.000,00
Hizmet alımları	-	-	-
Tüketim malları ve malzemeleri alımları	109.498,38	104.000,00	143.000,00
Bakım ve onarım giderleri	-	-	-
Yatırım harcamaları	-	-	-
Döner Sermaye gelirleri ⁽²⁾	-	-	-
Öğrenci harçlarından düşen pay ⁽³⁾	3.103.403,78	1.312.042,00	1.691.000,00
Diğer ⁽⁴⁾	-	-	-

(1) Öğretim üyelerinin ek ders, döner sermaye vs. dahil tüm gelirlerini belirtiniz.

(2) Döner sermaye gelirlerinden ana bilim/sanat dalı kullanımı için ayrılan miktarı belirtiniz.

(3) Öğrenci harçlar fonundan ana bilim/sanat dalı kullanımı için ayrılan miktarı yazınız.

(4) Miktar ve kaynak belirtiniz.

8.2-Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği: Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve araştırma faaliyetlerini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

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: Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

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: Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarını sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Programa destek veren teknik ve idari personelin sayıca ve nitelik olarak yeterliği konusunda bilgi veriniz.

Programa destek veren idari personel, Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde görev yapmaktadır. Enstitüde genel ve idari hizmetler, yardımcı hizmetler ve diğer destek hizmetlerinde görev yapan toplam 10 idari personel bulunmaktadır. İdari personelin farklı hizmet sürelerine ve eğitim düzeylerine sahip olması, birimin işleyişinde hem deneyim hem de mesleki yeterlilik açısından çeşitlilik sağlamaktadır. Bu doğrultuda, enstitü idari personelinin görevlerini yerine getirebilecek bilgi, birikim ve deneyime sahip olduğu değerlendirilmektedir. Ayrıca personel, mesleki ve kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla çevrim içi ve yüz yüze olarak düzenlenen çeşitli eğitim ve seminerlere katılım göstermektedir. Enstitü bünyesinde teknik personel bulunmamakla birlikte, ihtiyaç duyulması hâlinde Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ile Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığından destek alınmaktadır. Enstitüde görev yapan tüm idari personelin görev tanımları belirlenmiş olup faaliyetler, bu görev tanımları doğrultusunda yürütülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nın sekreterlik hizmetleri ise Turizm Fakültesinde görev yapan idari personel tarafından yerine getirilmektedir.

9-ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

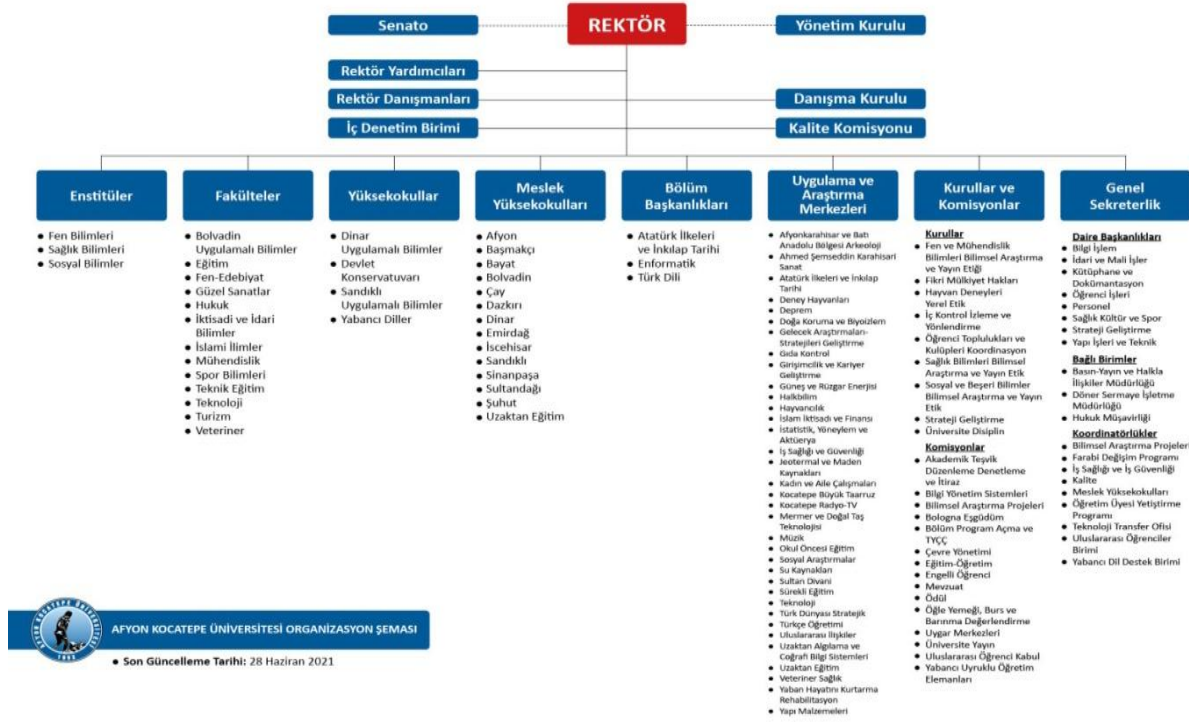
Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, enstitü, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve program eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi, eğitim-öğretim faaliyetlerine 10 Kasım 1992 tarihinde başlamıştır. Afyon Kocatepe Üniversitesi; 13 (on üç) fakülte, 3 (üç) enstitü, 4 (dört) yüksekokul, 15 (on beş) meslek yüksekokulu, 29 (yirmi dokuz) uygulama ve araştırma merkezi, 155 (yüz elli beş) laboratuvar ile eğitim-öğretime devam etmektedir. Şekil 9a, Afyon Kocatepe Üniversitesi organizasyon şemasını, Şekil 9b, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı 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 yer alan mevcut [lisansüstü program sayısı](#) 68'dir. 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 Yarıyıl 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.

Tablo 9a. Üniversite Organizasyon Şeması



Programın, ana bilim/sanat dalı, enstitü ve üniversite üst yönetimiyle yönetsel ilişkisini de organizasyon şeması kullanarak açıklayınız.

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 yapı içerisindeki yeri Şekil 9b’de verilmiştir.

Tablo 9b. Birim Organizasyon Şeması

