

ÖZ DEĞERLENDİRME RAPORU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ

50420 - Mustafapaşa, Ürgüp / Nevşehir

05.09.2025

A. BÖLÜME İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Adı-Soyadı : Dr. Öğr. Üyesi Ali ILGAZ
Görevi : Bölüm Başkanı
İş Tel : 0384 353 50 09
Cep Tel : 0553 870 74 87
E-posta : ali.ilgaz@kapadokya.edu.tr

2. Bölüm Başlıkları

Kapadokya Üniversitesi (KÜN) Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (UBYO) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans eğitimi veren örgün öğretime sahip bir bölümdür. Bölümde isteğe bağlı bir yıl uygulanan hazırlık eğitimi sonrasında dört yıllık örgün Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi verilmektedir. Her bir öğretim yılı güz ve bahar olmak üzere iki yarıyıl (sömestr) ve her yarıyıl 14 haftadan oluşmaktadır. Ayrıca Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli ve Tezsiz yüksek lisans programları da bulunmaktadır. Lisans bölümünden mezun olanlar Gastronomi lisans mezunu derecesini kazanmaktadır. Yüksek lisans mezunları ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Uzmanlığı unvanını kazanmaktadır.

3. Bölümün Türü

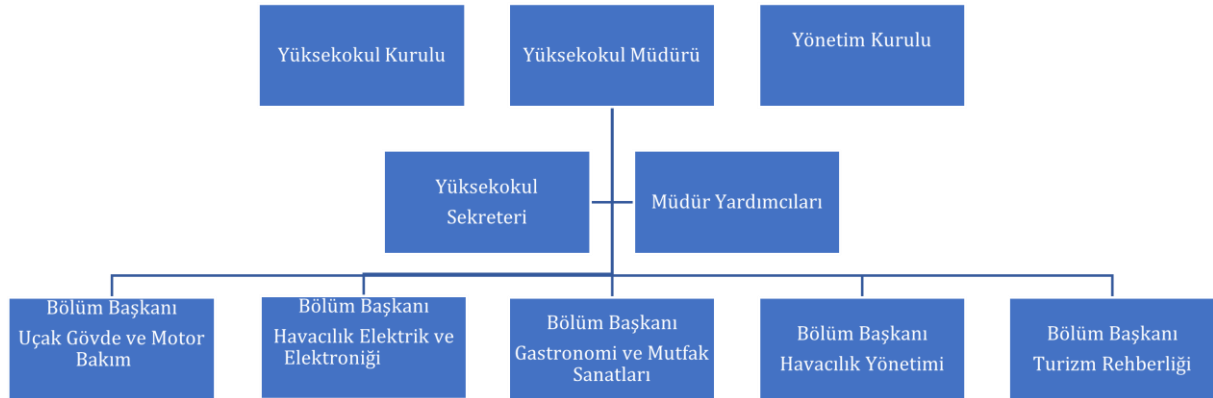
UBYO Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim öğretim türü örgün bir eğitim türüdür. Bölümün eğitim süresi 4 yıl olup, her bir eğitim öğretim yılı güz ve bahar dönemi olmak üzere toplam 8 dönemden oluşmaktadır. Her dönemin akademik takvimi Üniversitenin web sayfasında ilan edilmektedir. Öğrencilerin başarı değerlendirmesi “Kapadokya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği” ile ilgili mevzuat hükümleri ve yönetmelikler çerçevesinde sürdürülmektedir.

4. Bölümdeki eğitim dili

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim dili Türkçe olmakla birlikte, zorunlu ders olarak ilk 4 yarıyıl İngilizce – I/II/III/IV ve 5-6-7. Yarıyıllarda ise Alan İngilizcesi-I, II, III olmak üzere toplam 35 kredi/35 AKTS “İngilizce” dersleri verilmektedir.

5. Yönetim Yapısı

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu’nun lisans eğitimi veren bir bölümüdür. Bölümün yönetim sorumluluğu Bölüm Başkanlığı’na aittir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün bağlı olduğu Yüksekokul Müdürlüğü organizasyon şeması Şekil 1’de gösterilmiştir:



Şekil 1. Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Organizasyon Şeması

6. Bölümün Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde YÖK'ün 31.05.2018 Tarihli Yükseköğretim Genel Kurul toplantısında incelenmiş ve 2547 sayılı Kanun'un 2880 sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 ve 7/h maddeleri, 3843 sayılı Kanun'un 4. Maddesi, 2809 sayılı Kanun'un 6. Maddesi ile Yükseköğretim Kurumlarında Yabancı Dil Öğretimi ve Yabancı Dille Öğretim Yapılmasında Uyulacak Esaslara İlişkin Yönetmeliğin 8. Maddesi uyarınca kurulmuş ve öğrenci kontenjanı belirlenmiş olup, 2018-2019 yılında Nevşehir yerleşkesinde ilk öğrenci alımını gerçekleştirmiştir (Ek-1 YÖK Bölüm Program Açma Yazısı, Ek-2 YÖK Öğrenci Alımı Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim programı; Üniversitemiz Stratejik Planı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, yiyecek-içecek sektörünün kalifiye personelden beklentileri, benzer eğitim veren üniversitelerin öğretim programları, Mesleki Yeterlilik Kurumunda bulunan yeterlilik başlıkları, ilgili yiyecek-içecek sektörlerinin görüşleri değerlendirilerek ve işletme ve mutfak uygulama becerilerini eş zamanlı geliştirecek şekilde uyarlanıp hazırlanmıştır.

Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ilk mezunlarını 2021-2022 eğitim öğretim yılında vermiştir.

Eğitim ve öğretime ilk başladığı yıldan itibaren akademik kadro ve fiziki olanaklar yönünden YÖK'ün asgari koşullarını yerine getiren bölümümüz, %45 oran ile gastronomi eğitimlerinde mutfak uygulamalarına ağırlık veren bir bölümdür. Bölümümüz, benzersiz ve yenilikçi eğitim programı ile mutfak sanatları alanının gelecekteki liderlerini yetiştirmeyi hedeflemektedir. Öğrencilerimiz, Türkiye'nin önde gelen gastronomi ve restoran işletmelerinde ve Uçhisar Sanat Yerleşkesi Uygulama mutfaklarında gerçekleştirilen uygulama eğitimleri ile yoğun mutfak deneyimi ve becerisi kazanmakta, en yeni ve en ileri pişirme tekniklerini öğrenmektedir.

Bölümümüzde 3 Doktor Öğretim Üyesi, 4 öğretim görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi görev yapmaktadır.

7. Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Süreci

• Komisyonun oluşturulması:

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'müz için hazırlanan Öz Değerlendirme Raporu kontrol edilmesinde ve süreç boyunca elde edilen verilerin kontrolüne yönelik görev dağılımı yapılmış ve çalışmaların sağlıklı yürütülebilmesi için bir komisyon oluşturulmuştur. Komisyonu, 1 Komisyon başkanı (Bölüm Başkanı), 1 Dr. Öğretim Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi ve idari kadroda bulunan 2 idari personel oluşturmuştur. Kontrol sürecinde toplam 5 öğretim elemanı görev almıştır. Akreditasyon kapsamındaki çalışmalar ve içerikler bölümdeki her öğretim elemanı tarafından aralıksız olarak dikkate alınmakta ve sürekli olarak devam etmektedir. 3 Mayıs 2025 tarihi itibarıyla ise kanıt niteliği taşıyan belgelerin ve ilgili daire başkanlıklarından elde edilen verilerin kontrolü ve Öz değerlendirme raporunun son kontrolünün gerçekleştirilmesi adına öğretim elemanlarının görevlendirilmesine ilişkin toplantı yapılmıştır (Ek-3 Bölüm Kurulu Kararı - Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Komisyonunun Oluşturulması).

Öğrenim gören her öğrencimiz akreditasyon kapsamında derslerde ve danışmanlar tarafından sürekli olarak bilgilendirilmektedir. Ayrıca aday öğrencilerimize de devamlı olarak bölümün koşullu akreditasyona sahip olduğu ile ilgili bilgiler verilmektedir. Uygulama mutfaklarına girişte (ana koridorda) akreditasyon belgemiz duvarda asılı bulunmaktadır.

• Çalışma sistematığı ve kullanılan yöntemler:

Oluşturulan Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Komisyonu (Başkan ve Üyeler) ekip çalışması yaparak sürece ilişkin çalışma takvimini ve Öz Değerlendirme Raporu'nun hazırlanması aşamasında dikkat edilmesi gereken noktaları belirlemiştir. Ayrıca komisyon tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitim programının hangi ölçütler çerçevesinde değerlendirildiği ve tüm ölçütlere ilişkin açıklama ve alt başlıklar tek tek incelenerek diğer öğretim üye ve elemanlarıyla görüşler paylaşılmış, gerekli çalışmalar için hazırlıklar yapılmıştır.

Ölçütlerdeki çıktılar ve çıktılara ilişkin kanıtlar/veriler yoğun bir araştırma, inceleme çalışmaları ile toplanmış olup her bir çıktının doğruluğu ve güvenilirliği komisyon başkanı ve komisyon üyeleri ile tartışılmış, beyin fırtınası yapılmış ve raporun yazılmasına ilişkin kararlar bu yöntemlerle alınmıştır.

• Veri kaynaklarına ulaşım ve veri güvenilirliği:

Veri kaynaklarına ulaşım genellikle elektronik ortamda gerçekleşmiş olup, bu noktada Kapadokya Üniversitesi Genel Sekreterliği, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Sekreterliği, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı, Kalite ve Stratejik Planlama Daire Başkanlığı, Uluslararası İlişkiler Ofisi'nin belgelerinden verilerinden yararlanılmıştır. Ayrıca Kapadokya Üniversitesi'nin ve YÖK'ün verilerinin bulunduğu ilgili tüm web sayfalarından da ilgili veriler sağlanmıştır:

Veri kaynaklarına ulaşımında yararlanılan kaynaklardan bazıları aşağıdaki şekilde belirtilmiştir:

- Kapadokya Üniversitesi Resmi Web Sitesi
- Resmi Gazetelerin İlgili İlanları
- Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Yönetim Kurulu Kararları
- Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Yüksekokul Kurul Kararları
- Yüksek Öğretim Kurumu Yeterlilikler Çerçevesinde Yer Alan Disiplin İle İlgili Veriler
- Yüksek Öğretim Kurumu İlanları
- Kapadokya Üniversitesi İdari Birimleri Arasındaki Resmi Yazışmalar, Görevlendirmeler

- Turizm Sektör Bilgileri ve Yürürlükleri

• Öğrenci ve öğretim üyesi katılımı:

Öz Değerlendirme Raporu hazırlama sürecine bölümde görev yapan tüm öğretim üyeleri ve öğretim elemanları ile idari personel de dâhil edilmiştir. Tüm öğretim elemanları raporlama süreci konusunda bilgilendirilmiş olup; veri toplama ve rapor hazırlama sürecinde tüm öğretim üye ve elemanlarından, sorumlu oldukları dersler, gerekli dokümanlar, deneyimler çerçevesinde gerekli destek alınmıştır.

Akreditasyon çalışmaları ile ilgili olarak bölümde eğitim ve öğretim gören öğrenciler akademik danışmanları aracılığıyla bilgilendirilmişlerdir. Mezun olanlara ise telefonla ve elektronik ortamda ulaşılmış, Üniversitemiz tarafından yayınlanan Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı kapsamında Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi, İşveren ve Mezun Anketi Değerlendirme Formu, Öğrenci İş Yükü Bazlı AKTS Hesaplama Formu uygulanmış, sonuçları değerlendirilmiştir. Öğrenim gören her öğrencimiz akreditasyon kapsamında derslerde ve danışmanlar tarafından sürekli olarak bilgilendirilmektedir. Ayrıca aday öğrencilerimize de devamlı olarak bölümün koşullu akreditasyona sahip olduğu ile ilgili bilgiler verilmektedir. Uygulama mutfaklarına girişte (ana koridorda) akreditasyon belgemiz duvarda asılı bulunmaktadır.

• Bu süreçte karşılaşılan olumlu ya da olumsuz deneyimlerle ilgili değerlendirmeler:

Raporun hazırlanma sürecinde birimler ve komisyon üyeleri arasındaki bilgi akışı ve deneyim aktarımı sürecin bölümümüze olan olumlu katkısını ifade etmektedir. Ayrıca süreç, bilgi ve belge yönetimi noktasında komisyon üyelerine ve bölümde görev yapan öğretim elemanlarına ciddi anlamda fayda sağlamıştır.

8. Öz Değerlendirme Özeti:

Bölümümüze ait öz değerlendirme yaparken/rapor hazırlanırken UBYO Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün program çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi ile uyumlu olduğu görülmüştür. Bölümümüzde tüm alan dersleri, alanında yetkin öğretim elemanları tarafından yürütülmektedir. Güçlü akademik kadro ve güçlü eğitim öğretim olanaklarının yeterli olması önemli bir kazanımdır.

Yiyecek-İçecek hizmeti veren işletmeler veya turizm işletmeleri, bir ülkenin ekonomisi ve istihdam açısından çok önemlidir. Yiyecek-içecek sektöründe çalışacak personel de hem kalite hem de müşteri memnuniyeti açısından önem arz etmektedir. Aşçı, şef, yönetici şef, yönetici veya işletmeci yiyecek-içecek sektöründe çalışan personel grubuna girmektedir. Bu personellerin hizmet kalitesinin sağlanabilmesi için de alanında eğitim almış kişilere ihtiyaç duyulmaktadır. Sektörün eğitilmiş eleman açığının giderilmesi önem taşımaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde de bu ihtiyaca yönelik benzersiz ve yenilikçi eğitim programı ile mutfak sanatları alanının gelecekteki liderlerini yetiştirme hedeflenmektedir.

Öğrencilerimiz teorik derslerin yanı sıra tam donanımlı uygulama mutfaklarımızda ve eğitimde iş birliği yapılan kuruluşların (Club Resort Atlantis, Çırağan Sarayı, Galeri Resort Hotel, Dinler Hotel, Kayakapı, Tui Blue Palm Garden) mutfaklarında uygulama eğitimleri almaktadır. Sektördeki mutfaklardaki uygulama eğitimleri sayesinde öğrencilerimiz, sektör uzmanları ile bir araya gelerek etkileşim kurmakta ve gerçek iş ortamında daha derin bir bakış açısı kazanabilmektedir.

Öğrenci kontenjanlarının belirlenmesinde öğretim kadrosu, derslik ve uygulama mutfakları göz önünde bulundurulmaktadır. Üniversitenin ve programımızın fiziksel yapısı, destek birimleri ve maddi kaynakları yeterlidir ve eğitimin kalitesini, araştırma imkanlarını olumlu yönde etkilemektedir. Uygulama derslerimizin donanım ihtiyaçlarının temin edilmesinde çeşitli firmalarla da iş birlikteliklerimiz bulunmaktadır (Pirge bıçakları, White Uniform).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün ölçme değerlendirme faaliyetleri Üniversite ve Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ölçme değerlendirme birimleri ile koordineli olarak yürütülmekte ve ilgili süreçler geliştirilmeye devam etmektedir.

GENEL ÖLÇÜTLER

ÖLÇÜT 1. EĞİTİM PROGRAMI

1.1. Tanımlanan Programın Eğitim Amaçları

Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim amacı; ulusal ve uluslararası standartlara dayalı mesleki bilgi ve beceri ile donanmış, ekip çalışmalarında etkili görev alabilen, problem çözme becerileri gelişmiş, meslek etiği bilincine sahip turizm işletmecisi donanımına sahip aşçı-şef yetiştirebilmek için, bölümün misyonu ile uyumlu 4 program eğitim amacı belirlenmiştir. Bu ilkeye uygun olarak bölüm eğitim amaçları aşağıda listelenmiştir.

Bölüm Eğitim Amaçları

BEA1: Yiyecek-içecek sektöründeki ve turizm işletmelerindeki gelişmeleri takip eden, araştıran ve uygulayan, mesleki güncel bilgi, beceri ve yetkinliğe sahip olan, alanında uzmanlaşmaya olanak sağlayan, sorumluluk almaktan kaçınmadan mesleğini yerine getiren mezunlar yetiştirmek.

BEA2: Mesleki etik kurallarını ve düzenleyici kurum/kuruluşların düzenlemelerini uygulayan mezunlar yetiştirmek.

BEA3: Ekip çalışmasına yatkın, ekipte etkili görev alabilen, güçlü iletişim becerilerine sahip mezunlar yetiştirmek.

BEA4: Bilim ve teknolojiadaki yenilikleri izleyen ve kendisini geliştirip sürekli yenileyebilen, uluslararası mesleki standartlarda turizm işletmecisi donanıma sahip şef-yönetici şef-gastronomi uzmanı yetiştirmek.

1.1.1. Kurum Misyonu ile Tutarlılık

1.1.1.a.

Kapadokya Üniversitesi'nin Vizyonu

Kapadokya Üniversitesinin vizyonu, Kapadokya'yı uluslararası akademik çalışmaların cazibe merkezi haline getirerek bölgesel, ulusal ve küresel sorunlara bilimsel çözümler üretmektir.

Kapadokya Üniversitesi'nin Misyonu

Kapadokya Üniversitesinin misyonu, çıkış noktası evrensel uygulaması milli olan bir eğitim anlayışıyla, Türkiye'yi 21. yüzyılda söz sahibi yapacak yeni nesil kamuoyu önderleri yetiştirmektir.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun Vizyonu

KÜN Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun vizyonu, uygulamalı eğitimde yenilikçi yaklaşımlarla öncü rol üstlenmek, sektör paydaşlarının ihtiyaçlarına ve sorunlarına bilimsel çözümler üreterek, kalkınmaya katkıda bulunmaktır.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun Misyonu

KÜN Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun misyonu, mesleki bilgi ve becerileri uluslararası düzeyde; alanındaki bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyebilen, küresel istihdam rekabetine hazır, etik değerleri haiz uzmanlar yetiştirmektir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Vizyonu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün vizyonu, lisans eğitimi süresince tarladan sofraya kadar gelen süreçte gıda bilimi ve teknolojisi, beslenme ilkeleri, gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, gıda muhafaza teknikleri gibi gıda ile ilgili teorik dersler, yiyecek-içecek sektörünün vazgeçilmez parçası turizm ile ilgili dersler ve İngilizce dersleri vererek, öğrencilerin mesleki bilgi yeteneklerini geliştirmektir. Bununla birlikte Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz, sektörde ve akademik alanda başarılı öğrenciler yetiştirmek için uygulamaya yönelik temel mutfak uygulamaları, yiyecek-içecek servis ve sunum teknikleri,

Dünya mutfak sanatları, Türk mutfak sanatları gibi teorik ve pratik dersler vererek bilimsel kriterleri de göz önüne alarak öğrencilerin orijinal tarifleri ve uygulamalarını ulusal ve uluslararası alanda tanıtılmasına katkıda bulunmayı vizyon edinmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Misyonu

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu, alanında gerekli teorik ve pratik bilgiyle donatılmış, girişimci, yenilikçi, kendi işletmelerini kurabilen, uluslararası otel zincirlerinde, seçkin restoranlarda veya profesyonel yiyecek üretim tesislerinde şef ya da üst düzey yönetici olarak görev alabilen, akademik olarak alanına katkılar sunan, ekip çalışmasına yatkın, mesleki etik kurallarını ve düzenleyici kurum/kuruluşların düzenlemelerini uygulayan profesyoneller yetiştirmektir.

1.1.1.b. Misyonun Yayımlandığı Yerler

Kapadokya Üniversitesi

(<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda>)

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

(<https://kapadokya.edu.tr/akademik/uygulamali-bilimler-yuksekokulu>)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

(<https://kapadokya.edu.tr/akademik/uygulamali-bilimler-yuksekokulu/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>)

Tablo 1. Bölüm Eğitim Amaçları ile Bölüm Misyonu Arasındaki Çapraz İlişki Tablosu

MİSYON	BEA1	BEA2	BEA3	BEA4
Alanında gerekli teorik ve pratik bilgiyle donatılmış, girişimci, yenilikçi, kendi işlerini kurabilecek, uluslararası otel zincirlerinde, seçkin restoranlarda veya profesyonel yiyecek üretim tesislerinde şef ya da üst düzey yönetici olarak görev alabilen	X			X
Akademik olarak alanına katkılar sunan	X			X
Ekip çalışmasına yatkın			X	
Mesleki etik kurallarını ve düzenleyici kurum/kuruluşların düzenlemelerini uygulayan		X		

1.1.2. Bölüm Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

TYYÇ'ne uyumlu eğitim amaçları KÜN Stratejik Plan Hedefleri iç ve dış paydaş görüşleri çerçevesinde belirlenmektedir.

Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İç ve Dış Paydaşları

İç Paydaşlar	Dış Paydaşlar
• Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri • Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik ve İdari Personeli • Rektörlük • Yüksekokul Müdürlüğü • Üniversite Kalite Komisyonu • Koordinatörlükler • Uygulama ve Araştırma Merkezi	• Mezunlar • Öğrenci Velileri • Düzenleyici Kurumlar • Diğer Devlet Kurumları (MEB, Kalkınma Ajansı vb.) • Yerel Yönetimler (Belediyeler, Valilikler, • Kaymakamlıklar vb.) • Özel Sektör (Mezunlarımızı İstihdam Eden Üst düzey otel ve Restoranlar, Yurtiçi/Yurtdışı Turizm Yiyecek İçecek Ve Konaklama Hizmeti Veren İşletmeler vb.) • Uluslararası Kuruluşlar (Erasmus, Ulusal Ajans vb.) • Sivil Toplum Kuruluşları (Vakıflar, Dernekler, Meslek Odaları, Sendikalar vb.) • Araştırma Kurumları (Teknopark, TÜBİTAK, Araştırma Fonu Temin Eden Kurumlar vb.) • Eğitim Kurumları (Liseler, Dershaneler, Üniversiteler) • Eğitimde ve İstihdamda İş birliği Yapılan Kuruluşlar • Vakıf ve Dernekler • Yazılı ve Görsel Basın

1.1.2.b. İç ve Dış Paydaşların Belirlenmesi

Kapadokya Üniversitesinin stratejik amaç ve hedeflerinin belirlenmesi, belirlenen amaç ve hedefler doğrultusunda faaliyetlerin planlanması, performansın ölçüm usullerinin belirlenmesi, çalışmanın sürekliliğinin ve gelişiminin sağlanması Stratejik Plan Hazırlama Kurulunun görevidir ve Kurul bu görevini Stratejik Plan Hazırlama ve Revizyon Yönergesi kapsamında yürütmektedir. Yönerge, misyon, vizyon, değerler ile kalite politikalarının belirlenmesi ve gözden geçirilmesi; stratejik planın hazırlanması ve revizyonu; performans ölçütlerinin belirlenmesi ve izlenmesine ilişkin usul ve esasları düzenlemektedir. İç ve dış paydaş görüşleri dikkate alınarak hazırlanan ve revize edilen stratejik plan ve politika belgeleri, Stratejik Plan Hazırlama Kurulunda karara bağlanmakta, Mütevelli Heyet onayı ile yürürlüğe girmektedir. Paydaş görüşlerinin alınması, stratejik plan hazırlanması çalışmalarının önemli bir parçasıdır, görüşlerin alınmasına ilişkin usul ve esaslar Paydaş Yönergesi ile düzenlenmiştir.

Kapadokya Üniversitesi 20223-2028 Stratejik Planı, “sac ayağı” olarak nitelendirilebilecek üçlü bir yapı üzerine inşa edilmiştir. Bu sac ayakları, Üniversitenin çevresi, Üniversitenin idari yapısı ve Üniversitenin eğitim ve akademik faaliyetleri olarak belirlenmiştir. Bu sac ayaklarının her birinin altında stratejik amaçlar yer almaktadır. Üniversitenin stratejik planının kaidelerini ise Üniversitenin sahip olduğu değerler oluşturmaktadır.

Bu kapsamda Üniversitemizin misyon ve vizyonu üst yönetim tarafından, mütevelli heyet kararıyla belirlenmiştir. Bu misyon ve vizyon doğrultusunda amaç, hedef ve faaliyetlerin belirlenebilmesi için paydaş, SWOT ve çevre analizleri yapılmış, paydaş toplantıları yapılmış, paydaşlara anketler düzenlenmiş ve bu anketlerin sonuçları analiz edilmiştir.

Yapılan çalışmalar neticesinde; temel amaçlar, bu amaçları gerçekleştirmek için yürütülmesi planlanan faaliyetler, faaliyetlerin etkinliğinin izlenmesi için gerekli olan performans göstergeleri tespit edilmiş ve tüm bu içerik stratejik plan başlığında toplanmıştır.

Oluşturulan stratejik plan üst yönetim onayının ardından tüm birimlere dağıtılmıştır. Stratejik planda belirtilen eğitim – öğretim faaliyetleri ve idari hizmetlerin değerlendirilmesi ve kalitesinin geliştirilmesi konuları kalite komisyonu tarafından izlenmektedir. Stratejik planın bütçe uyumluluğu strateji geliştirme birimi sorumluluğundadır. Birimler stratejik planda belirlenen faaliyetlerin gerçekleşme durumlarını yıllık periyotlarda raporlamakta, gerçekleştirilemeyen faaliyetler, yeniden planlanmaktadır.

Kapadokya Üniversitesi 2023-2028 Stratejik Planı bir önceki Stratejik Plan çerçevesinde elde edilen başarıyı sürdürecektir, daha büyük hedeflere erişecek ve Kapadokya Üniversitesini Türkiye’de ve dünyada daha üst seviyelere taşıyacak amaç ve hedefler ortaya koymuştur. Stratejik Planda ortaya konulan tüm amaçlar ve hedefler, BM 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları çerçevesinde ele alınmış, kurumsal işleyiş ve politikalar bu esaslar etrafında şekillendirilmiştir.

2023-2028 Kapadokya Üniversitesi Stratejik Planı ile iç ve dış paydaş listemiz Üniversitemizin web sayfasında yayınlanmıştır.

1.1.3. Bölüm Eğitim Amaçlarının Yayımlanması

Bölümümüzün program eğitim amaçları aşağıda linki verilen web sayfasında yayımlanmıştır.

<https://www.kapadokya.edu.tr/akademik/uygulamali-bilimler-yuksekokulu/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>

1.1.4. Bölüm Eğitim Amaçlarının Güncelleme Yöntemi

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim programı amaçları 5 yılda bir iç ve dış paydaşların görüşleri dikkate alınarak toplanan veriler doğrultusunda gözden geçirilecek ve gerektiğinde güncellenecektir. Sosyal programlar müfredatlarını SOBE eğitim-Öğretim metoduna göre güncellenmektedir.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda>

<https://kapadokya.edu.tr/akademik/uygulamali-bilimler-yuksekokulu>

<https://kapadokya.edu.tr/akademik/uygulamali-bilimler-yuksekokulu/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>

1.2. Bölüm Eğitim Amaçlarına Ulaşma

1.2.1. Kapadokya Üniversitesi UBYO Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü eğitim programında öğrencilere kazandırılmak istenen bilgi ve beceriler doğrultusunda ders/konu/ünite başında gerekli tanımlama ve açıklamalar yapılmıştır. Ders izlencesinde dersin amacı, içeriği, kaynaklar, eğitim şekli, ölçme ve değerlendirme şekli, derslerin iş yükü, program çıktıları ile ders öğrenme çıktılarının çapraz ilişki tablosu yer almaktadır.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr->

[TR&academicYear=2024&facultyId=11&programId=1&menuType=unit](https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2024&facultyId=11&programId=1&menuType=unit)

Eğitim amaçlarına ulaşabilmek için seçmeli dersler, grup ödevleri, ders uygulama eğitim defterlerinde yer alan görevler, sunumlar, projeler vb. yapılmaktadır. Derslerde verilen ödev, sunum, proje ve ders uygulama eğitim defterlerinde tanımlanan görevler ile bir turizm işletmecisinin veya aşçının uluslararası otel zincirlerinde, seçkin restoranlarda veya profesyonel yiyecek üretim tesislerinde işletmeci veya profesyonel mutfak ortamında karşılaşabileceği

planlı/plansız hazırlık, pişirme ve üretim ve sunum işlemlerinin icra edilmesi istenmektedir. Turizm işletmelerinin profesyonel mutfaklarında uygulama eğitimleri sekizinci yarıyıl döneminde bir dönem süresince iş birliği protokolü yapılan kuruluşlarda gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler turizm yiyecek içecek ve lokanta ikram hizmetleri ile konaklama eğlence hizmetleri veren tüm işletmeler dahilinde profesyonel iş hayatını tecrübe etmektedirler. Bölüm öğrencileri profesyonel mutfaklarda mutfaklar arası rotasyon yaparak stajyer olarak yardımcı birer aşçı rolünde görev almakta mesleki açıdan elde edilen teorik ve pratik bilgileri profesyonel mutfak ortamında uygulama fırsatı bulmaktadır. (BEA.1, BEA.2, BEA.3 ve BEA.4)

Zorunlu ve seçmeli derslerde öğretim elemanının ders ile ilgili sunumunun yansısı, öğrencilerin derse katılımını artırmak amacıyla seminer grupları oluşturularak belirlenen konular öğrencilerin sunumlarıyla tartışılmaktadır. Öğrencilerin grup içerisinde çalışabilme, liderlik, iletişim yeteneklerinin geliştirilmesi ve kendine güvenlerinin artırılması bu yöntemle sağlanmaktadır (BEA.1, BEA.3 ve BEA 4). Mesleki etik ve sorumluluk bilinci, çeşitli derslerde öğretim elemanları tarafından öğrencilere aktarılmaktadır. (BEA.2)

1.3 Bölüm Özerkliği

1.3.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde Temel Mutfak Uygulamaları, Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon, Beslenme İlkeleri temel konulardır.

Eğitim-öğretim müfredatının turizm işletmelerinde profesyonel mutfak ortamında mesleki bilgi ve beceri eğitimlerinin yoğun olarak verildiği 8. yarıyıl da otel ve mutfak ile ilgili aktivitelere yönelik uygulamaların yer alması ile bölümün özerkliği sağlanmaktadır. Ayrıca bölümdeki öğrencilerin ilk dönemden itibaren üniversitenin uygulama mutfaklarında eğitim alması bölümün özerkliğini ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca bölümdeki öğrencilerin ilk seneden itibaren üniversitenin uygulama mutfaklarında eğitim alması bölümün özerkliğini ortaya çıkarmaktadır. Bunun yanı sıra, Üniversite genelinde uygulanan Etkinlik dersi ile kişisel ve kültürel gelişimi destekleyen seminerlerle öğrencilerin donanımları artırılır.

1.4. Eğitim Programları Entegrasyonu

1.4.1. Yatay/Dikey Geçiş

Diğer yükseköğretim kurumlarından Üniversiteye ve Üniversite içinde fakülte, yüksekokul ve bölümler arasındaki yatay geçiş; meslek yüksekokulu mezunlarının Üniversiteye bağlı lisans programlarına ilgili sınavla dikey geçiş yaptırımları mümkündür. Bu geçişler, Resmî Gazetede yayımlanan “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Ana Dal, Yan Dal ile Kurumlar arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik” hükümlerine göre yapılmaktadır.

Tablo 3. Eğitim Programlarının Yatay Dikey Entegrasyonları

Akademik Yıl	Bölüme yatay geçiş yapan öğrenci sayısı		
	Kurum içi	Kurumlararası	Toplam
2024-2025	-	1	1
2023-2024	1	1	2
2022-2023	1	3	4
2021-2022	1	5	6

2020-2021	1	1	-
2019-2020	-	1	1
2018-2019	-	-	0

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne Eğitim Programlarının Yatay Dikey Entegrasyonları Tablo 3’de belirtilmiştir.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne dikey geçişle gelen öğrenci Tablo 4’de belirtilmiştir.

Tablo 4. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne dikey geçişle gelen öğrenci sayısı

Akademik Yıl	Öğrenci sayısı		
	Kontenjan	Kazanan	Kayıt Yaptıran
2024-2025	3	1	1
2023-2024	3	3	3
2022-2023	3	3	3
2021-2022	6	2	2
2020-2021	6	6	4

Tablo 5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Çift anadal ve Yandal Yapan Öğrenci sayısı

Anadal Bölümü	Çift Anadal Bölümü	Çift Anadal Yapan Öğrenci Sayısı	Yandal Bölümü	Yandal Yapan Öğrenci Sayısı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Beslenme ve Diyetetik Bölümü	5	Beslenme ve Diyetetik Bölümü	0
Beslenme ve Diyetetik Bölümü	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	0

Tablo 5’de Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde çift anadal ve yandal yapan öğrenci sayısı belirtilmiştir.

Başka yükseköğretim kurumundan Üniversiteye veya Üniversitenin bir programından başka bir programına yapılacak yatay geçişler, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve İntibak İşlemleri Yönergesi hükümlerine göre yürütülür. Belirlenen kontenjan ve esaslar uyarınca yatay geçiş başvurularının kabulüne ve yatay geçiş yapanların ders intibaklarına ilgili Yönetim Kurulu karar verir.

Yatay geçiş kontenjanına ilişkin koşullar aşağıdaki linkte bulunmaktadır.

<https://www.kapadokya.edu.tr/yatay-gecis>

Kurum içi programlar arası kontenjan, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi Kılavuzunda öngörülen öğrenci kontenjanının %20’si olarak uygulanmaktadır.

<https://www.kapadokya.edu.tr/yatay-gecis/basvuru-kosullari>

Öğrencinin daha önce öğrenim gördüğü üniversitede aldığı derslerin muafiyet işlemleri bu yönerge uyarınca intibak komisyonu tarafından yapılır. Öğrencinin bölüme intibakı Yatay Geçiş İntibak Formuna uygun olarak İntibak Komisyonu raporunda belirtilir ve Yönetim Kurulu kararıyla onaylanır.

Öğrencinin daha önce öğrenim gördüğü üniversitede aldığı derslerin muafiyet işlemleri bu yönerge uyarınca ilgili intibak komisyonu tarafından yapılır. Öğrencinin bölüme intibakı Dikey Geçiş İntibak Formuna uygun olarak ilgili İntibak Komisyonu raporunda belirtilir ve Yönetim Kurulu kararıyla onaylanır. Aşağıdaki linkte Dikey Geçiş İntibak Formuna ulaşabilirsiniz.

<https://kapadokya.edu.tr/ogrenci-adaylari/dikey-gecis/basvuru-kosullari>

Muafiyet ve intibak işlemleri, ilgili Bölüm Başkanlığı ve İntibak Komisyonları tarafından yürütülür. İntibak Komisyonu raporları; kurumlar arası yatay geçiş ve kurum içi yatay geçiş ile kayıt yaptıran öğrenciler için Değişim Programları İntibak Formuna göre, değişim programlarıyla yurt içi ve yurt dışı üniversitelerden ders almış öğrenciler için Değişim Programları İntibak Formuna göre, daha önce öğrenim görülen bir üniversiteden alınan derslerin muafiyet/transer talepleri için Muafiyet Sonuç Bildirim Formuna göre hazırlanır. Bölüm Başkanlığı, İntibak Komisyonu raporunu ilgili Yönetim Kurulu onayına sunar.

Yönetim Kurulu kararında öğrencinin kayıtlı bulunduğu programda daha önce almış olduğu dersin kodu, adı, AKTS kredisi, yerel kredisi, başarı notu ve bu derse karşılık muaf olunan dersin kodu, adı, AKTS kredisi, yerel kredisi ve harf notu belirtilir. İntibak kararında öğrencinin hangi yarıyla intibak ettirildiği bilgisi ve mezun olmak için alması gereken tüm dersler yer alır. Muafiyet/transer işlemlerine ilişkin Yönetim Kurulu kararı Öğrenci İşleri Dairesi başkanlığı tarafından öğrenci işleri otomasyonuna girilir.

İntibak işlemlerine ilişkin form, ilgili bölüm başkanı ve öğrenci tarafından imzalanır. İki nüsha hazırlanan formun bir nüshası öğrenciye, bir nüshası da öğrenci dosyasında muhafaza edilmek üzere öğrenci işleri daire başkanlığına verilir.

1.5. Eğitim Planı (Müfredat)

1.5.1. Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 6. Lisans Eğitim Planı

KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ									
UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU									
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024-2025									
I. Dönem		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GMS101	Beslenme İlkeleri	6	3	3	3	0	0	yüz yüze	3
GMS103	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi	3	2	3	1	2	0	yüz yüze	11
TDS163	Türk Dili - Temel Mantık Bilgisi - I	3	3	3	0	0	3	uzaktan	2
TAS161	Türk Demokrasi Tarihi - I	3	2	2	0	0	2	uzaktan	2
GAS141	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş	6	3	3	3	0	0	yüz yüze	2
GAI101	İngilizce - I	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	2
TBS163	Temel Bilgi Teknolojileri	3	3	3	0	0	3	uzaktan	2
DNS101	Danışmanlık ve Kariyer Planlama	1	1	1	1	0	0	yüz yüze	0

	Toplam	31	22	24	12	4	8		
II. Dönem		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GMS102	Temel Mutfak Uygulamaları	4	3	4	1	3	0	yüz yüze	2
GMS104	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	6	3	4	2	2	0	yüz yüze	2
TDS164	Türk Dili - Temel Mantık Bilgisi - II	3	3	3	0	0	3	uzaktan	2
TAS162	Türk Demokrasi Tarihi - II	3	2	2	0	0	2	uzaktan	2
GAS166	İletişim Becerileri ve İmaj Yönetimi	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	2
GAI102	İngilizce - II	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	2
IIS101	İlkyardım ve İş Sağlığı ve Güvenliği	3	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
DNS102	Danışmanlık ve Kariyer Planlama	1	1	1	1	0	0	yüz yüze	0
	Toplam	30	21	24	12	7	5		
III. Dönem (Güz)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GMS201	Dünya Mutfak Sanatları - I	5	3	5	1	4	0	yüz yüze	6
GMS203	Türk Mutfak Sanatları - I	5	3	5	1	4	0	yüz yüze	6
GMS205	Turizm Bilgisi ve Coğrafyası	5	3	3	3	0	0	yüz yüze	3
GAI103	İngilizce - III	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	4
GMS207	Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	3
DNS103	Danışmanlık	1	1	1	1	0	0	yüz yüze	0
	Toplam	26	17	22	12	10	0		
III. Dönem (Güz)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
SYS121	Sağlıklı Yaşam ve Egzersiz - I	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
GSS171	Güzel Sanatlar - I	4	2	2	0	0	2	uzaktan	7
PFE101	Eğitime Giriş	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
PFE103	Sınıf Yönetimi	3	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
Seçmeli olarak alınması gereken AKTS toplamı: 4									
IV. Dönem (Bahar)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GAS202	Dünya Mutfak Sanatları - II	5	3	5	1	4	0	yüz yüze	3

GAS204	Türk Mutfak Sanatları - II	5	3	5	1	4	0	yüz yüze	3
GMS202	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	3
ZPY100	Zaman ve Proje Yönetimi	3	2	2	2	0	0	yüz yüze	2
GAI104	İngilizce - IV	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	2
GAS210	Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri	5	3	4	2	2	0	yüz yüze	2
DNS104	Danışmanlık	1	1	1	1	0	0	yüz yüze	0
	Toplam	29	19	25	13	12	0		
IV. Dönem (Bahar)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
SYS122	Sağlıklı Yaşam ve Egzersiz - II	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
GSS172	Güzel Sanatlar - II	4	2	2	0	0	2	uzaktan	7
PFE102	Öğretim İlke ve Yöntemleri	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
PFE104	Özel Öğretim Yöntemleri	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
Seçmeli olarak alınması gereken AKTS toplamı: 4									
V. Dönem (Güz)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GAS301	Dünya Mutfak Sanatları - III	5	3	5	1	4	0	yüz yüze	3
GAS307	Türk Mutfak Sanatları - III	5	3	5	1	4	0	yüz yüze	11
GMS301	Temel Seviye Pastacılık	3	2	3	1	2	0	yüz yüze	4
GMS303	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Otomasyon	2	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
GAS305	Menü Yönetimi ve Maliyet Analizi	5	3	3	3	0	0	yüz yüze	3
GAS313	Alan İngilizcesi - I	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	2
	Toplam	26	18	24	12	12	0		
V. Dönem (Güz)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
FRA161	Fransızca - I	4	2	2	0	0	2	uzaktan	4
GMS321	Yiyecek - İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesi	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
KTY102	Kültürel Tercihler Yönetimi	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
PFE105	Rehberlik ve Özel Eğitim	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
PFE107	Eğitim Psikolojisi	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
Seçmeli olarak alınması gereken AKTS toplamı: 4									
VI. Dönem (Bahar)		Zorunlu Dersler							

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GAS362	Gıda Muhafaza Yöntemleri	5	3	3	3	0	0	yüz yüze	3
GAS304	İleri Seviye Pastacılık	5	3	4	1	3	0	yüz yüze	3
GMS302	Yiyecek - İçecek Yönetimi	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
GMS304	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetim Sistemleri	3	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
GAS308	Alan İngilizcesi - II	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	2
	Toplam	23	16	18	13	5	0		
VI. Dönem (Bahar)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
ARS122	Araştırma Yöntem ve Teknikleri	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	2
GMS322	Gastonomide Yeni Yaklaşımlar ve Eğilimler	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	2
FRA162	Fransızca - II	4	2	2	0	0	2	uzaktan	4
PFE106	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	4	3	3	3	0	0	yüz yüze	4
PFE108	Öğretim Teknolojileri	3	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
Seçmeli olarak alınması gereken AKTS toplamı: 7									
VII. Dönem (Güz)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GAS407	Girişimcilik ve İş Kurma	3	3	3	3	0	0	yüz yüze	2
GMS401	Tarif Geliştirme ve Uygulamaları	4	3	4	1	3	0	yüz yüze	6
BIP401	Bitirme Projesi	6	4	5	3	2	0	yüz yüze	5
GAS403	Tesis Yönetimi ve Tasarımı	4	3	3	2	1	0	yüz yüze	3
GAS401	İçecek ve Miksoloji	3	1	2	0	2	0	yüz yüze	4
GAS413	Alan İngilizcesi - III	6	5	6	4	2	0	yüz yüze	2
	Toplam	26	18	23	13	10	0		
VII. Dönem (Güz)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GAS423	Hizmet Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi	4	2	2	2	0	0	yüz yüze	4
GAS421	Kapadokya Mutfağı	4	2	3	1	2	0	yüz yüze	4
FRA103	Fransızca - III	4	2	2	0	0	2	uzaktan	4
EOS171	Ekolojik Okuryazarlık ve Sürdürülebilirlik	4	2	2	0	0	2	uzaktan	4

PFE109	Öğretmenlik Uygulaması	10	5	9	1	8	0	yüz yüze	5
Seçmeli olarak alınması gereken AKTS toplamı: 4									
VIII. Dönem (Bahar)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Dersin Veriliş Şekli	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd	Top	Teo	Uyg	Uzk		
GAS402	İşyeri Uygulaması	30	24	47	0	47	0	yüz yüze	0
	Toplam	30	24	47	0	47	0		

1.5.2. Her bir dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarına katkısı Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bilgi paketinde yer almaktadır.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2019&facultyId=11&programId=1&menuType=unit>

Derslerin her birinin program eğitim amaçları ile ilişkisi Tablo 5’de verilmiştir.

Tablo 7. Derslerin Bölüm Eğitim Amaçları ile İlişkisi

Ders Kodu	Ders Adı	BEA 1	BEA 2	BEA 3	BEA 4
I. Dönem (Güz)					
GAS163	Beslenme İlkeleri	X	X		X
GAS113	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi	X	X	X	X
GAS119	Temel Mutfak Uygulamaları – I	X	X	X	X
GAS161	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş	X	X		X
INK101	İngilizce - I			X	
TBS161	Temel Bilgi Teknolojileri				X
II. Dönem (Bahar)					
GAS110	Temel Mutfak Uygulamaları - II	X	X	X	X
GAS162	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	X	X		X
GAS166	İletişim Becerileri ve İmaj Yönetimi		X		
INK102	İngilizce – II			X	
IIS101	İlk Yardım ve İş Sağlığı ve Güvenliği		X		
GAS164	Turizm Bilgisi ve Coğrafyası		X		X
III. Dönem (Güz)					
GAS201	Dünya Mutfak Sanatları – I	X	X	X	X
GAS203	Türk Mutfak Sanatları - I	X	X	X	X
TDS161	Türk Dili – Temel Mantık Bilgisi – I			X	X
INK201	İngilizce - III			X	

GAS261	Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon	X	X		X
SYS121	Güzel Sanatlar – I			X	
GSS171	Sağlıklı Yaşam ve Egzersiz - I			X	
IV. Dönem (Bahar)					
GAS202	Dünya Mutfak Sanatları – II	X	X	X	X
GAS204	Türk Mutfak Sanatları – II	X	X	X	X
TDS162	Türk Dili – Temel Mantık Bilgisi – II			X	X
INK202	İngilizce - IV			X	
GAS208	Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri	X	X	X	X
SYS122	Sağlıklı Yaşam ve Egzersiz - II			X	
GSS172	Güzel Sanatlar – II			X	
V. Dönem (Güz)					
GAS301	Dünya Mutfak Sanatları – III	X	X	X	X
GAS307	Türk Mutfak Sanatları - III	X	X	X	X
GAS361	Konaklama İşletmelerinin Yapısı	X	X		X
TAS161	Türk Demokrasi Tarihi – I		X		
GAS363	Menü Yönetimi ve Maliyet Analizi	X	X		X
INK301	İngilizce - V			X	
FRA161	Fransızca – I			X	
GAS371	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesi	X	X		X
KTY102	Kültürel Tercihler Yönetimi		X		
VI. Dönem (Bahar)					
TAS162	Türk Demokrasi Tarihi – II			X	X
GAS362	Gıda Muhafaza Yöntemleri	X	X		X
GAS304	İleri Seviye Pastacılık	X	X	X	X
GAS306	Yiyecek – İçecek Yönetimi	X	X		X
GAS364	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	X	X		X
GAS372	Gastronomide Yeni Yaklaşımlar ve Eğilimler	X	X		X
INK302	İngilizce - VI			X	
FRA162	Fransızca – II			X	
GAS374	Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetim Sistemleri	X	X		X
VII. Dönem (Güz)					
GAS461	Girişimcilik ve İş Kurma	X	X		X
GAS405	Tarif Geliştirme ve Uygulamaları	X	X	X	X
BIP401	Bitirme Projesi	X	X	X	X
GAS403	Tesis Yönetimi ve Tasarımı	X	X		X

GAS401	İçecek ve Miksoloji	X	X	X	X
GAS471	Tedarik Zinciri	X	X		X
GAS473	Hizmet Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi	X	X		X
FRA103	Fransızca – III			X	
INK401	İngilizce - VII			X	
VIII. Dönem (Bahar)					
GAS402	İşyeri Uygulaması	X	X	X	X
FRA104	Fransızca – IV			X	
GAS472	Mesleki İngilizce			X	
EOS171	Ekolojik Okuryazarlık ve Sürdürülebilirlik			X	

1.5.3 Eğitim Planının Disipline Özgü Bileşenleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim programı; Üniversitemiz Stratejik Planı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, yiyecek-içecek sektörünün nitelikli personelden beklentileri, benzer eğitim veren üniversitelerin öğretim programları, Mesleki Yeterlilik Kurumunda bulunan yeterlilik başlıkları, ilgili yiyecek-içecek sektörlerinin görüşleri değerlendirilerek ve işletme ve mutfak uygulama becerilerini eş zamanlı geliştirecek şekilde hazırlanmıştır.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim planının yapısı, bölümün adıyla uyumlu gastronomi ve mutfak terimleri vasıtasıyla yeterli düzeyde genişlik ve derinlik sağlamalıdır.

Tablo 8. MYK Aşçı Seviye 4 Yeterlilikleri ve Bölüm Ders Kodları Uyumu

MYK Modül ve Yeterlilik Başlıkları		Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Kodları
13UY0182	4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma	• IIS101 İlk Yardım ve İş Sağlığı ve Güvenliği • GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	• GAS163 Beslenme İlkeleri • GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS161 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS162 Gıda Bilimi ve Teknolojisi • GAS166 İletişim Becerileri ve İmaj Yönetimi

		• GAS164 Turizm Bilgisi ve Coğrafyası • GAS201 Dünya Mutfak Sanatları - I • GAS203 Türk Mutfak Sanatları - I • GAS261 Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon • GAS202 Dünya Mutfak Sanatları - II • GAS204 Türk Mutfak Sanatları - II • GAS208 Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri • GAS301 Dünya Mutfak Sanatları - III • GAS307 Türk Mutfak Sanatları - III • GAS361 Konaklama İşletmelerinin Yapısı • GAS363 Menü Yönetimi ve Maliyet Analizi • GAS371 Yiyecek - İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesi • KTY102 Kültürel Tercihler Yönetimi • GAS362 Gıda Muhafaza Yöntemleri • GAS304 İleri Seviye Pastacılık • GAS306 Yiyecek - İçecek Yönetimi • GAS364 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi • GAS372 Gastronomide Yeni Yaklaşımlar ve Eğilimler • GAS374 Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetim Sistemleri • GAS461 Girişimcilik ve İş Kurma • GAS405 Tarif Geliştirme ve Uygulamaları • BIP401 Bitirme Projesi
--	--	---

		• GAS403 Tesis Yönetimi ve Tasarımı • GAS401 İçecek ve Miksoloji • GAS471 Tedarik Zinciri • GAS473 Hizmet Sektöründe İnsan Kaynakları Yönetimi • GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	• GAS261 Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II
13UY0182	4/A4: Temel Malzemeler	• GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II
13UY0182	4/A5: Çorba Hazırlama	• GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS201 Dünya Mutfak Sanatları - I • GAS203 Türk Mutfak Sanatları - I • GAS202 Dünya Mutfak Sanatları - II • GAS204 Türk Mutfak Sanatları - II • GAS208 Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri • GAS301 Dünya Mutfak Sanatları - III • GAS307 Türk Mutfak Sanatları - III

		• GAS364 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi • GAS405 Tarif Geliştirme ve Uygulamaları • BIP401 Bitirme Projesi • GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme	• GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS201 Dünya Mutfak Sanatları - I • GAS203 Türk Mutfak Sanatları - I • GAS202 Dünya Mutfak Sanatları - II • GAS204 Türk Mutfak Sanatları - II • GAS208 Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri • GAS301 Dünya Mutfak Sanatları - III • GAS307 Türk Mutfak Sanatları - III • GAS364 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi • GAS405 Tarif Geliştirme ve Uygulamaları • BIP401 Bitirme Projesi • GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama	• GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS201 Dünya Mutfak Sanatları - I

		• GAS203 Türk Mutfak Sanatları - I • GAS202 Dünya Mutfak Sanatları - II • GAS204 Türk Mutfak Sanatları - II • GAS208 Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri • GAS301 Dünya Mutfak Sanatları - III • GAS307 Türk Mutfak Sanatları - III • GAS364 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi • GAS405 Tarif Geliştirme ve Uygulamaları • BIP401 Bitirme Projesi • GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama	• GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS201 Dünya Mutfak Sanatları - I • GAS203 Türk Mutfak Sanatları - I • GAS202 Dünya Mutfak Sanatları - II • GAS204 Türk Mutfak Sanatları - II • GAS208 Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri • GAS301 Dünya Mutfak Sanatları - III • GAS307 Türk Mutfak Sanatları - III • GAS364 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi • GAS405 Tarif Geliştirme ve Uygulamaları • BIP401 Bitirme Projesi

		• GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama	• GAS113 Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi • GAS119 Temel Mutfak Uygulamaları - I • GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS201 Dünya Mutfak Sanatları - I • GAS203 Türk Mutfak Sanatları - I • GAS202 Dünya Mutfak Sanatları - II • GAS204 Türk Mutfak Sanatları - II • GAS208 Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri • GAS301 Dünya Mutfak Sanatları - III • GAS307 Türk Mutfak Sanatları - III • GAS304 İleri Seviye Pastacılık • GAS364 Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi • GAS405 Tarif Geliştirme ve Uygulamaları • BIP401 Bitirme Projesi • GAS402 İşyeri Uygulaması
13UY0182	4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama	• GAS110 Temel Mutfak Uygulamaları - II • GAS304 İleri Seviye Pastacılık • GAS402 İşyeri Uygulaması

https://portal.myk.gov.tr/index.php?dl=Yeterlilik%2F2214%2FSON_TASLAK_PDF_20200701_111757.pdf&fileName=13UY0182-4+Rev+01+A%C5%9F%C3%A7%C4%B1&option=com_yeterlilik

Mezunların aşağıdaki becerilere sahip olduğu kanıtlanmalıdır:

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, gıda bilimi, turizm bilgisi ve beslenme ilkeleri gibi yakın disiplinlerde kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibidir.
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, etik değerler, İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları vb. hakkında bilgi sahibidir.

3. Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları, hukuki düzenlemeler ve mutfak yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.
4. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulayabilir.
5. İçinde bulunduğu ortamlarda diğer bireylerle ve meslektaşları ile iyi iletişim kurar; kendi alanındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
6. Bir yabancı dilde kendini ifade edebilir, yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar.
7. Kaliteli malzemeleri seçerek hijyenik koşullarda, güvenilir her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir; farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir.
8. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
9. Çeşitli pişirme yöntemlerini tanır ve uygular.
10. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
11. Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilir.
12. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.
13. Bilgi ve becerilerinin katma değeri yüksek düşünceye yaklaşıma veya ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alır.
14. Çalıştığı ve sorumluluğu altındaki alanlarda gıda ve iş güvenliği açısından gerekli önlemleri alır ve kontrol edebilir; kalite kontrolünü yapabilir.
15. Tarihi, sosyal, kültürel ve hukuksal sorumlulukları kavrar; etik, eşitlik ve çevresel değerleri benimser ve uygulayabilir.

1.5.4 Eğitim planında yer alan tüm derslere ilişkin içerik, süre, öğrenim çıktıları vb. bilgiler program bilgi paketinde yer almaktadır.

1.6. Eğitim Planı Uygulama Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim süresi 4 yıl (İsteğe bağlı hazırlık ile 5 yıl) olup, öğretim dili Türkçedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim-öğretim örgün öğretim şeklinde sürdürülmektedir. Eğitim planına göre dersler teorik ve uygulamalı olarak yürütülebilmektedir. Uygulamalı eğitimler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü uygulama mutfaklarında ve anlaşmalı kuruluşların profesyonel mutfak ortamında gerçekleştirilmektedir. Eğitimin planına göre 8. yarıyıl eğitimleri önemli dış paydaşlarımızdan birinde profesyonel mutfak ortamında yürütülmektedir.

Profesyonel mutfaklarda yürütülen mesleki uygulamalar haftada en fazla 6 gün günde 8 saat olacak şekilde kurgulanmıştır. Öğrenciler, gerçek mutfak tecrübesi elde edebilmek için haftalık mesleki eğitim süresinden fazla çalışabilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıt yaptıran her bir öğrenciye Bölüm Başkanı tarafından Uygulama Eğitimi Defteri (Ek-4) ve İşyeri Uygulama Eğitimi Defteri (Ek 5) tutanak imzalatılarak verilir. Öğrenciler Bölüm Başkanından teslim aldıkları Uygulama Eğitimi Defteri ve İşyeri Uygulama Eğitimi Defterinde yer alan sorumlu olduğu görevlerin en az %80'ini yapmak zorundadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bünyesinde yetkili öğretmenler eğitimini verdikleri ilgili görevlerin uygulama eğitimlerine başlamalarını müteakip Uygulama Eğitim Defterini doldurmaya başlamaktadır. Uygulama defterindeki her işlem için icra süreleri öğrencinin tüm hazırlıkları ile beraber, işlemi/taskı emniyetli bir şekilde gerçekleştirebilmesi için gerekli olan süreye göre belirlenmiştir.

Uygulama eğitim defteri öğrenciye eğitim süreci boyunca yardımcı olmak amacını taşımaktadır. Ders esnasındaki her uygulamanın sonunda öğretmen o uygulamanın yapıldığını

ifade etmek üzere ilgili hücreyi imzalamaktadır. Öğrencilerin herhangi bir uygulamayı gerçekleştirmede yetersiz görülmesi halinde uygulamanın tekrarını isteyebilmektedir.

Öğrenci, mesleki uygulamaların eksiksiz ve doğru olarak kayıt altına alınmasından sorumludur ve Üniversite yetkilileri tarafından istendiği her seferde defteri ibraz etmekle yükümlüdür. Öğrenciler, dönem sonlarında defterin ilgili döneme ilişkin, Mesleki Uygulama Dersi Pratik Değerlendirme Formunu doldurarak Bölüm Başkanına onaylatmakla yükümlüdür. Bölüm Başkanı, dönem sonlarında her öğrenci için kontrol ederek onayladığı formun bir kopyasını ‘Öğrenci İşleri Birimine’ teslim etmektedir. Defterde tahrifat yapıldığının veya gerçek dışı kayıtların girildiği tespit edilmesi halinde ‘Yüksek Öğretim Kurumları Disiplin Yönetmeliği’ hükümleri uyarınca işlem yapılmaktadır. Uygulama eğitimleri sırasında Uygulama Eğitimi Defterinde bulunan her bir işlemin sonunda öğrenci tarafından ilgili işlemin gerçekten yapıldığının (işleme dair kabiliyetin kazanıldığını) tespit edilmesi ve öğrencinin işlemlerdeki el becerisi, prosedüre uygun çalışma, emniyet tedbirlerini dikkate alma vb. kriterlerden yeterli olduğu kanaatine ulaşılması halinde eğitmen ile öğrenci defterdeki belirtilen hücreleri imzalamakta ve mühürlemektedir.

<https://www.kapadokya.edu.tr/akademik/uygulamali-bilimler-yuksekokulu/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari>

Eğitim sistemimizde öğretim ve değerlendirme metodları olarak demonstrasyon, mutfak uygulaması, sunum, beyin fırtınası, projeler, grup tartışmaları vb. eğitim yöntemleri kullanılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne ait bilgi paketinde her bir ders için öğretim ve değerlendirme metodları verilmiştir.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2024&facultyId=11&programId=1&menuType=unit>

1.7. Eğitim Planı Yönetim Sistemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim programı; Üniversitemiz Stratejik Planı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, yiyecek-içecek sektörünün kalifiye personelden beklentileri, benzer eğitim veren üniversitelerin öğretim programları, Mesleki Yeterlilik Kurumunda bulunan yeterlilik başlıkları, ilgili yiyecek-içecek sektörlerinin görüşleri değerlendirilerek ve işletme ve mutfak uygulama becerilerini eş zamanlı geliştirecek şekilde hazırlanmıştır.

1.8.Mesleki Uygulama Eğitimleri

1.8.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri Üniversitemizin işbirliği Turizm Otelcilik, Yiyecek İçecek ve İkram Hizmetleri yaptığı kuruluşlarda mesleki uygulamalarını yapmaktadırlar.

Üniversitemiz tarafından öğrencilerin staj ve uygulama eğitimleri esnasında; öğrenim süreleri içinde kazandıkları teorik bilgi ve deneyimlerini pekiştirmeyi, laboratuvar ve atölye uygulamalarında edindikleri beceri ve deneyimlerini geliştirmeyi, uygulama eğitimi alacakları ve/veya staj yapacakları iş yerlerindeki sorumluluklarını, ilişkileri, organizasyon ve üretim sürecini ve yeni teknolojileri tanımalarını sağlamayı mümkün kılmak üzere Staj ve Uygulama Eğitimi Yönergesi hazırlanmıştır.

İlgili kurul kararı ile staj yapma zorunluluğu bulunan bölümlerin ve programların öğrencilerinin Üniversitede teorik olarak öğrendikleri bilgileri ilgili sektörde uygulayabilme becerilerini geliştirmeye ve iş tecrübesi edinmelerine yönelik staj yapma zorunluluğu vardır. Söz konusu bölüm veya programlara kayıtlı öğrenciler, mezun olabilmek için Kapadokya Üniversitesi Staj ve Uygulama Eğitimi Yönergesi hükümleri uyarınca yapması gereken stajları başarı ile tamamlamak zorundadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde staj uygulaması bulunmamakta olup ilgili kuruluşların profesyonel mutfaklarında mesleki uygulama eğitimleri yürütülmektedir.

Üniversite tesislerinde gerçekleştirilen uygulama eğitimlerinde dersin öğretim elemanı tarafından Kapadokya Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Üniversite tesisleri dışında yürütülen staj ve uygulama eğitimlerinde, eğitim sonunda işveren değerlendirme raporunun % 50'si ile bölüm/program başkanının değerlendirmesinin % 50'si alınarak uygulama eğitimi başarı notu belirlenir. Uygulama eğitimlerinde, gerekli görüldüğü hallerde, bölüm/program başkanının değerlendirmesinin yerini uygulama bitiminde yapılacak yazılı ya da sözlü sınav alabilir. Bu sınav notunun başarı notuna katkısı %50'dir.

Uygulama eğitimi, öğretim programında bulunan bir dersin parçası olabileceği gibi kendi başına bir ders de olabilir. Öğretim programı çerçevesinde uygulama eğitimleri akademik dönemler içerisinde ve/veya yaz tatiline rastlayan aylarda yapılabilmektedir. Uygulama eğitimlerinin süreleri, ilgili sektöre yönelik mevzuatlar, sektör görüşleri/değerlendirmeleri ve bilimsel gereklilikler göz önünde bulundurularak öğretim programı aracılığıyla belirlenir. Çalışma süreleri ve günleri Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanmış mevzuat ve iş kanununa aykırı olacak şekilde belirlenemez.

1.9. Eğitim Programının Bileşenleri

1.9.1. Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitim planı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 9. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Eğitim Planı

Dersler/kategoriler	Kredi	AKTS
Zorunlu	155	221
Seçmeli	27	23
Toplam	182	244

Öğrencilerin mezun olabilmeleri için genel not ortalamasının 2.00 ve daha yukarı olması, 244 AKTS kredilik eğitim öğretim faaliyetini başarı ile tamamlamış olmaları gerekir.

1.10. Bölüm Kredileri

Kapadokya Üniversitesi Bologna Süreci'ne adapte olmuştur.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Bologna.aspx?contentId=2&lang=tr-TR>

Bu çerçevede Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim programı;

- Yatay / dikey geçişler için yapılacak hesaplamalara kolaylık sağlamak ve
- Ulusal ve uluslararası üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri ile karşılaştırmak için gerekli her bir dersin ve programın AKTS kredileri bazında tanımlanmış ve yayınlanmıştır.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2024&facultyId=11&programId=1&menuType=unit>

ÖLÇÜT 2. BÖLÜM PROGRAM ÇIKTILARI

2.1. Tanımlanan Bölüm Çıktıları

2.1.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Program Çıktıları:

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, gıda bilimi, turizm bilgisi ve beslenme ilkeleri gibi yakın disiplinlerde kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibidir.
2. Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, etik değerler, İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları vb. hakkında bilgi sahibidir.
3. Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları, hukuki düzenlemeler ve mutfak yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.
4. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulayabilir.
5. İçinde bulunduğu ortamlarda diğer bireylerle ve meslektaşları ile iyi iletişim kurar; kendi alanındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
6. Bir yabancı dilde kendini ifade edebilir, yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar.
7. Kaliteli malzemeleri seçerek hijyenik koşullarda, güvenilir her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir; farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir.
8. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
9. Çeşitli pişirme yöntemlerini tanır ve uygular.
10. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
11. Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilir.
12. Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.
13. Bilgi ve becerilerinin katma değeri yüksek düşünceye yaklaşıma veya ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alır.
14. Çalıştığı ve sorumluluğu altındaki alanlarda gıda ve iş güvenliği açısından gerekli önlemleri alır ve kontrol edebilir; kalite kontrolünü yapabilir.
15. Tarihi, sosyal, kültürel ve hukuksal sorumlulukları kavrar; etik, eşitlik ve çevresel değerleri benimser ve uygulayabilir.

2.1.2 Bölüm Program çıktıları ile bölüm eğitim amaçlarının uyumu aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 10. Bölüm Program Çıktıları ile Bölüm Eğitim Amaçlarının Uyumu

No	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Program Çıktıları	Bölüm Eğitim Amaçları
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, gıda bilimi, turizm bilgisi ve beslenme ilkeleri gibi yakın disiplinlerde kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibidir.	I, II, IV
2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, etik değerler, İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları vb. hakkında bilgi sahibidir.	I, II, IV
3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları, hukuki düzenlemeler ve mutfak yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.	I, II, IV

4	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulayabilir.	I, II, III, IV
5	İçinde bulunduğu ortamlarda diğer bireylerle ve meslektaşları ile iyi iletişim kurar; kendi alanındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.	II, III
6	Bir yabancı dilde kendini ifade edebilir, yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar.	II
7	Kaliteli malzemeleri seçerek hijyenik koşullarda, güvenilir her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir; farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir.	I, II, IV
8	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	I, II, IV
9	Çeşitli pişirme yöntemlerini tanır ve uygular.	I, II, IV
10	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	I, II, IV
11	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilir.	I, II, IV
12	Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.	I, II, IV
13	Bilgi ve becerilerinin katma değeri yüksek düşünceye yaklaşıma veya ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alır.	I, II, IV
14	Çalıştığı ve sorumluluğu altındaki alanlarda gıda ve iş güvenliği açısından gerekli önlemleri alır ve kontrol edebilir; kalite kontrolünü yapabilir.	I, II, IV
15	Tarihi, sosyal, kültürel ve hukuksal sorumlulukları kavrar; etik, eşitlik ve çevresel değerleri benimser ve uygulayabilir.	I, II, III, IV

2.1.3 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Program Çıktılarının Belirlenme Yöntemi

Eğitim programlarımızın, mezunlarımıza iş hayatlarında ihtiyaç duyacakları mesleki ve bilimsel yeterliliği sağlamalarını ve ülke meselelerine bilimsel çözümler üreten kanaat önderleri olmalarını temin edecek şekilde yapılandırılmasına ve güncel tutulmasına yönelik çalışmalar ilgili fakültelerde dekanlık, yüksekokul ve enstitülerde müdürlük tarafından yürütülür.

Yeni öğretim programlarının hazırlanması dekan, yüksekokul müdürü veya enstitü müdürünün önerisi ve Rektörün talimatı ile yapılır. Yeni programlara ilişkin fizibilite çalışmalarında YÖK'ün ilgili form ve formatları kullanılır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim programı; Üniversitemiz Stratejik Planı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, yiyecek-içecek sektörünün kalifiye personelden beklentileri, benzer eğitim veren üniversitelerin öğretim programları, Kapadokya Meslek Yüksekokulu Aşçılık öğretim programı, Mesleki Yeterlilik Kurumunda bulunan yeterlilik başlıkları, ilgili yiyecek-içecek sektörlerinin görüşleri değerlendirilerek ve işletme ve mutfak uygulama becerilerini eş zamanlı geliştirecek şekilde hazırlanmıştır.

Eğitim programı geliştirilirken bölümün yeterlilikleriyle ders öğrenme çıktıları arasında ilişkilendirme yapılmış, bölümde okutulan her dersin öğrenme çıktıları ile program çıktılarına katkılarını gösteren ders/program yeterlikleri matrisleri oluşturulmuştur (Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

2.1.4 Bölüm Program çıktılarının dönemsel olarak gözden geçirilmesi

Bölüm başkanları, öğretim programlarının ve program çıktılarının güncel tutulmasından ve geliştirilmesinden sorumludur; Bölüm Başkanı, program başkanından görüş alır; bu doğrultudaki değerlendirme ve önerilerini yüksekokul müdürüne sunar.

Bölüm başkanları, her akademik yılda, bölümleri ile alakalı en az iki dış paydaş ile ders içerikleri, uygulamalar, alandaki gelişmeler, sektördeki gelişmeler vb. konular hakkında değerlendirme görüşmesi yaparak bu görüşmeyi tutanağa bağlar ve yüksekokul müdürüne teslim eder.

Yürürlükte olan öğretim programlarına ilişkin değişiklik önerileri, Program Değişiklik Talep Formu yüksekokul müdürlüğüne sunulur. Müdürlüğün, değişiklik talebini uygun görmeleri halinde, bölüm başkanları, değişiklik önerisinin ders - öğrenme çıktıları arasında ilişkilendirmelere, öğrenme çıktıları ile program amaçlarına katkılarını gösteren ders/program yeterlikleri matrisine ve TYYÇ program yeterlilikleri matrisine etkilerini değerlendirir, gerekli güncellemeleri yapar. Varsa yeni derslik, atölye ve laboratuvar ihtiyaçlarını Genel Sekreterlik ile istişare eder (Ek-6 Program Değişiklik Talep Formu).

Değişiklikler kurul onayı sonrasında Rektörlüğe iletilir, Rektörlük öğretim programlarını inceleyerek Senato onayına sunar, Senato tarafından onaylanan yeni öğretim programı, Kapadokya Üniversitesi Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi koordinasyonu ile ilgili yazılımlara ve öğrenci işleri otomasyon sistemine girilir (Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

Beş yıllık periyotlarda, öğrenci, mezun ve işverenlere her bir bölüm/program için (Ek-7 Öğrenci İş Yüğü Belirleme Formu, Ek-8 Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi, Ek-9 Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi) anket yapılır. Öğrenci anketi en az 5 öğrenciyle, mezun ve işveren anketleri en az 3 mezun ve işletmeyle yapılmaktadır.

2.2 Bölüm Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

2.2.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün program çıktılarına ulaşma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek üzere yapılan ölçme ve değerlendirme yöntemleri aşağıdaki örneklerle sıralanmıştır.

- Ders bilgi paketi

Her dersin vize, final ve bütünleme sınavlarında öğrencilerin başarı durumlarının değerlendirilmesi, girilir (Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

- Uygulama Eğitimi Defteri (Ek-4 Uygulama Eğitimi Defteri) ve İşyeri Uygulama Eğitimi Defteri (Ek-5 İşyeri Uygulama Eğitimi Defteri)
- Program Yeterliliklerine Yönelik Mezun ve İşveren Anketleri (Ek-8 Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi, Ek-9 Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi)

2.2.2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları program çıktılarına ulaşma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek üzere yapılan ölçme ve değerlendirme sürecinin işletildiğine dair kanıtlar aşağıda belirtilen eklerde gösterilmiştir.

- Uygulama Eğitimi Defteri (Ek-4 Uygulama Eğitimi Defteri) ve İşyeri Uygulama Eğitimi Defteri (Ek-5 İşyeri Uygulama Eğitimi Defteri)
- Program Yeterliliklerine Yönelik Mezun ve İşveren Anketleri (Ek-8 Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi, Ek-9 Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi)

2.3 Bölüm Program Çıktılarına Ulaşma

2.3.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, her bir program çıktısı için ayrı ayrı olmak üzere, mezuniyet aşamasına gelmiş olan her bir öğrencinin o program çıktısına ne düzeyde ulaştığını saptamak amacıyla kullanmış olduğu ölçme ve değerlendirme sisteminden elde edilen somut kanıtlar aşağıda sıralanmıştır.

- Ders bilgi paketi
- Her dersin vize ve final sınavlarında öğrencilerin başarı durumlarının incelenmesi
- Proje ve seminer çalışmaları değerlendirme sonuçları
- Uygulama Eğitimi Defteri ve İşyeri Uygulama Eğitim Defteri
- Etkinlik dersi kapsamında yapılan aktiviteler
- Mezun ve işveren anketleri değerlendirme sonuçları

2.3.2 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğrenci çalışmaları, bunlara ilişkin yapılan değerlendirmeler ve kanıt olarak sunulacak belgeler ile program çıktıları arasındaki ilişki aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 11. Program Çıktıları, Dersler ve Örnek Kanıtlar

No	Program Çıktıları	Dersler	Örnek Kanıtlar
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, gıda bilimi, turizm bilgisi ve beslenme ilkeleri gibi yakın disiplinlerde kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibidir.	GAS163 GAS161 GAS162 GAS164 GAS261 GAS361 GAS371 GAS362 GAS306 GAS372 GAS374 BIP401 GAS403 GAS473 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, etik değerler, İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları vb. hakkında bilgi sahibidir.	GAS161 GAS166 IIS101 GAS261 GAS361 GAS371 GAS362 GAS306 GAS372 GAS374 GAS461 BIP401 GAS403 GAS471 GAS473 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları, hukuki düzenlemeler ve mutfak yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.	GAS161 GAS261 GAS361 GAS371 GAS362	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu

		GAS306 GAS374 GAS461 BIP401 GAS403 GAS471 GAS473 GAS402	
4	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulayabilir.	GAS113 GAS119 GAS110 GAS201 GAS203 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307 GAS304 GAS405 BIP401 GAS401 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
5	İçinde bulunduğu ortamlarda diğer bireylerle ve meslektaşları ile iyi iletişim kurar; kendi alanındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.	GAS161 GAS166 KTY102 GAS473 GAS402	Ara sınav ve final sınavları
6	Bir yabancı dilde kendini ifade edebilir, yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar.	INK101 INK102 INK201 INK202 INK301 FRA161 INK302 FRA162 FRA103 INK401 FRA104 GAS472	Ara sınav ve final sınavları
7	Kaliteli malzemeleri seçerek hijyenik koşullarda, güvenilir her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir, sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir; farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir.	GAS113 GAS119 GAS110 GAS201 GAS203 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu

		GAS304 GAS363 GAS364 GAS372 GAS405 BIP401 GAS401 GAS402	
8	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.	GAS113 GAS119 GAS110 GAS201 GAS203 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307 GAS304 GAS405 BIP401 GAS401 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu, pratik değerlendirme formu
9	Çeşitli pişirme yöntemlerini tanır ve uygular.	GAS113 GAS119 GAS110 GAS201 GAS203 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307 GAS304 GAS405 BIP401 GAS401 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
10	Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	GAS113 GAS119 GAS110 GAS201 GAS203 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307 GAS304 GAS405	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu

		BIP401 GAS401 GAS402	
11	Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapabilir.	GAS363 GAS306 BIP401 GAS403 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
12	Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinlikleri yaşam boyu öğrenme bilinciyle sürekli günceller ve geliştirir.	GAS163 GAS113 GAS119 GAS161 GAS164 GAS110 GAS162 GAS201 GAS203 GAS261 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307 GAS361 GAS363 GAS371 GAS306 GAS364 GAS362 GAS304 GAS372 GAS374 GAS403 GAS405 GAS461 BIP401 GAS401 GAS402 GAS471 GAS473	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
13	Bilgi ve becerilerinin katma değeri yüksek düşünceye yaklaşıma veya ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alır.	GAS163 GAS113 GAS119 GAS161 GAS164 GAS110 GAS162 GAS201	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu

		GAS203 GAS261 GAS202 GAS204 GAS208 GAS301 GAS307 GAS361 GAS363 GAS371 GAS306 GAS364 GAS362 GAS304 GAS372 GAS374 GAS403 GAS405 GAS461 BIP401 GAS401 GAS402 GAS471 GAS473	
14	Çalıştığı ve sorumluluğu altındaki alanlarda gıda ve iş güvenliği açısından gerekli önlemleri alır ve kontrol edebilir; kalite kontrolünü yapabilir.	IIS101 GAS261 GAS371 GAS362 GAS374 BIP401 GAS402	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu
15	Tarihi, sosyal, kültürel ve hukuksal sorumlulukları kavrar; etik, eşitlik ve çevresel değerleri benimser ve uygulayabilir.	TBS161 GAS166 GAS164 TDS161 SYS121 GSS171 TDS162 SYS122 GSS172 TAS161 KTY102 TAS162 GAS473 GAS402 EOS171	Ara sınav ve final sınavları, pratik değerlendirme formu

2.4 Bölüm Program Çıktılarını İzleme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün program çıktılarının izlenmesi amacıyla öğrenci, mezun ve işverenlere anket uygulanması dâhil olmak üzere sektörel ve teknolojik gelişmelerin

takibi, mevzuat değişiklerinin incelenmesi vb. alışmaları Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı kapsamında yürütölmektedir.

ÖLÇÜT 3. ÖĞRENCİLER

3.1 Öğrenci Kabulleri

3.1.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne öğrenci kabulü; ÖSYM tarafından düzenlenen sınavlar ve yerleştirme işlemleri sonucunda kayıt yaptıрма hakkı elde edenler, ilgili mevzuat hükümlerince kayıt yaptıрма hakkı kazanan yabancı uyruklular, ilgili mevzuat hükümlerince yatay geçiş hakkı kazananlar, Üniversitemiz tarafından belirlenen ve Yükseköğretim Kurulu tarafından onaylanan esaslara göre kabul hakkı kazananlar Yükseköğretim Kurulunca belirlenen esaslar çerçevesinde Üniversitemiz tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre kabul edilir.

Kapadokya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği 17. Maddesi gereğince üniversitenin herhangi bir programına girmeye hak kazanan öğrencilerin kayıtları Üniversite Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından yapılır. Kayıt için adaylardan istenen belgelerin aslı veya Üniversite tarafından onaylı örneği kabul edilir. Askerlik durumu ve adli sicil kaydına ilişkin olarak ise adayın yazılı beyanına dayanılarak işlem yapılır. Belgelerinde eksiklik veya tahrifat bulunanlar kayıt yaptıramaz. Bu durumdaki kişiler kayıt yaptırmış olsalar bile kayıtları iptal edilir. Süresi içinde kayıt yaptıramayanların belgelendirilmiş mazeretlerinin kabulüne Üniversite Yönetim Kurulunca karar verilir. Bu işlemin, Üniversitenin ek kontenjan talepleri ÖSYM'ye iletilmeden önce tamamlanması gerekir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yurtdışından ve yabancı uyruklu statüsündeki öğrencilerden lise son sınıfta ya da mezun durumda olan adayların başvuru kabul şartları linkte verilmiştir.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yurtdışından ve yabancı uyruklu statüsündeki öğrencilerden aşağıdaki linkte belirtilen durumlarda olan adayların başvuruları kabul edilmez.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

<https://kapadokya.edu.tr/2025-2026-akademik-yili-kayit-islemleri>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü uluslararası öğrenci kontenjanları her yıl duyurulmaktadır.

<https://kapadokya.edu.tr/akademik/international/uluslararasi-ogrenci-basvurusu>

Aşağıdaki linkte belirtilen başarı şartlarından en az birini sağlamış olan adaylar eğitime yabancı uyruklu öğrenci statüsünde kabul edilmektedir.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

Listede yer almayan diğer sınav ve puan türleri ile aşağıda belirtilen nitelikteki adayların durumları Üniversite Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabul Komisyonunda görüşülür ve karara bağlanır:

- Türkiye’de ön lisans, lisans veya lisansüstü eğitim programlarını başarı ile tamamlayan veya daha önce öğrencilik hakkı kazanmış adaylar,
- Yurtdışında ön lisans, lisans veya lisansüstü eğitim programlarını başarı ile tamamlayan ve Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından denklik belgesi/tanınırlık belgesine sahip adaylar,
- TÜBİTAK’ın tanıdığı ve katıldığı uluslararası bilim olimpiyatlarından altın, gümüş ve bronz madalya almış adaylar,
- SAT, GCE, International Baccalaureate vb gibi birçok ülkede uluslararası geçerliliği olan sınavlardan yukarıdaki listede belirtilen asgari puanı almış olan adaylar,
- Lise öğrenimini Türkiye’de tamamlayan yabancı uyruklu veya Türk vatandaşlığından çıkma izin belgesi alan yabancı uyruklu statüdeki adaylardan Türk liselerinden alınmış diploma notu 100 üzerinden en az 75 olan adaylar,

e) Yabancı uyruklu öğrenci adaylarından ÖSYM tarafından düzenlenmiş üniversiteye giriş sınavına katılmış, başvurduğu programın gerektirdiği asgari puanı sağlamış olan adaylar.

3.1.2 Tablo 3.1’de son beş yıla ilişkin kontenjanları, programa yeni kayıt yaptıran öğrencilerin sayılarını, Üniversiteye giriş sınavı puanları ve başarı sıralamaları yer almaktadır.

Tablo 12. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Üniversiteye Giriş Sınavı Derecelerine İlişkin Bilgi

Akademik Yıl	Kontenjan	Kayıt Yaptıran Öğrenci Sayısı	Nevşehir Yerleşkesi			
			Sınav Puanı		Sınav Başarı Sırası	
			En yüksek	En düşük	En yüksek	En düşük
2024-2025	86	84	376,64498	204,608	69.242	1.286.306
2023-2024	86	85	391,251	203,567	29.781	1.315.842
2022-2023	70	70	366,70	247,54	69.446	846.491
2021-2022	70	46	352,3	206,13	23408	560991
2020-2021	70	70	353,39	216,47	58492	763728
2019-2020	60	59	369,35507	222,95216	46011	824760
2018-2019	60	44	360,1151	219,79638	42328	871410

3.1.3 Bölümde isteğe bağlı İngilizce hazırlık sınıfı bulunmaktadır.

3.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Ana Dal ve Ders Sayma

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne dikey geçiş ve yatay geçişle gelen öğrenci sayılarına ait tablolar aşağıda yer almaktadır.

Tablo 13. Bölüme Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı

Akademik Yıl	Bölüme yatay geçiş yapan öğrenci sayısı		
	Kurum içi	Kurumlar arası	Toplam
2024-2025	0	1	1
2023-2024	1	1	2
2022-2023	1	3	4
2021-2022	-	2	2
2020-2021	1	-	1
2019-2020	-	1	1
2018-2019	-	-	0

Tablo 14. Bölüme Dikey Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı

Akademik Yıl	Bölüme dikey geçiş yapan öğrenci sayısı		
	Kurum içi	Kurumlar arası	Toplam
2024-2025	0	1	1
2023-2024	2	1	3
2022-2023	-	3	3
2021-2022	-	5	5
2020-2021	-	4	4
2019-2020	-	1	1
2018-2019	-	-	0

Başka yükseköğretim kurumundan Üniversiteye veya Üniversitenin bir programından başka bir programına yapılacak yatay geçişler, Önceki Öğrenmenin Tanınması ve İntibak İşlemleri Yönergesi hükümlerine göre yürütülür. Belirlenen kontenjan ve esaslar uyarınca yatay geçiş başvurularının kabulüne ve yatay geçiş yapanların ders intibaklarına ilgili Yönetim Kurulu karar verir.

Üniversitede yürütülen, önlisans diploma programları ile diğer önlisans programları arasında, lisans programları ile diğer lisans programları veya önlisans programları arasında ilgili bölümlerin ve fakülte/yüksekokul kurullarının önerisi üzerine Senatonun olumlu görüşü ve Mütevelli Heyetinin onayı ile çift anadal programı açılabilir. Çift anadal programının müfredatı bu yönerge esasları doğrultusunda ilgili bölümler/programlar tarafından oluşturulur ve ilgili Kurulların önerisi ve Senatonun onayı ile kesinleşir. Anadal veya ikinci anadal programlarının müfredatında değişiklik olması durumunda, çift anadal programı müfredatında da gerekli düzenlemeler yapılır.

Üniversitede yürütülen lisans programları ile diğer lisans programları arasında ilgili bölümlerin ve fakülte/yüksekokul kurullarının önerisi üzerine Senatonun olumlu görüşü ve Mütevelli Heyetinin onayı ile Yandal programı açılabilir. Yandal programının müfredatı bu yönerge esasları doğrultusunda ilgili bölümler tarafından oluşturulur ve ilgili Kurulların önerisi ve Senatonun onayı ile kesinleşir. Anadal veya yandal programlarının müfredatında değişiklik olması durumunda, çift anadal programı müfredatında da gerekli düzenlemeler yapılır.

<https://kapadokya.edu.tr/hakimizda/yonetmelik-yonerge>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri Beslenme ve Diyetetik bölümünde çift anadal ve yandal yapabilmektedir. Çift anadal ve yandal protokolleri Ek-10 ve Ek-11’de verilmiştir.

<https://www.kapadokya.edu.tr/akademik/cift-ana-dal-yan-dal-programlari>

Tablo 15. Bölümde Çift Anadal Yapan Öğrenci Sayısı

Akademik Yıl	Bölümde Çift Anadal Yapan Öğrenci Sayısı		
	Kurum içi	Kurumlararası	Toplam
2024-2025	5	0	5
2023-2024	0	-	0
2022-2023	8	-	8
2021-2022	7	-	7
2020-2021	1	-	1

Öğrencilerimizin, transfer edilmesini talep ettikleri önceki öğrenmelerini akademik takvimde belirtilen ders başlangıç haftası öncesinde ilan edilen başvuru formu/dilekçesi aracılığı ile bölüm başkanlığına iletmesi gerekmektedir. Başvuru formuna daha önce öğrenim görülen kurum tarafından onaylanmış (veya kurumsal internet sitesinde ilan edilmiş) ders içerikleri ve kredi bilgileri, not durum belgesi (transkript) ve notların 4'lük sistemdeki katsayılarını gösteren tablonun eklenmesi gerekir. Eksik belge ile yapılan başvuru işleme alınmaz. Başvuran öğrencilerin önceki öğrenimlerinde tamamlanmış stajları varsa, staj yapılan yeri, süresini ve başarı durumlarını gösteren belgelerin eklenmesi gerekir.

Yabancı dil dersleri için ÖSYM tarafından eşdeğerliği kabul edilen sınav sonuçları, yapılan transfer başvuruları Kapadokya Üniversitesi Yabancı Diller Yönergesi hükümleri uyarınca gerçekleştirilir.

YÖK tarafından denkliği tanınmayan yurt dışındaki üniversitelerden alınan dersler için muafiyet ve intibak işlemleri yapılmaz. Muaf olunmak istenen dersin ön koşulu var ise ve bu koşul sağlanmamış ise o ders için muafiyet talebinde bulunulamaz. Muaf olunmak istenen ders daha önce birden fazla almış ise alınmış öğrencinin almış olduğu en yüksek not dikkate alınır. Eğitim kısmen veya tamamen yabancı bir dilde yapıldığı programlarda muafiyet/transfer başvurusu yapılan ders okutulduğu dilden daha önce farklı bir eğitim dilinde alınmış ise muafiyet/transfer işlemi yapılamaz.

3.3 Öğrenci Değişimi

3.3.1 Üniversitemiz tarafından başka kurumlarla yapılan anlaşmalar ve kurulan ortaklıklar aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 16. Başka Kurumlarla Yapılan Anlaşmalar ve Kurulan Ortaklıklar

Kurum adı	Ülke	Program
Al Farabi Kazakh National University	Kazakistan	MOU
Azerbaijan Shahid Madani University	İran	MOU
Azerbaijan Tourism and Management University	Azerbaycan	Mevlana
Baku State University	Azerbaycan	MOU

Bulgarian Academy of Sciences	Bulgaristan	Erasmus KA103
Corrin Stud and Veterinary Clinic	İrlanda	Erasmus KA103
Evangelische Hochschule Ludwigsburg	Almanya	Erasmus KA103
Goce Delcev University	Kuzey Makedonya	Erasmus KA103
Hankuk University of Applied Sciences	Güney Kore	MOU
Institut de Formation Interhospitalier Théodore Simon	Fransa	Erasmus KA103
Institut Supérieur sociol de Mulhouse	Fransa	Erasmus KA103
International Hoca Ahmet Yesevi Turkish-Kazakh University	Kazakistan	MOU
International University of Kyrgyzstan	Kırgızistan	MOU
Josip Juraj Strossmayer University of Osijek	Hırvatistan	Erasmus KA103
Kh.Dosmukhamedov Atyrau State University	Kazakistan	MOU + Erasmus KA107
Khazar University	Azerbaycan	MOU
Klaipeda State University of Applied Sciences	Litvanya	Erasmus KA103
Koçkaya Reise-Versicherungsbüro	Almanya	Erasmus
L.N.Gumilyov Eurasian National University	Kazakistan	MOU
Libertas International University	Hırvatistan	Erasmus KA103
London Kafe Restaurant	Belçika	Erasmus
L'ouie Centre Auditif	Belçika	Erasmus
Mr. Peter Company S.R.L.	Romanya	Erasmus
Nahçıvan State University	Azerbaycan	MOU
National Technical University of Ukraine "Igor Skorsky" Kyiv Polytechnic Institute	Ukrayna	Erasmus KA107
Osh State University	Kırgızistan	MOU
P. Stradins Medical College of the University of Latvia	Letonya	Erasmus KA103
Panevėžys University of Applied Sciences	Litvanya	Erasmus KA103

Prishtina University	Kosova	MOU
Restaurant Aspendos	Almanya	Erasmus
Romaero Sa	Romanya	Erasmus KA103
Sapienza Universita Di Roma	İtalya	Erasmus KA103
Shih Hsin University	Tayvan	MOU
Tabriz University	İran	MOU
Thomasmore University of Applied Sciences	Belçika	Erasmus KA103
Università Degli Studi Della Tusia	İtalya	Erasmus KA103
Universidad de Leon	İspanya	Erasmus KA103
Università degli Studi della Basilicata	İtalya	Erasmus KA103
Universitat Politècnica de València	İspanya	Erasmus KA103
University of Lodz	Polonya	Erasmus KA103
University of Paisi Hilendarski	Bulgaristan	Erasmus KA103
University of Rome"Tor Vergata"	İtalya	Erasmus KA103
University of Salzburg	Avusturya	Erasmus KA103
University of Zilina	Slovakya	Erasmus KA103
Vilnius Gediminas Technical University	Litvanya	Erasmus KA103
Zem Buram	Letonya	Erasmus KA103

3.3.2 Kapadokya Üniversitesi bünyesinde bulunan Uluslararası İlişkiler Ofisi Üniversitemiz öğrencilerinin dünya genelinde çeşitli değişim programlarına katılımına destek vermekte, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası düzeyde toplumun temel değer ve kültürlerine uygun bir biçimde kullanmasına olanak sağlamaktadır.

Kapadokya Üniversitesi, hareketlilik programlarıyla 2008 yılından bu yana birçok Avrupa ülkesine çok sayıda öğrenci ve personel hareketlilik imkânı sunmuştur. Erasmus+, Mevlana ve Farabi programlarının yanı sıra ikili anlaşmalarla uluslararası ilişki ağını gün geçtikçe güçlendirmektedir.

Program ve bölüm başkanları ile Uluslararası İlişkiler Ofisi Kapadokya Üniversitesi öğrencilerini her eğitim-öğretim akademik yılı başında düzenlenen seminerlerle ERASMUS Öğrenci Hareketliliği programına katılım yönünde teşvik etmektedir.

ERASMUS programı başvuru öncesinde, başvuru tarihleri Uluslararası İlişkiler Ofisi tarafından Kapadokya Üniversitesi web sayfası üzerinden duyurulmaktadır. Ayrıca danışmanlık derslerinde öğrencilere başvuru tarihleri ve koşullarına ilişkin bilgi verilmektedir.

<https://www.kapadokya.edu.tr/akademik/erasmus>

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Home.aspx?lang=tr-TR>

<https://kapadokya.edu.tr/akademik/international/uluslararasi-ogrenci-basvurusu>

3.3.3 ERASMUS Öğrenci Değişim Programından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri henüz yararlanmamıştır.

3.4 Danışmanlık ve İzleme

3.4.1. 05.11.2017 tarihinde ve 30231 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren ve 27.07.2019 tarihli ve 30840 sayılı Resmî Gazete’de değişiklik yapılan Kapadokya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliğinin, akademik danışmanlık konusunu düzenleyen 18 maddesinde kaydını yaptıran her öğrenci için, ilgili bölüm veya program başkanlığınca, programın öğretim elemanları arasından bir akademik danışman atanacağı belirtilmiştir. Akademik danışmanın atanmadığı bölümlerde süreç ilgili bölüm başkanının söz konusu bölümdeki kayıtlı öğrencilerin doğal akademik danışmanı olacağı şeklinde düzenlenmiştir.

Akademik danışman öğretim süresi boyunca öğrenciyi izler, yol gösterir, yardımcı olur. Öğrenciler, akademik danışmanlarının onayını alarak, her dönemin başında, alacakları derslere kayıt yaptırır. Akademik danışman gerektiğinde öğretim elemanlarından öğrencilerin eğitim-öğretim faaliyetleri ve başarı durumları hakkında rapor isteyebilir.

Kapadokya Üniversitesi öğrencilerinin, mutlu, huzurlu ve verimli bir yükseköğretim hayatı geçirmelerini; akademik başarıya ulaşmalarını ve doğru meslek seçimi yapmalarını temin etmek için, öğrencilerin ihtiyaç duyabilecekleri akademik, psikolojik ve mesleki rehberlik desteği ve danışmanlık verme usul ve esaslarını belirlemek amacıyla 07.11.2017 tarihinde Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Yönergesi yayınlanmıştır.

Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Yönergesi kapsamında Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Komisyonu kurulmuş olup komisyon aşağıdaki görevleri yerine getirmektedir:

- a) Yeni kayıtlı öğrencilere dağıtılmak üzere Öğrenci Kılavuzunu hazırlar, çoğaltır ve dağıtımını yapar.
- b) Yeni kayıtlı öğrencilerin üniversiteye uyumunu kolaylaştıracak oryantasyon programını hazırlar ve uygular.
- c) Öğrenci danışmanlarının belirlenmesi ve görevlendirilmesi için ilgili fakülte/enstitü/yüksekokul kuruluna öneride bulunur.
- ç) Yıl içerisinde gerçekleştirilecek rehberlik ve danışmanlık faaliyetlerinin planını hazırlar, uygular.
- d) Haftalık danışmanlık saatlerinde öğrencilere iletilecek genel bilgilendirmeleri belirler ve danışmanlara iletir.
- e) Her akademik dönemde en az bir kez öğrenci memnuniyetinin ölçülmesine yönelik anket/mülakat uygulanmasını sağlar, sonuçlarını değerlendirir, Rektörlüğe sunar.

Her öğrenci için akademik danışman dışında Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Yönergesi hükümlerini yerine getirmek üzere bir danışman atanmıştır. Öğrenci danışmanları ilgili yüksekokul/fakülte/enstitü kurulları tarafından atanır ve öğrenci işleri otomasyonu aracılığı ile öğrenciye bildirilir. Öğrencinin danışmanının mezun olana kadar değişmemesi esastır. Danışman değişikliği gerektiği durumlarda değişiklik kurul kararı ile gerçekleştirilir. Haftalık ders programlarında her program için danışmanlık saatleri tanımlanır.

Öğrenci danışmanın görevleri aşağıda verilmiştir.

- Danışmanlık yaptığı öğrencilere ders seçimlerinde ve yükseköğretim süreci boyunca yer alacakları tüm eğitim-öğretim süreçlerini planlamak konusunda danışmanlık yapmak,
- Danışmanlık yaptığı öğrencilerin akademik başarılarını, program dâhilinde alması gereken tüm dersleri alıp almadığını ve mezuniyet gerekliliklerini yerine getirip getirmediğini kontrol etmek ve öğrencileri bu konuda bilgilendirmek,
- Danışmanlık yaptığı öğrencileri ihtiyaç görmesi halinde Rehberlik ve Psikolojik Danışma Birimine yönlendirmek,
- Danışmanlık yaptığı öğrencilerin derslere devam durumunu takip etmek, devamsızlığın süreklilik kazanması halinde öğrenciyi uyarmak, ders devamlılığının artırılması için tedbir almak,
- Danışmanlık yaptığı öğrencilere yükseköğretim sürecine uyum, mesleki gelişim ve kariyer konularında bilgilendirme ve rehberlik yapmak,
- Öğretim, sınav ve disiplin yönetmelikleri ile ilgili en güncel yönetmelik ve esasları takip etmek ve öğrencileri bilgilendirmek, değişiklikleri iletmek,
- Danışmanlık yaptığı öğrencilere yükseköğretim süreçlerinde karşılaşılan sorunların çözümü konusunda yardımcı olmak,
- Danışmanlık yaptığı engelli öğrencilerin özel eğitim gereksinimleri konusunda akademik birim yöneticisine bildirimde bulunmak,
- Danışmanlık yaptığı öğrencilerin dilek ve şikâyetlerini takip etmek, üniversitenin ilgili birimlerine raporlamak,
- Danışmanlık yaptığı öğrencilere memnuniyet anketi uygulamak, anket sonuçlarını komisyon ile paylaşmak,
- Üniversitenin kararlarını açık ve anlaşılır bir şekilde öğrenciye iletmek,

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

3.4.2 Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkılarının Sayısal ve Niteliksel Olarak Değerlendirilmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü olarak 2024-2025 eğitim-öğretim yılında toplam 245 öğrenciye 1 öğretim üyesi ve 2 öğretim elemanı danışmanlık hizmeti vermektedir. Danışmanlık sürecinde eğitimle ilgili sorunların yanı sıra danışmanlar öğrencilerin paylaştıkları ve danıştıkları ölçüde özel/ kişisel sorunlar da dinlemekte ve bu konularda da yardımcı olmaya çalışılmaktadır.

Tablo 17. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Danışmanlık Hizmeti Veren Öğretim Elemanları

2024-2025 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
1. Sınıf	Öğr. Gör. Melih İÇİGEN
2. Sınıf	Öğr. Gör. Dr. Elif KÜTAHNECİ
3. Sınıf	Öğr. Gör. Enes GÜNDOĞDU
4. Sınıf	Arş. Gör. Dr. Burcu SARI GENÇAĞ
2023-2024 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
1. Sınıf	Simay Hastürk
2. Sınıf	Enes Gündoğdu
3. Sınıf	Burcu Sarı Gençağ
4. Sınıf	Elif Kütahneci
2022-2023 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
1. Sınıf	Melih İÇİGEN
2. Sınıf	Burcu SARI GENÇAĞ
3. Sınıf	Elif KÜTAHNECİ
4. Sınıf	Burcu SARI GENÇAĞ

2021-2022 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
5. Sınıf	Arş. Gör. Burcu SARI
6. Sınıf	Öğr. Gör. Dorukan BOYACI
7. Sınıf	Arş. Gör. Burcu SARI
8. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Kadir ESEN
2020-2021 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
1. Sınıf	Öğr. Gör. Dorukan BOYACI
2. Sınıf	Arş. Gör. Mustafa Kadir ESEN
3. Sınıf	Arş. Gör. Mustafa Kadir ESEN
2019-2020 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
1. Sınıf	Arş. Gör. Mustafa Kadir ESEN
2. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER, Arş. Gör. Mustafa Kadir ESEN
2018-2019 Akademik Yılı (Nevşehir Yerleşkesi)	
1. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER

3.5 Başarı Değerlendirmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde başarı değerlendirme 05.11.2017 tarihinde ve 30231 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren ve 27.07.2019 tarihli ve 30840 sayılı Resmî Gazete’de değişiklik yapılan Kapadokya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği hükümleri çerçevesinde yapılmaktadır.

Derslerin dönem içi ve dönem sonu değerlendirmesinde uygulanacak değerlendirme esasları dersi verecek öğretim elemanının önerisi doğrultusunda Yüksekokul Kurulu tarafından karara bağlanır. Yüksekokul Kurulu derslerin ölçme değerlendirme esaslarını belirlerken sınavların katkı düzeylerinin yanı sıra sınavlara girmek için gerekli başarı ve devam koşullarını da düzenleyebilir.

Akademik dönemde planlanmış dönem içi ve dönem sonu sınavlar haricinde aşağıdaki sınavlar verilir. Bu sınavlar için ayrıca mazeret sınavı verilmez.

- Bütünleme sınavı: Dönem sonu sınavına girmek için gerekli olan koşulları yerine getirmiş olmasına rağmen dönem sonu sınavına giremeyen veya başarısız olan öğrenciler için bütünleme sınavı verilir. Verilmeyeceği ve bütünleme sınavına ilişkin esaslar Senato tarafından belirlenir.
- Mazeret sınavı: Geçerli bir neden ile dönem içi veya dönem sonu sınavlarına giremeyen öğrencilere ilgili Fakülte/Enstitü/Yüksekokul Yönetim Kurulu kararı ile mazeret sınavı hakkı verilebilir. Öğrencilerin mazeret sınavı hakkından faydalanabilmeleri için mazeretlerinin sona ermesini takip eden yedi iş günü içinde Fakülte/Enstitü/Yüksekokula yazılı başvuru yapmaları gerekir.
- Ek sınav: 2547 sayılı Kanun ile belirtilen azami öğrenim süresini doldurdukları halde mezun olamayan öğrencilere talep etmeleri halinde başarısız oldukları dersin dönemine bakılmaksızın ilgili Yönetim Kurulu kararı ile ek sınav hakkı verilir. Azami öğrenim süresini doldurmadıkları halde, devamlarını tamamlamış olmak şartıyla mezun olmak için başarısız en çok üç dersi kalan öğrencilere talep etmeleri halinde ilgili Yönetim Kurulu kararı ile azami süreyi doldurmadan sınav hakkı verilebilir. Normal öğretim süresinin sonunda başarısız dersi olmadığı halde bu Yönetmelikte belirlenen asgari not ortalaması şartını sağlayamayan öğrenciler ilgili akademik yılın ek sınav döneminde üç dersi geçmemek üzere koşullu başarılı oldukları derslerden ek sınav talep edebilirler.
- Muafiyet sınavı: Yönetim Kurulu kararı ile muafiyete tabi tutulması uygun görülen dersler için her akademik dönemin başında muafiyet sınavı açılır.

Öğrencilere aldıkları her ders için katsayıları, 100 puan üzerinden karşılıkları ve başarı durumu aşağıdaki tabloda gösterilen harf notlarından biri dönem sonu ders notu olarak takdir olunur.

Tablo 18. Başarı Notlarının Harf Notu Olarak Karşılığı

Puan	Ders Notu	Katsayı	Başarı Durumu
90-100	AA	4,0	Başarılı
85-89	BA	3,5	Başarılı
75-84	BB	3,0	Başarılı
70-74	CB	2,5	Başarılı
60-69	CC	2,0	Başarılı
55-59	DC	1,5	Koşullu Başarılı
45-54	DD	1,0	Koşullu Başarılı
40-44	FD	0,5	Başarısız
0-39	FF	0	Başarısız
0	FZ	0	Devamsız

Bir dersten “DC” ve “DD” notlarından birini alan öğrenci o dersi koşullu olarak başarmış sayılır. Mezuniyette koşullu başarılı notların, başarılı kabul edilebilmesi için öğrencinin genel not ortalamasının en az 2.00 olması gerekir. Senato kararı ile bazı dersler için “DC” ve “DD” ders notları not ortalamasına bakılmaksızın başarısız sayılabilir. Söz konusu derslerden “DD” veya “DC” notu almış olan öğrenciler bu dersleri “FD” ve “FF” notu almış gibi tekrar almakla yükümlüdürler

Yukarıdaki tabloda yer alan notların dışında aşağıdaki tanımlamalar da kullanılmaktadır:

- “TR” tanımlaması: İlgili Yönetim Kurulu tarafından denkliği kabul edilmiş olduğu halde başarı notu karşılığı bir not ile ifade edilmemiş derslerin tanımlamasında kullanılır. “TR” ile tanımlanmış ders, not ortalaması hesaplarına dahil edilmez fakat öğrencinin transkriptinde yer alır ve toplam kredi hesabına dahil olur.
- “G” tanımlaması: Ortalamaya dahil edilmeyen, ölçme değerlendirme yöntemi bir sınava veya belirli sorumlulukların yerine getirilmesine dayanan ders, uygulama, proje, staj, etkinlik ve benzeri faaliyetlerin tamamlandığını göstermek için “G” tanımlaması kullanılır. Bu kapsamda değerlendirilecek faaliyetlerin hangileri olduğuna ve kredi değerlerine ilgili Kurul tarafından karar verilir.
- “S” tanımlaması: Geçerli mazeret nedeniyle, gereken çalışmaların tamamlanamaması durumunda dersin sorumlusunun talebi, bölüm veya program başkanının onayı ile verilir. Bir sonraki dönemin ders ekleme-bırakma tarihi sonuna kadar eksikliklerin tamamlanamaması halinde öğrencinin notu “FF” olarak verilir.

Öğrenciler, bir değerlendirme sonucuna veya dönem sonu mutlak notuna, ilan tarihinden itibaren en çok yedi gün içinde yazılı olarak itiraz edebilir. Öğrenci İşleri Dairesi Başkanlığı tarafından açıklanan dönem sonu ders notları ile ilgili herhangi bir maddi hatanın yapılmış olması halinde, düzeltme işlemi ilgili Yönetim Kurulu tarafından karara bağlanır. Dönem sonu sınavlarından sonra verilen notlarla ilgili maddi hataların en geç ertesi dönem kayıt süresi içinde düzeltilmiş olması gerekir. Öğrenciler başarı harf notlarına itiraz edemezler.

3.5.2 Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri şeffaf, adil ve tutarlı bir şekilde yapılmaktadır. Dersi veren öğretim elemanı değerlendirme ölçütleri ve ağırlıkları Kapadokya Üniversitesi bilgi paketi üzerinden öğrencilere duyurur. Yazılı sınavlarda her bir sorunun puan değeri sınav kâğıdında belirtilir. Sınavlar dersin niteliğine göre teorik ve/veya uygulamalı şekilde yapılır.

Örgün, yaygın, uzaktan ve ikinci öğretim kapsamında uygulanmakta olan sınavların planlanması ve yürütülmesine ilişkin esasları düzenlemek amacıyla Üniversitemiz tarafından Sınav Planlama ve Uygulama Talimatı yayınlanmıştır.

Kapadokya Üniversitesinde yürütülen eğitim öğretim faaliyetlerinde değerlendirme sistemi olarak mutlak not sistemi uygulanmaktadır. Bu sistemin sağlıklı çalışması için soruların “beş kademede” hazırlanması gereklidir. Bu kademeler:

- a) Çok kolay sorular (puanlar): Derse birkaç kez gelmiş öğrencinin yapabileceği türden sorulardır. Öğrencinin 0-15 puan arasında bir puan alması hedeflenir.
- b) Kolay sorular (puanlar): Sınav için ayrıca çaba göstermemiş öğrencinin cevaplayabileceği sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 35 puana kadar olması hedeflenir.
- c) Normal sorular (puanlar) Derse devam etmiş sınavı önemsemiş öğrencinin cevaplayabileceği türden sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 60 puana kadar olması hedeflenir.
- ç) Zor sorular (puanlar): Çok az ders kaçırmış çalışmalarını aksatmamış öğrencinin cevaplayabileceği türden sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 80 puana kadar olması hedeflenir.
- d) Çok zor sorular (puanlar): Söz konusu dersin tüm ayrıntılarına vakıf derste verilen bilgileri kullanabilir, aktarabilir, yorumlayabilir, problem çözmede kullanabilir düzeydeki öğrencilerin cevaplayabileceği türden sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 80 – 100 puan arasında olması hedeflenir.

Klasik sınavlarda, yukarıda açıklanan kademe esaslarına uyularak hazırlanan en az beş soru sorulmalı ya da sorular kendi içerisinde bölümlenebilir beş kademeden oluşmalıdır.

Çoktan seçmeli sınavlarda, sorular hazırlanırken, yukarıda açıklanan kademe esasları gözetilmelidir. Soru sayısı en az sınavın toplam puanının cevap seçeneği sayısına bölümünün sonucu kadar olmalıdır. (100 puanlık bir sınavda her bir sorunun 4 seçeneği var ise soru sayısı en az 25 olmalı. Doğru yanlış seçenekleri ile yapılmış 100 puanlık bir sınavda ise seçenek sayısı 2 olduğundan en az 50 soru sorulmalıdır.)

Uygulama sınavlarının değerlendirilmesinde, dersler için belirlenen kriterler kullanılmalıdır, tüm uygulama derslerinin değerlendirilmesinde en az beş kriter kullanılmalıdır.

Tüm uygulamalı dersler için Ek- 4 Uygulama Eğitimi Defteri ve Ek- 5 İşyeri Uygulama Eğitimi Defteri kullanılarak öğrencilerin performanslarına göre değerlendirilir. Bu not dersin sınav sistemi dikkate alınarak, ara sınav ya da final sınavına etki eder.

3.6 Mezuniyet Koşulları

3.6.1 Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 2018-2019 eğitim-öğretim yılında açılmış olup ilk mezunlarını 2021-2022 eğitim-öğretim döneminde vermiştir.

3.6.2 Öğrencilerin mezun olabilmeleri için genel not ortalamasının 2.00 ve daha yukarı olması, ön lisans eğitiminde en az 120 AKTS, lisans eğitiminde 240 AKTS, lisansla birleştirilmiş tezsiz yüksek lisans eğitiminde 330 AKTS kredilik eğitim öğretim faaliyetini başarı ile tamamlamış olmaları gerekir.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulunun eğitim-öğretim planındaki çalışmaların tümünden başarı sağlayan öğrencilerin ilgili Yönetim Kurulu kararı ile mezuniyetlerine karar verilir ve ilgili mevzuat hükümlerine göre diplomaları hazırlanır.

Diplomalarda T.C. Kimlik Numarası, mezuniyet tarihi, diploma numarası, mezuniyet dönemi ve öğrencilerin Üniversiteden mezun oldukları bölüm veya programların ismi belirtilir.

Diploma almaya hak kazanan her öğrenciye, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı tarafından ilgili mevzuat hükümlerince hazırlanmış diploma eki ücretsiz ve talep edilmeksizin verilir.

3.6.3 Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin mezuniyetine karar verirken kullandığı yöntemin güvenilirliği 05.11.2017 tarihinde ve 30231 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren ve 27.07.2019 tarihli ve 30840 sayılı Resmî Gazete’de değişiklik yapılan Kapadokya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ile sağlanmaktadır.

3.7. Öğrenci Temsiliyeti

Öğrencileri Üniversitemizin çeşitli organlarında temsil eden Öğrenci Konseyi’nin seçim, görev ve çalışma esaslarını düzenlemek amacıyla Öğrenci Konseyi Yönergesi yayınlanmıştır. Fakülteler ve yüksekokullar altında lisans eğitimi veren her bölüm, meslek yüksekokulları altında eğitim veren her program ve enstitüler altında eğitim veren her anabilim veya ana sanat dalı için ilgili akademik birimin kayıtlı öğrencilerinin oylarıyla bir temsilci seçilir. Temsilci çıkaracak birimler (bölümlerin her bir sınıf veya grubunda) Kapadokya Üniversitesi Öğrenci Etkinlikleri Komisyonu tarafından belirlenir.

Öğrenci Temsilcisinin görevleri şunlardır:

- a) Temsil ettiği öğrenci konseyi çalışmalarını yürütmek,
- b) Öğrenci konseyi organlarının aldığı kararları, temsil ettiği birimde duyurmak ve uygulamalarını izlemek,
- c) Temsil ettiği öğrencilerin sorunlarını belirlemek ve çözüm için sorunları öğrenci konseyinin ve Üniversitesinin ilgili yönetim organlarına iletmek,
- ç) Kayıtlı olduğu akademik birimi, öğrenci etkinliklerinde temsil etmek,
- d) Temsil ettiği program dalındaki öğrencilerle bu birimlerin yönetim organları arasında iletişimi geliştirmek,
- e) Temsil ettiği bölüm dalındaki öğrenci etkinliklerini koordine etmek,
- f) Öğrencilerle ilgili konuların görüşülmesi sırasında temsil ettiği program dalının akademik toplantılarına katılmak,
- g) Kayıtlı olduğu bölüm, program, anabilim veya ana sanat dalı başkanlığı ve üniversitesinin diğer idari/akademik birimleri tarafından davet edildiği toplantılara katılmak.

Öğrenci temsilcileri, seçime katılanların salt çoğunluğuyla seçilir. Hangi birimlerde temsilci seçileceği ve temsilcilerin görev süreleri Kapadokya Üniversitesi Öğrenci Etkinlikleri Komisyonu tarafından belirlenir. Bu süre ara seçim ile göreve gelmiş temsilciler hariç olmak üzere bir yıldan az ve iki yıldan fazla olamaz. Temsilcilerinin görev süreleri kayıtlı oldukları programın eğitim-öğretim faaliyetlerinin devam etmediği yaz aylarında sona erer.

Temsilci adaylarında aranacak nitelikler ve seçim şartları Öğrenci Konseyi Yönergesi’nde belirlenmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü 1., 2., 3. ve 4. sınıftan olmak üzere dört öğrenci temsil etmektedir.

3.8 Öğrencilere Sağlanan Olanaklar

Kapadokya Üniversitesi, Kapadokya (Ürgüp, Fabrika, Uçhisar, Mustafapaşa) ve İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı olmak üzere beş yerleşkede eğitim vermektedir. Türkiye’de bir havalimanı içerisinde yerleşkesi olan tek üniversitedir.

Kapadokya Üniversitesinin nüvesini oluşturan Kapadokya MYO, Mustafapaşa’daki mevcut yapı stoğunu kullanarak, eşsiz kültür mirasına sahip çıkarak gelişmiştir. Mümkün olduğunca eğitim ve idari amaçlı yapılar olarak tarihi binaları kullanan Yüksekokul, Mustafapaşa’da koruma amaçlı imar planının devreye girmesinden önce yapılmış olan yeni binaların

kiralanması ve tadil edilmesi yolu ile de büyük derslik ihtiyaçlarını gidermeyi temel kampüs geliştirme politikası olarak benimsemiştir.

Kapadokya Üniversitesi, Mustafapaşa yerleşkesinin de mecbur kalınmadıkça yeni bina yapılmadan, mevcut yapıların kullanılması sureti ile geliştirilmesini hedeflemiştir. Mustafapaşa yerleşkesi, bu hedef doğrultusunda “yaygın kampüs” olarak yapılandırılmaktadır.

Kapadokya Üniversitesi, Kapadokya Meslek Yüksekokulu Sağlık Programları ve Sağlık Bilimleri Yüksekokulu, 2018 - 2019 akademik yılında Kapadokya Üniversitesi Ürgüp Yerleşkesinde eğitim – öğretim hizmeti vermeye başlamıştır. 16 uygulama laboratuvarı, 16 derslik, bir konferans salonu, 20 bin metrekaare civarındaki oturumu, mimarisi ve bölgeye özgün taş işçiliği ile, Kapadokya Üniversitesi Ürgüp Yerleşkesi, bölgenin önemli mimari yapıları arasında bulunmaktadır.

2018 - 2019 akademik yılından itibaren, Kapadokya Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün uygulama eğitimleri, Uçhisar Belediyesi tarafından tahsis edilen binada oluşturulan yeni uygulama mutfağında yürütülmektedir. Uçhisar, çok sayıda butik otelleri ve restoranları ile Kapadokya’nın en önemli yeme - içme merkezidir. Uçhisar Sanat Yerleşkesi, bu eşsiz lokasyonda, turizm tesislerine yakın konumu ile öğrencilerine sektörü yakından tanıma imkanı sunmaktadır. Uçhisar Sanat Yerleşkesinde, geleceğin aşçıların yanı sıra bölge halkına ve turistlere de eğitim verilmesi ve bu yolla butik işletmelerin hizmet kalitesinin yükseltilmesi planlanmaktadır. Yerleşkede, üç eğitim mutfağı, bir pastacılık mutfağı ve bir servis uygulama alanı bulunmaktadır; her öğrenciye bireysel çalışma tezgahında pratik yapma olanağı sunulmaktadır.

Üniversitemizin Kapadokya Yerleşkesinde öğrenim gören kız ve erkek öğrencilerimiz için barınma ve yemek imkânları sunan öğrenci evlerimiz mevcuttur. Ürgüp ve Mustafapaşa’da bulunan öğrenci evlerimiz, öğrencilerimizin başka hiçbir şeyle uğraşmalarına gerek olmadan tümüyle eğitimlerine odaklanmalarını sağlayacak şekilde planlanmıştır ve tecrübeli eğitimciler tarafından idare edilmektedir.

85 Öğrenci kapasiteli Mustafapaşa Öğrencievi, Üniversitemiz yerleşkesi içerisinde, dersliklerimize yürüme mesafesinde bulunmaktadır; odalar 1, 2, 3’er kişiliktir. Ürgüp şehir merkezine yakın, alışveriş mekânlarına yürüme mesafesinde bulunan Ürgüp öğrenci evimizde 56 erkek öğrenci kapasitesi bulunmaktadır. 1, 2, 3’er kişilik odaları bulunan Ürgüp Öğrenci evinde konaklayan öğrencilerimize ücretsiz servis imkânı sağlanmaktadır. Öğrenci evlerinde 7/24 güvenlik bulunmakta ve veli bilgilendirme hizmeti verilmektedir. Merkezi sistem ile ısıtılan öğrenci evlerimizde 24 saat kesintisiz sıcak su olup; her odada banyo ve tuvalet bulunmaktadır. Çamaşır ve ütü odaları öğrencilerimizin ortak kullanımına açıktır. Öğrenci evlerimizde konaklayan öğrencilerimize sabah kahvaltısı hizmeti verilmektedir. Her gece saat 23.00’de etüt alanlarında çorba ikramı bulunmaktadır.

Kapadokya Üniversitesi Sabiha Gökçen Yerleşkesi, Türkiye’de bir havalimanı içerisinde yer alan ilk ve tek yerleşkedir ve "sanayi-okul-devlet" iş birliğinin en iyi örneklerinden biridir.

2011 yılında Nevşehir’de verilen sivil havacılık eğitimlerinin havacılığın kalbi İstanbul’un bilgi birikimi, altyapısı ve teknik olanakları ile desteklenmesine duyulan ihtiyaç nedeniyle İstanbul Sabiha Gökçen Havaalanının uygun bir konumda olduğu değerlendirilerek, Yüksek Öğretim Kurulunun izni ve Savunma Sanayi Müsteşarlığının desteği ile İstanbul Sabiha Gökçen Uluslararası Havalimanı içerisinde küçük ölçekli bir yerleşke oluşturulmuştur.

Bu yerleşkenin sunduğu eşsiz konum sayesinde sivil havacılık sektörü ile Kapadokya Meslek Yüksekokulunun iş birliğinin geliştirilmesi ve pekiştirilmesi sağlanmış ve havacılık alanında “sanayi-okul-devlet” iş birliğinin en iyi örneklerinden biri doğmuştur. Bu yerleşkede okuyan öğrenciler okurken sektörde yarı zamanlı çalışma imkânına, eğitimde teori ve uygulamayı birleştirme imkânına sahiptirler. Kapadokya Üniversitesi Nevşehir yerleşkelerinde, eğitim

görmekte olan öğrencilerin de istekleri doğrultusunda İstanbul'da uygulama yapma imkânı bulunmaktadır.

Kapadokya Üniversitesi, öğrencilerinin gelişiminde, akademik faaliyetler ve mesleki deneyimin yanında sosyal, kültürel, sportif faaliyetlerin de önemli yer tuttuğuna inanmakta; öğrencilerin kişisel gelişimlerinin desteklenmesine ve yükseköğretim deneyimlerini zenginleştirilmesine büyük önem vermektedir. Bu hedef doğrultusunda öğrencilerin bilimsel, sosyal, kültürel ve sportif etkinliklerde bulunmak üzere kurdukları topluluklara destek vermekte, yıl boyu çok çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir.

2008-2009 akademik yılında, tüm bölümlerin zorunlu dersi haline getirilen “etkinlik dersi” Kapadokya Üniversitesinin bütüncül eğitim yaklaşımının bir göstergesidir. Kapadokya Üniversitesi mezuniyet şartı olarak öğrencilerinden akademik başarı yanında, dolu dolu bir yükseköğretim hayatı geçirdiklerini, topladıkları “etkinlik puanı” ile belgelenmelerini beklemektedir.

Kapadokya Üniversitesine bağlı her akademik bölüm, eğitim programını zenginleştirmek, öğrencilerini iş hayatına hazırlamak ve onların kariyer hedeflerini netleştirmek için bilim insanları, sektör temsilcileri, siyasetçiler, yöneticiler, iş adamları ve uzmanlar ile seminerler, toplantılar, paneller düzenlemektedirler. Her eğitim programı için yılda en az üç etkinlik düzenlenmektedir. Kapadokya Üniversitesi, her yarıyılıda öğrencilerimiz arasında turnuvalar düzenlemektedir. Bunlardan badminton, halı saha, streetball turnuvaları ve ödüllü oryantiring yarışması üniversitemizde bir gelenek haline gelmiştir. Öğrencilerimiz ayrıca; bisiklet, pilates, zumba, basketbol, voleybol, at biniciliği başta olmak üzere birçok spor dalında faaliyetlere katılma olanağı bulmaktadır.

Üniversitemiz, öğrenci ve öğretim elemanlarına 2018 yılı itibariyle üç ayrı kütüphane ile hizmet vermektedir. Mustafapaşa yerleşkemizde Sosyal Bilimler Kütüphanesi ve Merkez Kütüphane; Ürgüp yerleşkemizde ise Fen Bilimleri Kütüphanesi bulunmaktadır. Merkez Kütüphane, yaklaşık 10.000 kitabı kapsar nitelikteki açık raf sistemi ile aynı anda 40 kişilik oturma kapasitesine sahiptir. Kullanıcılar merkez kütüphanemizden haftanın 6 günü 09.00-18.00 saatleri arasında yararlanabilmektedirler. Merkez Kütüphanemiz Mustafapaşa Yerleşke Medrese binasında olup 285 m²'lik alana kurulmuştur. Kütüphanemizde kullanıcıya açık ve internet bağlantılı 2 bilgisayar mevcuttur. Kütüphanenin koleksiyonu ağırlıklı olarak felsefe, tarih, genel hukuk, havacılık, teknoloji, mimarlık konularında yayınlardan oluşmaktadır.

Sosyal Bilimler Kütüphanesi 2018 yılında kurulmuş olup yaklaşık 13.000 yayının açık raf sistemi hizmete sunulduğu kütüphanemizin diğer kütüphanelerimize göre farklı yönü, çalışma saatleridir. Kullanıcılar Sosyal Bilimleri Kütüphanesinden haftanın 7 günü saat 24.00'a kadar yararlanabilmektedirler. Kütüphanemizde kullanıcıya açık ve internet bağlantılı 1 bilgisayar mevcuttur. Sosyal Bilimler Kütüphanesi Mustafapaşa Yerleşkesi İdari bina arka kısmında olup 358 m²'lik alanda aynı anda yaklaşık 70 kişiye hizmet verebilmektedir. Kütüphanenin koleksiyonu ağırlıklı olarak sosyal bilimler, politik bilimler, tarih, hukuk, edebiyat konularında yayınlardan oluşmaktadır.

Fen Bilimleri Kütüphanesi 2018 yılında kullanıcı hizmetine açılmıştır. Bugün 13.000'in üzerinde yayını bulunan kütüphanemiz Pazar günleri dışında her gün 09.00-18.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Kütüphanemizde kullanıcıya açık ve internet bağlantılı 1 bilgisayar mevcuttur. Fen Bilimleri Kütüphanesi Ürgüp yerleşkemizin kalbinde olup 578 m²'lik alanda aynı anda yaklaşık 125 kişiye hizmet verebilmektedir. Kütüphanemizde ağırlıklı olarak Fen bilimleri, tıp, sanat, sanat tarihi, eğitim, çocuk gelişimi, beslenme, mutfak sanatları konularında yayınlar bulunmaktadır (Ek-12 Gastronomi Kitapları Listesi).

<https://www.kapadokya.edu.tr/ogrenci-adaylari/konaklama-imkani>

<https://kutuphane.kapadokya.edu.tr/>

Bölgesinin sosyal hayatına sanatsal ve kültürel aktivitelerle katkıda bulunmak Kapadokya Üniversitesinin temel hedefleri arasındadır. Yıl boyu düzenlenen sergiler, müzik dinletileri, fotoğraf eğitimleri gibi faaliyetler, her akademik yıl başlangıcında ve bitişinde düzenlenen konserler hem öğrencilere hem de bölge halkına açıktır.

Öğrencilerin kişisel gelişimlerine katkıda bulunmak amacıyla sosyal, kültürel ve spor etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu etkinliklerden bazılarına aşağıdaki linklerden ulaşılabilir.

<https://kapadokya.edu.tr/kizilcukur-dolunay-vadi-yuruyusu>

<https://aikapadokya.com.tr/>

<https://kapadokya.edu.tr/kapadokya-bolge-turu-2>

3.9. Öğrenci Memnuniyetinin Değerlendirilmesi

Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin memnuniyetlerinin izlenmesi için kullanılan yöntemlerden “3.4 Danışmanlık ve İzleme” başlığında açıklandığı şekilde ilki danışman-öğrenci görüşmeleridir. Her yeni eğitim öğretim yılı başında ilgili yüksekokul/fakülte/enstitü kurulları tarafından atanır ve öğrenci işleri otomasyonu aracılığı ile öğrenciye bildirilir. Öğrencinin danışmanının mezun olana kadar değişmemesi esastır.

Öğrenci memnuniyetinin değerlendirilmesine yönelik diğer bir yöntem ise her eğitim-öğretim döneminin 7. Haftasında memnuniyet anketi (Ek-13 Ders Ve Öğretim Elemanı Değerlendirme Anketi Prosedürü, Ek-14 Öğrenci Memnuniyetini Değerlendirme) uygulamasıdır. Öğrenci memnuniyeti ölçmeye yönelik anket veya formların içeriği ve yöntemi her akademik dönemin başında gerçekleştirilecek Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Komisyonu toplantısında karara bağlanır. Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Komisyonu tarafından karara bağlanmış yöntem uyarınca öğrenci memnuniyetinin ölçülmesine yönelik çalışmalar, Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Komisyonu tarafından kararlaştırılan tarihte öğrencinin danışmanı tarafından uygulanır ve sonuçları komisyona iletilir. Danışmanlar tarafından gerçekleştirilmiş ölçümler Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Komisyonu tarafından değerlendirilerek memnuniyeti düşük gruplar için hazırlanmış eylem planı ile birlikte akademik dönem sona ermeden Rektörlüğe sunulur. Rektörlük, sorunları ve eylem planını değerlendirerek Mütevelli Heyetine sunar (Ek-15 Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Yönergesi).

ÖLÇÜT 4. ÖĞRETİM ELEMANLARI

Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

4.1.1 Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev alan tam zamanlı (TZ) ve yarı zamanlı (DSÜ) tüm öğretim elemanlarının öğretim kadrosu ders yükü özeti ve öğretim kadrosunun analizi Tablo 19 ve Tablo 20’de yer almaktadır.

Tablo 19. Öğretim Kadrosu Ders Yükü Özeti

Öğretim Elemanının Adı	TZ / DSÜ	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Adı, Saat)
Ezgi Demir Özer	TZ	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş (L) (3-0-3), Gıda, Kültür ve Değişim (YL) (3-0-3), Gastronomi ve Beslenme Akımları (YL) (3-0 3), Gıda Bilimi ve Teknolojisi (L) (2-2-3), Tez Çalışması (YL), Dönem Projesi (YL)
Mine Erdem Büyükkiraz	TZ	Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon (L) (2 0-2), Gastronomide Güncel Konular (YL) (3-0-3), Duyusal Analiz Teknikleri (YL) (3-0-3), Gastronomide Yeni Yaklaşımlar ve Eğilimler (L) (3-0-3), Seminer (YL) (2-0-2), Tez Çalışması (YL), Dönem Projesi (YL)
Ali Ilgaz	TZ	Tesis Yönetimi ve Tasarımı (L) (2-1-3), Genel Turizm (L) (2-0-2), Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği (YL) (3-0-3), Yiyecek-İçecek Yönetimi (L) (3-0-3), Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi (L) (2-0 2), Tez Çalışması (YL), Dönem Projesi (YL)
Burcu Sarı Gençtaş	TZ	Danışmanlık (L) (1-0-1), Gıda Bilimi ve Teknolojisi (L) (2-2-3)
Enes Gündoğdu	TZ	Danışmanlık (L) (1-0-1), Dünya Mutfak Sanatları – II (L) (1-4-3), Yiyecek-İçecek Servis ve Sunum Teknikleri (L) (2-2-3), Türk Mutfak Sanatları – II (L) (1-4-3),
Melih İÇİGEN	TZ	Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi (L) (1-2-2), Danışmanlık ve Kariyer Planlama (L) (1-0-1), Türk Mutfak Sanatları – III (L) (1-4-3), Tarif Geliştirme ve Uygulamaları (L) (1-3-3), Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Terminolojisi (L) (1-2-2)
Cem AYDOĞDU	TZ	Kapadokya Mutfağı (L) (1-2-2), Temel Mutfak Uygulamaları (L) (1-3-3), Dünya Mutfak Sanatları – II (L) (1-4-3)
Elif YÖNDEMLİ	TZ	İletişim Becerileri ve İmaj Yönetimi (L) (2-0 2)

Notlar:

(1) TZ: Tam zamanlı, YZ: Yarı zamanlı

(2) Her öğretim elemanı için son iki dönemde verdiği tüm dersler (başka programlarda verilen dersler dâhil) sıralanmıştır.

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

(4) Uzun süreli izinler “Diğer” sütununda gösterilmiştir.

Tablo 20. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim Elemanının Adı	Unvanı	TZ /	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Tecrübe Süresi (Yıl)		
				Kamu / Özel Sektör Tecrübesi	Öğretim Tecrübesi	Kapadokya Üniversitesindeki Tecrübesi
Ezgi Demir Özer	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi-2018	19 yıl	12 yıl	7 yıl
Burcu Sarı Gençay	Arş. Gör. Dr.	TZ	Ege Üniversitesi-2021	4 yıl	4 yıl	4 yıl
Ali Ilgaz	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Necmettin Erbakan Üniversitesi-2021	10 yıl	4 yıl	1,5 yıl
Enes Gündoğdu	Öğr. Gör.	TZ	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi-2021	5 yıl	3 yıl	3 yıl
Mine Erdem Büyükkiraz	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	Erciyes Üniversitesi-2020	5 yıl	5 yıl	5 yıl
Melih İÇİGEN	Öğr. Görevlisi	TZ	Niğde Üniversitesi-2022	16 yıl	7,5 yıl	6 yıl
Cem AYDOĞDU	Öğr. Görevlisi	TZ	İstanbul Üniversitesi (devam ediyor)	15 yıl	8 yıl	8 yıl
Elif YÖNDEMLİ	Öğr. Görevlisi	TZ	Marmara Üniversitesi-2015	4 yıl	1 yıl	1 yıl

4.1.2 Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim kadrosu Ölçüt 4.1.'de belirtilen etkinlikleri yürütecek yeterliliğe sahiptir.

<https://unis.kapadokya.edu.tr/act/guest/akademik/akademisyen/FakulteId=5/BolumId=19>

4.2. Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

4.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 3 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Araştırma Görevlisi ve 4 Öğretim Görevlisi görev yapmaktadır. Doktor Öğretim Üyesi hocalarımızdan ikisi Gıda Mühendisliği alanında, diğer Doktor Öğretim Üyesi hocamız ise Turizm İşletmeciliği alanında uzmanlıklarını almıştır. Tam zamanlı öğretim görevlisi hocamız ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans ve yüksek lisans eğitimi almıştır. Araştırma görevlisi hocamız ise Gıda mühendisliği alanında yüksek lisans eğitimi almış ve bu alanda doktora eğitimini tamamlamıştır.

4.2.2. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özgeçmişleri Ek-16, Ek-17, Ek-18, Ek-19, Ek-20, Ek-21, Ek-22 Öğretim Elemanı Özgeçmişleri'nde yer almaktadır.

4.3. Öğretim Kadrosunun Becerileri

4.3.1. Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapmakta olan öğretim elemanları akademik, mesleki, kamu ve

sanayi gibi alanlarda tecrübeye sahiptir. Programımız, mesleki ve uygulamalı eğitim odaklı uygulama çalışmaları açısından donanımlı ve deneyimli akademik kadroya sahiptir.

4.4 Atama ve Yükseltme

4.4.1 Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri Kapadokya Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Atama ve Yükseltme Esasları Yönergesi'ne göre uygulanmaktadır.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

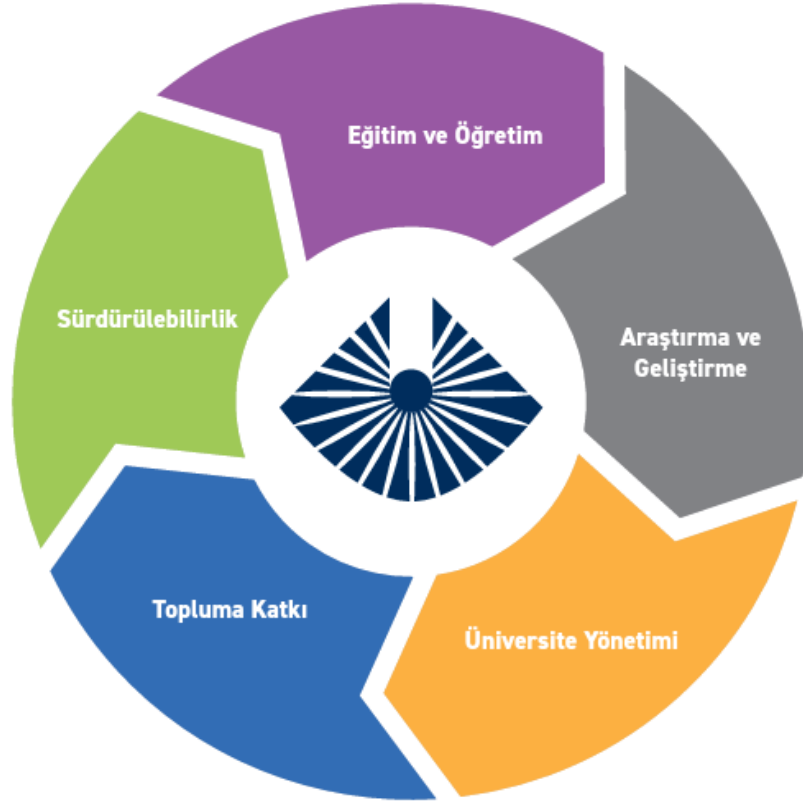
4.5. Stratejik Planlama ve Hedeflerin Ölçümü

Kapadokya Üniversitesinin 2018-2023 dönemini kapsayan Stratejik Planı, Kapadokya Meslek Yüksekokulunun 2016-2020 Stratejik Planı'nın güncellenerek kurulma aşamasındaki Kapadokya Üniversitesinin stratejik amaç ve hedeflerinin yeniden belirlenmesi ve değerlendirmesi ile oluşturulmuştur.

Kapadokya Üniversitesi 2023-2028 Stratejik Planı, “sac ayağı” olarak nitelendirilebilecek üçlü bir yapı üzerine inşa edilmiştir. Bu sac ayakları, Üniversitenin çevresi, Üniversitenin idari yapısı ve Üniversitenin eğitim ve akademik faaliyetleri olarak belirlenmiştir. Bu sac ayaklarının her birinin altında stratejik amaçlar yer almaktadır. Üniversitenin stratejik planının kaidelerini ise Üniversitenin sahip olduğu değerler oluşturmaktadır.

Stratejik Plan'daki hedefler, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve ulusal/yerel kalkınma planları ile uyumlu olacak şekilde belirlenmiş, Üniversitenin bu şekilde topluma ve kalkınmaya sunacağı katkının en üst düzeyde gerçekleşmesi amaçlanmıştır.

Kapadokya Üniversitesinin Stratejik Planı'nda Üniversitenin misyon ve vizyonu doğrultusunda kritik öneme sahip bazı alanlarda paydaş görüşleri alınarak Anahtar Performans Göstergeleri (APG) belirlenmiştir. APG'ler, Üniversitenin stratejik hedeflerine ne kadar etkili bir şekilde ulaştığını ölçmek ve değerlendirmek için kullanılmaktadır.



Şekil 2. Kapadokya Üniversitesi 2023-2028 Stratejik Planının Yapısı

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/stratejik-plan>

Kapadokya Üniversitesi stratejik planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün dahil olduğu stratejik amaç, hedef ve performans göstergeleri Tablo 21’de verilmiştir.

Kapadokya Üniversitesi stratejik planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün sorumlu olduğu ölçütler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 21. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İçin Stratejik Plan Performans Ölçütleri Tablosu

Tanım	Değer	Mevcut durum	2023-2024	2024-2025	2025-2026	2026-2027	2027-2028	İlgili SKA-1	İlgili SKA-2	İlgili SKA-3	Sorumlu birim	İcra birimi
Kapadokya Yerel Gastronomi Değerlerinin Tanıtılmasına Yönelik Etkinlik	Gerçekleşme Dönemi		Mayıs	Mayıs	Mayıs	Mayıs	Mayıs	11	4	17	Kurumsal İletişim ve Öğrenci Koordinatörlüğü	Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

düzenlemesi												
Gastronomi Kapadokya Portalının Güncel Tutulması	Gerçekleştirme Periyodu		Sürekli	Sürekli	Sürekli	Sürekli	Sürekli	11	17	16	İlgili Rektör Yardımcılığı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kurumsal İletişim ve Öğrenci Koordinatörlüğü
Kapadokya Gastronomisine yönelik araştırma projesi yürütmek	Başlatılan Proje Sayısı		1		1		1	11	16	17	İlgili Rektör Yardımcılığı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kapadokya Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi

4.6. Performans İzleme

Kapadokya Üniversitesinde stratejik amaçların, stratejik amaçlara uygun hedef ve faaliyetlerin belirlenmesi, stratejik planda belirlenen faaliyetlerin izlenmesi, faaliyetlerin gerçekleşme durumuna göre stratejik planda revizyon yapılması iş ve işlemlerini yürütmek üzere Stratejik Plan Hazırlama Kurulu görev yapmaktadır.

Üniversitenin tüm birim yöneticileri yılda en az iki defa stratejik amaç ve hedefler doğrultusunda belirlenmiş olan performans ölçütlerine yönelik gerçekleşme raporu hazırlayarak Kapadokya Üniversitesi Kalite Komisyonuna iletmektedir.

Stratejik Plan Hazırlama Kurulu, yılda en az bir defa, stratejik plan hedef ve gerçekleştirmelerinin değerlendirilmesi amacı ile yönetimin gözden geçirmesi toplantısı sonrasında toplanmaktadır.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

4.7. Dışardan Çalışan Öğretim Kadrosu

Kapadokya Üniversitesi tarafından ders yüklerinin paylaşımına yönelik Öğretim Elemanı Ders Yüğü Paylaşımı Talimatı yayınlanmıştır. Bu talimata göre her yıl temmuz ayında Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi Başkanlığı tarafından program bazında toplam ders yükünün hesaplaması yapılarak toplam ders yüğü hesaplamaları sonucunda hangi dersler için kaç saatlik öğretim elemanı ihtiyacı olduğu tespit edilir. Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu kadrosunda matematiksel olarak ya da uzmanlık alanı olarak yeterli öğretim elemanı olmadığı durumlarda tam zamanlı ve/veya DSÜ öğretim elemanı ihtiyacının mevcudiyeti Bölüm Başkanı tarafından Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi Başkanlığına bildirilir.

Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi, hazırlamış olduğu ders yüğü paylaşımını fakülte, yüksekokul ve enstitü kurullarına sunulmak üzere fakültelerde dekanlığa, yüksekokul ve enstitülerde müdürlüğe sunar.

Fakülte, yüksekokul ve enstitü ve kurullarının onayı sonrasında ders yüğü paylaşımı Senato'ya sunulmak üzere Rektörlüğe iletilir, Rektörlük ders yüğü paylaşımını Senato onayına sunarak onaylanan ders yüğü paylaşımını Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesine iletilir. Öğretim elemanlarının kalifikasyonları doğrultusunda onaylanan paylaşım tablosu, Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi koordinasyonu ile ilgili fakülte ve yüksekokullar tarafından ilgili ders programı hazırlama yazılımlarına aktarılır.

Üniversite dışı görevlendirmelerde alanında yetkin, uzmanlık sahibi akademik ve/veya mesleki açıdan nitelikli öğretim elemanlarının üniversitemize katkı sağlamasına önem verilmektedir (Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

ÖLÇÜT 5. ALTYAPI

5.1. Eğitim İçin Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

5.1.1. Kapadokya Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü sahip olduğu uygulama mutfakları ve ekipman-malzemeler ile bölüm eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterlidir. Kapadokya Üniversitesinde yeterli sayıda derslik mevcut olup dersliklerin planlaması Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi tarafından koordine edilmektedir.

Üniversitemizde tüm sınıflarda projeksiyon cihazı, ses sistemi, beyaz tahta, öğretim elemanı masa ve sandalyesi ile öğrencilerin oturabileceği sıra ve masalar mevcuttur. Dersliklerde yer alan bilgisayar, projeksiyon cihazı ve ses sisteminde herhangi bir sorun olduğunda Bilgi İşlem Dairesinden destek alınmaktadır. Üniversitemizin kampüslerinde kablosuz internet bağlantısı mevcuttur.

Tablo 22. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfakları

Lab. No	Lab./Atölye Adı	Hizmet Verdiği Eğitim Araştırma Birimlerinin Adları	Lab. Alanı (m ²)	Varsa Sahip Olunan Akreditasyon
1	Uygulama Mutfağı 1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	91.2 m ²	
2	Uygulama Mutfağı 2	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Beslenme ve Diyetetik Bölümü	59 m ²	
3	Uygulama Mutfağı 3	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	58.9 m ²	
4	Pastane	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	61.3 m ²	
5	Restoran	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	69.6 m ²	
6	Uygulama Mutfağı 1'e bağlı Depo	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	4.5 m ²	
7	Uygulama Mutfağı 2'ye bağlı Depo	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	6.5 m ²	
8	Uygulama Mutfağı 3'e bağlı Depo	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	6.3 m ²	
9	Bulaşıkhanesi (Uygulama Mutfağı 1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	9.8 m ²	
10	Bulaşıkhanesi (Uygulama Mutfağı 2 ve 3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	7.8 m ²	

11	Restorana bağlı Temizlik Deposu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	4.5 m ²	
12	Demonstrasyon Sınıfı 1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	121.8 m ²	
13	Demonstrasyon Sınıfı 2	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Beslenme ve Diyetetik Bölümü	122.7 m ²	
14	Soğuk Hava Deposu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	13.1 m ²	
15	Kuru Gıda Deposu 1 (Demonstrasyon Sınıfı 1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	6.2 m ²	
16	Kuru Gıda Deposu 2 (Demonstrasyon Sınıfı 2)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Beslenme ve Diyetetik Bölümü	6.2 m ²	
17	Bulaşıkhaneye (Demonstrasyon Sınıfı 1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	4.1 m ²	
18	Bulaşıkhaneye (Demonstrasyon Sınıfı 2)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Beslenme ve Diyetetik Bölümü	3.6 m ²	

5.1.2. Atölye / Laboratuvar Teçhizatı

Tablo 5.1.1’de bilgileri verilen atölyelerde program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını sağlamak üzere yeterli malzeme - donanım bulunmaktadır.

Uçhisar Yerleşkesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde kullanılan malzeme ve donanım listesi ve görseller ekte verilmiştir. (Ek-23 Donanımlar, Ek-24 Uygulama Mutfakları Donanımlar, Ek-25 Uygulama Mutfakları ve Sınıflara İlişkin Görseller).

5.1.3. Olası İş Kazaları ve Mesleki Risk Maruziyetlerine Karşı Alınacak Önlemler

5.1.3.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfaklarında olası kazalara karşı alınan tedbirlerin gerekçeleri ve alınan tedbirler aşağıda belirtilmiştir:

- Şef/aşçı ceketleri olası bir gıda kontaminasyonuna karşı mutfakta giyilmesi gerekmektedir. Ayrıca temizlik malzemelerinin ve kızgın yağların öğrencilerin üzerine sıçrayarak yakıcı ve delici etkilerinden koruyucu ve enfeksiyon etkenlerinin cilde temasını önleyici, günlük kıyafetleri mutfaktaki risklerden koruyucu olmaktadır.
- Mutfak ayakkabısı öğrencinin ayağına gelebilecek zararları (kesici aletler, kaynar su, kızgın yağ, kaygan zemin) en aza indirmektedir.
- Aşçı kepi mutfak ekipmanlarından oluşabilecek alevde saçların yanması veya tutuşmasını önlemektedir.
- Aşçı pantolonunun rahat ve esnek olmasından dolayı öğrenci mutfakta rahat hareket ederek olası iş kazalarını önlemiş olmaktadır.

Yukarıda belirtilen gerekçeler doğrultusunda bölümümüzün mutfaklarında iş güvenliği açısından sağlanan ve öğrenciler tarafından sağlanması gereken önlemler/olanaklar aşağıda belirtildiği gibidir:

- Aşçı kıyafeti temiz olmalı
- Saçlar uzun ise toplanmalı ve kep/bone takılmalı
- Tırnaklar kısa temiz ve ojesiz olmalı
- Ellerde çizik, yara olması durumunda eldiven takılmalı
- Solunum yolu enfeksiyonu söz konusu ise maske takılmalı
- Erkek öğrenciler tıraşlı olmalı, sakal, bıyık var ise maske takılmalı
- Mutfak ayakkabıları temiz olmalı
- Küpe, kolye, bilezik ve yüzük takılmamalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfaklarında herhangi bir yangın tehlikesine karşı yangın söndürme tüpleri bulunmakta, davlumbazlar, fırınlar, bulaşık makineleri, kıyma makinesi, buzdolapları, mutfak robotları, mikserler gibi mutfak ekipmanlarının tümü elektrikle çalışmakta, üniversitenin elektrik tesisatının “Elektrik Tesisat Yönetmeliği/Mevzuatı” na uygun olduğu düşünüldüğünde güvenli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca endüstriyel gazlı ocakların emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupulları bulunmaktadır. Ocaklarda bulunan brülörler, yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.

5.1.3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfaklarında alınan kişisel ve fiziki tedbirler:

- Tüm cihazların üzerinde cihaz kullanma talimatı görünür bir yerde olmalıdır. (Cihazların bakımı düzenli olarak yapılmaktadır. Kalite standartları gereği cihazların üzerinde kullanma talimatı bulunmaktadır).
- Mutfak girişinde tehlikeleri ve ihtiyaç duyulan koruyucu önlemleri tanımlayan işaretin olması gerekmektedir.
- Çalışanların çalışma alanlarındaki tehlikeler ve uygun korunma şartları konusunda bilgisinin olması (çalışan personel bilgili ve öğrenciler de dersler öncesinde bilgilendiriliyor) gerekmektedir.
- Gıda maddeleri etiketlenmelidir. Etiket üzerinde hazırlanış tarihi, saklama süresi, numune sahibi, numunenin özellikleri ve diğer gerekli olabilecek bilgiler yer almalıdır.
- Çalışma alanında ilgisiz kişilerin bulunmaması gerekmektedir (mutfaklara izinsiz girilmemekte, anahtarlar sorumlu personellerde bulunmaktadır).
- Mutfakta çalışırken yapılan işe uygun iş elbiseleri ve kişisel koruyucularının kullanılması gerekmektedir.
- Temizlik maddelerinin ayrı yerlerde uygun depolanması gerekmektedir.
- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuların ve dumanın ortamdaki uzaklaştırılmasını sağlayacak davlumbazların çekiş gücünün iyi olması gerekmektedir.
- Öğrencilerin ve mutfaklarda çalışma yapan araştırmacıların, uygulama mutfaklarında kullanılacak malzemeler dışındaki tüm eşyalarını (çanta, kaban, kitap vb.) mutfak dışında bırakması gerekmektedir.
- İlk yardım dolabı, yangın tüpü ve yangın detektörü mevcut olmak zorundadır.

5.2. Diğer Alanlar ve Altyapı

5.2.1. Etkinlik Altyapıları

Kapadokya Üniversitesinde tüm bölüm ve programların müfredatlarında Etkinlik dersi bulunmaktadır. Etkinlik dersi, üniversite tarafından veya Öğrenci Etkinlikleri Komisyonunun

onayladığı kurum ve topluluklar tarafından düzenlenebilecek tiyatro, sergi, fuar, gösterim, konser, sempozyum, konferans, seminer, gezi ve benzeri etkinliklere katılımın ölçüldüğü kredisiz bir derstir.

Etkinlik dersi, Kapadokya Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği 22. Maddesi uyarınca (G) tanımlaması ile notlandırılır. Öğrencinin (G) notu alabilmesi için normal öğretim süresi içerisindeki üniversitede kayıtlı olduğu her akademik yıl için 50 puan almış olması gerekir.

Her bir etkinlik her bir program için farklı bir puan değerine karşılık gelebilir. Etkinliklerin her bir program için “Etkinlik Dersi” ne katkı sağlayacak puanına Öğrenci Etkinlikleri Komisyonu tarafından karar verilir. Yıl içinde değişen veya yeni planlanan etkinlikler için ilgili komisyon adına Öğrenci Etkinlikleri Komisyonu başkanı karar verir. Katkı puanları etkinlik ilanlarında duyurulur.

Öğrenci Etkinlikleri Komisyonu, üniversite tarafından organize edilmeyen fakat yönerge amaçlarına uygun etkinlikler için de puan takdir edebilir. Normal öğrenim süresi içerisinde mezuniyet şartlarını sağlayamamış öğrenciler ve için Etkinlik Dersi Telafi Formu kullanılarak öğrencilerin faaliyetlerine puan takdir edilebilir.

Kapadokya Üniversitesi bünyesinde gerçekleştirilen etkinlikler aşağıdaki gibi tasnif edilmektedir:

- a) Sportif, Kültürel ve Sanatsal Etkinlikler: Sağlık Kültür ve Spor Dairesinin düzenlediği etkinliklerdir. Bu etkinlikleri daire başkanı ve yerleşke etkinlik sorumluları yürütür.
- b) Topluluk Etkinlikleri: Öğrenci topluluklarının Sağlık Kültür ve Spor Dairesi sorumluluğunda gerçekleştirdiği etkinliklerdir. Bu etkinlikleri topluluk başkanı ve danışmanı yürütür.
- c) Konsey Etkinlikleri: Öğrenci konseyinin düzenlediği etkinliklerdir. Bu etkinlikleri konsey başkanı ve/veya her bir etkinlik için öğrenci konseyi tarafından görevlendirilen öğrenci temsilcisi yürütür.
- ç) Akademik Etkinlikleri Destekleme Programı (AEP) Etkinlikleri: Bölüm başkanları sorumluluğunda program başkanlıkları/sorumluları tarafından program içeriklerini zenginleştirmek için düzenlenen akademik ve mesleki gelişimi destekleme etkinlikleridir. AEP etkinlikleri, BAP uygulama yönergesi uyarınca, akademik etkinlikleri destekleme programları kapsamında, proje yönetim ofisi tarafından koordine edilir.

Tasnif dışında kalan tüm etkinlikler Sağlık Kültür ve Spor Dairesi tarafından planlanır ve yürütülmektedir.

Her etkinliğin bir etkinlik sorumlusu bulunur. Etkinlik sorumlusu, topluluk etkinliklerinde ilgili topluluğun danışmanı; AEP etkinliklerinde ilgili programın başkanı ve/veya sorumlusu; sportif, kültürel ve sanatsal etkinliklerinde yerleşke etkinlik sorumlusu; konsey etkinliklerinde ise konsey başkanıdır. Etkinlik sorumlusunun görevleri aşağıda tanımlanmıştır:

- a) Etkinliklerin komisyon onayından sonra ilan edilmesi sağlamak,
- b) Etkinliğin yürütülmesi,
- c) Katılan öğrencilerin etkinlik puanlarının otomasyona girilmesi (konsey ve topluluk etkinliklerinde puanların otomasyona girilmesi Sağlık Kültür ve Spor Dairesi sorumluluğundadır),
- ç) Sonuç raporunun ilgili komisyon sekreterine teslim edilmesi.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

<https://www.kapadokya.edu.tr/etkinlikler>

Kapadokya Üniversitesi, öğrencilerine kaliteli eğitim vermenin yanı sıra, kendilerini geliştirebilecekleri sosyal ortamı yaratmaya da büyük önem vermektedir. Üniversite

bünyesinde çeşitli alanlarda faaliyet gösteren 19 öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Topluluklar, kültürel ve sportif aktivitelerin yanı sıra, sosyal sorumluluk anlayışı ile yürüttükleri topluma hizmet projeleri ile Üniversitemiz ve toplum arasındaki bağların da güçlendirilmesini sağlamaktadırlar.

Tablo 23. Kapadokya Üniversitesi Öğrenci Toplulukları

Atlı Spor Topluluğu	Doğada binicilik etkinlikleri düzenleyerek öğrencilerimize binicilik deneyimi yaşatır.
Dans Topluluğu	Çeşitli dans kategorileriyle öğrencileri tanıştırır ve pratik yapmalarını sağlar.
Dağcılık ve Bisiklet Topluluğu	Uzman bisiklet ve kayak liderleri eşliğinde bisiklet, kayak ve snowboard turları düzenler.
Doğa Topluluğu	Üniversitemizin outdoor yürüyüş ve spor faaliyetlerini organize eder.
İngilizce Konuşma Topluluğu	İngilizce film, oyun, tiyatro gösterileri gibi etkinliklerle İngilizce dil becerisini geliştirmeyi amaçlar.
Fotoğraf ve Sinema Topluluğu	Temel fotoğrafçılık ve kısa film çekimi hakkında eğitimler ve seminerler düzenler.
Müzik Topluluğu	Müziğe yeteneği olan öğrencilerimizin bir araya gelmelerini ve sahne deneyimi yaşamalarını sağlar.
Hezarfen Havacılık Topluluğu	Havacılık sektöründeki uzman kişilerle seminerler organize eder ve teknik geziler düzenler.
Maydanozz Topluluğu	Oyun, gösteri, turnuva gibi eğlenceli sosyal aktiviteleri düzenler.
Sosyal Sorumluluk Topluluğu	Sağlık ve sosyal yardımlaşma kuruluşlarıyla ortaklaşa çalışmalar yürüterek etkinlikler düzenler.
Tiyatro Topluluğu	Temel tiyatro eğitimleri vermenin yanı sıra oyunlar sergileyerek öğrencilerimizin tiyatro ile buluşmasını sağlar.
Yeşim Kişisel Gelişim ve Sağlıklı Yaşam Topluluğu	Kişisel gelişim ve sağlıklı yaşam hakkında alanında uzman kişilerle seminerler düzenler.
Mutfak Dostları Topluluğu	Yemek pişirme sanatı hakkında eğitimler ve seminerler organize ederek yemek sunumları hazırlar.
Türk Dünyası Kültür Topluluğu	Türk Tarihi konusunda öğrencilerimizi bilinçlendirmek için uzman isimlerle seminerler düzenler.
Genç TEMA Topluluğu	Gençlerin doğa hakkında bilinçlenmesini sağlamak ve erozyonu önlemek için TEMA Vakfı ile ortak çalışmalar yürütür.
Atatürkçü Düşünce Topluluğu	Atatürk ilke ve devrimlerinin öğrenciler tarafından öğrenilmesi ve benimsenmesi için faaliyetler yapar.

Kültür ve Tartışma Topluluğu	Öğrenciler arasında seviyeli tartışma ortamını kurar, öğrencilerin fikirlerini ifade etmede kendilerini geliştirmelerini sağlar.
Gönül Bir Topluluğu	Okul içinde veya dışında yapılan etkinliklerde gönüllü olarak görevler alır. Diğer topluluklarla iş birliği içerisinde AB projeleri, seminerler ve sosyal aktiviteler hazırlar.
Almanca Konuşma Topluluğu	Almancayı ve Alman kültürünü tanıtır; üye öğrencilerin Almanca dil yeterliliklerini geliştirir.
Genç Kızılay Topluluğu	Kızılay faaliyetlerine dair öğrencileri bilgilendirir, kan bağışının önemini öğrencilere anlatır ve kan bağışi etkinlikleri düzenler.
Düşünce Atölyesi Topluluğu	Öğrencilerin düşünsel faaliyetlerini geliştirmek için kitap okuma faaliyetleri, şiir dinletileri düzenler ve münazara etkinlikleri yapar.
Uluslararası Öğrenci Topluluğu	Uluslararası öğrenci değişim programlarına dair okulumuz öğrencilerini bilgilendirir ve okulumuzdaki yabancı öğrencilerin uyum süreçlerine destek olur.
Pixel Gömerse Topluluğu	E-sporu okulumuzda tanıtır, e-spor alanında turnuvalar düzenler ve bir okul takımı kurarak yarışmalara katılır.
Pusula Psikoloji Topluluğu	Psikoloji alanında bilgilendirme yapar, psikolojiyi ve alt dallarını tanıtır, psikoloji bölümü öğrencilerine ve psikoloji bilimine ilgili öğrencilere yönelik etkinlikler düzenler.
Happy Bodies Topluluğu	Sağlıklı beslenme konusunda öğrencileri ve toplumu bilinçlendirmek adına toplantılar düzenler, bu konuda gerekli faaliyetleri yürütür.
Genç LÖSEV Topluluğu	LÖSEV faaliyetleri ile lösemi ve kanseri önlemek için neler yapılabileceği konusunda okulumuz öğrencilerini bilgilendirir, bu amaçla seminerler, konferanslar düzenler.
Çeviri ve Edebiyat Topluluğu	Akademik çeviriler, şiir ve kitap çevirileri gibi alanlarda öğrencilerle buluşur.
Gonyometre Topluluğu	“HAREKETE GEÇ” sloganıyla toplumun her kesimine yönelik bilgilendirme amaçlı paneller, konferanslar ve toplantılar yaparlar.
Kask Topluluğu	Kadın dayanışmasını esas alarak üniversite öğrencilerimize savunma sporları eğitimini sağlar.

PATİ Topluluğu	Erişebildikleri kadar patili dostlarımıza erişip onlar için mama, kulübe ve temel ihtiyaçları karşılarlar.
Politika Araştırmaları Topluluğu	Ülkemiz ve uluslararası konularda söyleşileriyle öğrencileri aydınlatır.
Sürdürülebilir Kalkınma Topluluğu	İç tüzüğünde belirtmiş olduğu cinsiyet eşitliği, sudaki yaşam, sağlıklı bireyler ve toplamda 17 maddeden oluşan ana hedef konularına yönelik çeşitli etkinlikler yapar.
Rasat Topluluğu	Gökyüzü gözlem etkinlikleri düzenler.
Genç Yeşilay Topluluğu	Her nerede olursa olsun bağımlılıklardan kaynaklanan insan ıstırabını ulusal ve uluslararası kapasitesi dâhilinde önlemek ve dindirmek için gayret sarf eder.
Kalite Topluluğu	Kendinizi kariyer anlamında, ayrıca yükseköğretim kalite süreçlerinde geliştirebileceğiniz, kurumsallaşma anlamında kendinize değer kalabileceğiniz bir topluluktur.
Roots&Shoots Topluluğu	İnsanları, hayvanları veya çevreyi etkileyen sorunları belirlemeye ve bunlar üzerinde çalışmaya teşvik edici faaliyetler düzenler.
Okuma Kulübü Topluluğu	Türk edebiyatının önemli eserleri üzerine inceleme ve söyleşi programları gerçekleştirir.
Sanat Topluluğu	Her yıl belirlediği sanatsal çalışma faaliyetleri üzerine kursları açar, sergiler düzenler, önemli kişi veya konular üzerine söyleşiler organize eder, müzeler ve sanat merkezleri gibi yerlere geziler düzenler.
Turna Topluluğu	Kuş türleri üzerine gözlem gezileri düzenler.
Hesi - Ra Topluluğu	Çeşitli ortamlarda düzenlenen, Diş Hekimliği ile ilgili yurt içi ve yurt dışı etkinlikleri, kurumsal çalışmaları, üniversiteler arası proje gruplarının çalışmalarını düzenler ve görev alır.
Speaking Club Topluluğu	Sosyal aktiviteler düzenleyerek öğrencilerin İngilizce konuşma becerilerini geliştirmelerine katkı sağlar.
Alafon Topluluğu	Dil ve Konuşma Terapisi öğrencilerimiz gönüllülük esasına dayalı olarak alanda yetkin kişilerle seminerler düzenleyerek farkındalık etkinlikleri planlar.
Group AVIA Topluluğu	İstanbul Sabiha Gökçen Yerleşkemizde faaliyet gösteren Grup Avia sosyal, kültürel ve sportif etkinlikleri organize eder.
Genç Fenerbahçeliler Topluluğu	Sporun hedefinin bireyler arasında dostluk, barış, sevgi ve kardeşliği geliştirmek olduğu

	bilinciyle kurulan topluluk sportif faaliyetlerin yanı sıra sportmenlik anlayışını da herkese aşlamayı hedeflemiştir.
--	---

<https://kapadokya.edu.tr/ogrenciler/ogrenci-topluluklari>

5.2.2. Öğretim Elemanları, İdari Personel ve Destek Personeline Sağlanan Ofis Olanakları

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim elemanları ve üyeleri, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanakları yeterlidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanları Uçhisar yerleşkesinde görev yapmakta olup ofislerin büyüklüğüne bağlı olarak ofislerdeki öğretim elemanı sayısı 1 ile 3 arasında değişmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü dışında farklı program veya bölümlerde ders veren öğretim elemanlarının ofisleri farklı binalarda olabilmektedir.

5.3. Araç/Gereç ve Donanımlar, Bilgisayar ve Enformatik Altyapısı

5.3.1. Öğrencilere Eğitim Araçlarını Kullanmaları İçin Sağlanan Olanaklar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrencilere üniversitemize kayıt yaptırdıkları ilk akademik yılın başında “Oryantasyon” kapsamında eğitim araçlarının kullanımına yönelik tanıtım yapılmaktadır.

Uygulama eğitimi, araştırma yapılması ya da boş zaman değerlendirmesi için Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri bilgisayar laboratuvarlarını kullanabilmektedir.

5.3.2. Öğrencilerin ve Öğretim Elemanlarının Kullanımına Sunulan Bilgisayar ve Enformatik Altyapısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde her öğretim elemanına ve üyesine birer adet dizüstü veya masaüstü bilgisayar temin edilmiş olup, bölüme ait 1 adet tarama ve fotokopi özelliğine sahip yazıcı bulunmaktadır. Bölümümüzde akademik ve idari yazılımlar Bilgi İşlem Dairesi tarafından planlanıp, yürütülmektedir. Bu çerçevede kullanılan yazılım ve uygulamalar aşağıda sıralanmıştır.

Öğrenci Bilgi Sistemi (OBS):

<https://obs.kapadokya.edu.tr/>

Üniversitenin akademik personel, idari personel ve öğrencilerinin kullanımına açıktır. Öğrenci Bilgi Sistemi, öğrencilerin kayıt aşamasından mezuniyetine kadar tüm süreçlerin yürütüldüğü, personel ve öğrencilere yönelik birçok modülü içeren bir otomasyon sistemidir.

Uzaktan Öğretim Sistemi (OYS)

<http://uzaktanogretim.kapadokya.edu.tr/>

Üniversitemiz, 2014-2015 akademik yılı itibarıyla değişen küresel koşulları dikkate alarak öğrencilerimizin zaman ve mekân kısıtlaması olmadan öğrenmesi ve öğrenim kaynaklarına ulaşması amacıyla web destekli uzaktan öğretim faaliyetlerini başlatmıştır.

Üniversitemizde 2018-2019 akademik yılında Türk Dili, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Temel Bilgi Teknolojileri, Güzel Sanatlar dersleri açık öğretim dersleri uzaktan öğretim yolu ile asenkron olarak verilmektedir.

Açık ve Uzaktan Öğretim Yönergesi kapsamında her yarıyılta eğitim-öğretim dönemi başlamadan en geç dört hafta önce senato tarafından uygun görülen dersler öğretim programındaki derslerin en fazla %30'unu geçmeyecek şekilde uzaktan öğretim yolu ile verilebilmektedir.

<https://kapadokya.edu.tr/hakkimizda/yonetmelik-yonerge>

Senkron (eş zamanlı) dersler aracılığıyla yürütülen uzaktan öğretim sistemimiz, açık öğretim derslerinden farklı olarak daha önceden belirlenen saatlerde online etkileşimli canlı dersler halinde yapılmaktadır. Bu derslerde öğretim elemanı, kamera karşısında ilgili haftanın

konusunu öğrencilere canlı olarak aktarırken öğrenciler de ders ile ilgili her türlü soruyu yazılı ya da sesli olarak dersin öğretim elemanına sorabilmektedir.

Senkron dersler aynı zamanda asenkron derslerle de desteklenmektedir.

Üniversitemiz, uzaktan öğretim derslerini yürütmek amacıyla asenkron dersler için Advancity Akademik Öğrenme Sistemi'ni (ALMS) ve senkron dersler içinse Perculus Sanal Sınıf Platformunu kullanmaktadır.

Öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımızın tek bir web adresi ile ulaşılabilirdiği ALMS ve Perculus, internet erişimi olması koşuluyla sanal sınıf ve asenkron ders malzemelerine zaman ve mekân ayırımı gözetmeksizin erişimi sağlayan bir platformdur.

<https://www.kapadokya.edu.tr/akademik/uzaktan-ogretim-portalı>

<https://www.kapadokya.edu.tr/akademik/acik-uzaktan-ogretim-birimi-genel-bilgi>

EBS (Eğitim Bilgi Paketi)

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Home.aspx?lang=tr-TR>

Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren tüm akademik birimlerin detaylı akademik bilgilerinin yönetildiği otomasyon sistemidir.

Mezun Yönetim Sistemi

<https://kariyer.kapadokya.edu.tr/mezun-iliskileri/mezun-bilgi-sistemi>

<https://obs.kapadokya.edu.tr/>

Kapadokya Üniversitesi Mezun Bilgi Sistemi, mezunlarımız ve üniversitemiz arasındaki bilgi akışını kuvvetlendirmek için oluşturulmuştur. Mezun Bilgi Sistemi, mezunlarımızın iletişim bilgilerini aşağıdaki amaçlar doğrultusunda muhafaza etmektedir.

- Üniversitemize ilişkin gelişmelerin iletilmesi;
- KÜN Mezun Kartı ve Diploma Eklinin tarafınıza ulaştırılması;
- Kariyer Yönetimi ve Mezun İlişkileri Ofisinin ve Mezunlar Derneğinin düzenleyeceği etkinliklerin duyurulması;
- İşveren taleplerinin mezunlarımıza hızla iletebilmesi için;
- Sürekli Eğitim Merkezimiz ve anlaşmalı kuruluşlar tarafından uygulanan indirimden faydalanabilme imkânlarının bildirilmesi;

Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS)

<https://bys.kapadokya.edu.tr/>

Üniversite içi ve dışı yazışmaların elektronik ortamda tutulduğu hızlı erişilebilir akademik ve idari personelin kullanımına açık yazılım sistemidir.

5.4. Kütüphane

Kapadokya Üniversitesi, öğrencilerinin öğrenme kaynaklarına erişebilmeleri için gerekli önlemleri almaktadır. Derslerin öğrenme kaynakları bilgi paketinde ilan edilmekte ve kaynakların Üniversite kütüphanesinde yer almaları sağlanmaktadır (Kütüphane Web Sitesi).

Kütüphanenin fiziki ve elektronik kaynaklarının artırılması için her yıl akademik birimlerden kaynak talepleri toplanmakta ve bu doğrultuda bütçe ayrılmaktadır. Süreç Bütçe Hazırlama Talimatı ile garanti altına alınmıştır. Talimat Üniversite web sitesinde, kalite dokümanları arasında yayınlanmış vaziyettedir.

2018-2019 eğitim-öğretim döneminde Nevşehir yerleşkemizde kütüphane sayımız üçe çıkarılmış; bu kütüphanelerin koleksiyonları oluşturulurken, ilgili yerleşkede eğitim veren bölümler/programlar dikkate alınmıştır. Yine aynı dönemde kütüphanelerimizde kullanılmak üzere bir kütüphane yazılımı temin edilmiş, bu kapsamda tüm kütüphane kayıtlarımız söz konusu yazılıma aktarılmıştır. Yazılım aracılığı ile yerleşke içinden ve dışından kütüphane içi kitap araması yapılabilmektedir.

Kütüphanelere ve koleksiyonlara ilişkin bilgiler aşağıda verilmiştir:

Mustafapaşa Merkez Kütüphane

2007 yılından bu yana Dewey Onlu Sınıflama Sistemine göre tasnifli olan merkez kütüphane koleksiyonu, 2020 yılı itibariyle Library of Congress (LC) Sınıflama Sistemine dönüştürülmüştür. 285 m² toplam kapalı alana sahip olan kütüphanenin koleksiyonu din, ekonomi, felsefe, havacılık, hukuk, mimarlık, tarih, edebiyat alanlarından oluşmaktadır. Açık raf sistemiyle hizmet veren Merkez Kütüphane, 110 m² sessiz alana ve 175 m² sesli alana sahiptir. Kütüphane bünyesinde internet bağlantısı bulunan üç bilgisayar kullanıcı hizmetine sunulmuş durumdadır.

Sosyal Bilimler Kütüphanesi

Mustafapaşa yerleşkemizde bulunan Sosyal Bilimler Kütüphanesi toplam 357,7 m² kapalı alana ve yaklaşık 14.000 kitabı kapsayacak raf kapasitesine sahiptir. Açık raf sistemiyle hizmet veren kütüphanede halihazırda 12.073 adet yayın kullanıcı hizmetine sunulmuş durumdadır. Library of Congress (LC) Sınıflama Sistemine göre tasnif edilmiş kütüphane, 77 m² sessiz alana ve 280,7 m² sesli alana sahiptir. Kütüphanenin koleksiyonu ağırlıklı olarak coğrafya, dil, edebiyat, hukuk, psikoloji, beşeri bilimler ve tarih alanlarından oluşmaktadır. Kütüphane bünyesinde internet bağlantısı bulunan 2 bilgisayar kullanıcı hizmetine hazır durumdadır.

Fen Bilimleri Kütüphanesi

Ürgüp yerleşkemizde Sağlık Bilimleri Yüksekokulu bünyesinde kurulan kütüphane, toplam 577,1 m² kapalı alana ve yaklaşık 15.000 kitabı kapsayacak raf kapasitesine sahiptir. Açık raf sistemiyle hizmet veren kütüphanemiz Library of Congress (LC) Sınıflama Sistemine göre tasnif edilmiştir.

Halihazırda 10.447 yayının kullanıcı hizmetine sunulduğu kütüphanede 255,8 m² sesli alan ve 321,3 m² sessiz alan bulunmaktadır. Kütüphane koleksiyonu fen bilimleri başta olmak üzere, edebiyat, hukuk, tarih, çocuk gelişimi, gastronomi, sosyal hizmet, beslenme ve eğitim bilimlerinden oluşmaktadır. Kütüphane bünyesinde internet bağlantısı olan bir bilgisayar kullanıcı hizmetine sunulmuştur.

Bunlara ek olarak Nevşehir ve İstanbul yerleşkelerinde THY Teknik A.Ş. desteğiyle kurulan SHT-147 kütüphaneleri bulunmaktadır. Kütüphaneler yaklaşık 500'er kitabı kapsayacak raf kapasiteleriyle Uçak Gövde-Motor Bakım ve Uçak Elektrik-Elektronik lisans bölümleri, Uçak Teknolojisi ön lisans programı öğrencilerine ve yaygın eğitim programları bünyesindeki kursiyerlere hizmet vermektedir.

2019-2020 akademik yılı başında Mustafapaşa yerleşkemizde bulunan Teknik Uygulama Binasında 43 m² sesli alana ve 53,5 m² sessiz alanda Uçak Teknolojisi Kitaplığı oluşturulmuştur.

Toplamda 1.566,2 m² kapalı alana sahip olan Kapadokya Üniversitesi kütüphaneleri; tasnifi yapılmış yaklaşık 33.000 kitap, 3.000'in üzerinde elektronik dergi ve 5 adet veri tabanı ile mevcut öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımıza yeterli düzeyde hizmet sunmaktadır.

2025-2026 eğitim-öğretim yılında kütüphanelerimiz için basılı ve elektronik yayın geliştirme çalışmalarına devam edilecektir.

Elektronik Kaynaklar

Satın alınan veri tabanı listesi ve bilgileri aşağıda sunulmuştur:

1. JSTOR
2. Hospitality & Tourism Complete
3. Medline Complete
4. Applied Science & Technology Source Ultimate

5. HukukTürk

<https://kutuphane.kapadokya.edu.tr/>

<https://kutuphane.kapadokya.edu.tr/acik-erisim>

5.5. Engelli Bireyler İçin Düzenleme

Kapadokya Üniversitesinde bütün öğrencilerimizin üniversitemiz tarafından yürütülen akademik programların yanı sıra yükseköğrenim hayatına ilişkin tüm hizmet ve olanaklara istisnasız bir şekilde erişimini kolaylaştırmak amacıyla Engelli Öğrenci Birimi kurulmuştur

Bu birimin temel çalışma prensibi; öğrencilerin akademik yaşamlarını eşit ve en etkin biçimde sürdürebilmelerinin önündeki ‘engeller’i belirlemek ve bu engelleri ortadan kaldırarak öğrencilerin akademik, mesleki, sosyal ve kişisel gelişimlerini destekleyici bir yerleşke ortamı oluşturacak imkânları sağlamaktır. Bu amaç ile kurulan birimin hizmetleri şu şekilde özetlenebilir:

- a) Akademik programlara erişimde eşitlik,
- b) Barınma ihtiyaçları konusunda öncelik,
- c) Yükseköğrenim yaşamına dâhil olabilmede eşitlik,
- ç) Burs Komisyonu aracılığı ile burs sağlanması konusunda öncelik,
- d) Kısmi Zamanlı Çalışma Komisyonu aracılığı ile kısmi zamanlı çalışma imkânı konusunda öncelik,
- e) Binalara, idari ve hizmet birimlerine, dersliklere ve laboratuvarlara erişimi kolaylaştıracak düzenlemeler,
- f) İhtiyaç hâlinde ders ve sınav yeri değişikliği,
- g) Talep hâlinde öğrenci kayıt işlemleri ve öğrenci işleri hizmetlerinde kolaylık,
- ğ) Yükseköğrenim dâhilinde engellilik konusunda farkındalık sağlamak.

Üniversitemizin Kapadokya Yerleşkesi'nde bulunan tarihi binalarında yapılacak tüm değişiklikler Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanununa tabiidir ve ilgili kurulun onayından geçmelidir. Engelli Öğrenci Birimi, ilgili kurul tarafından onaylanmayan talepler için alternatif çözümler geliştirir.

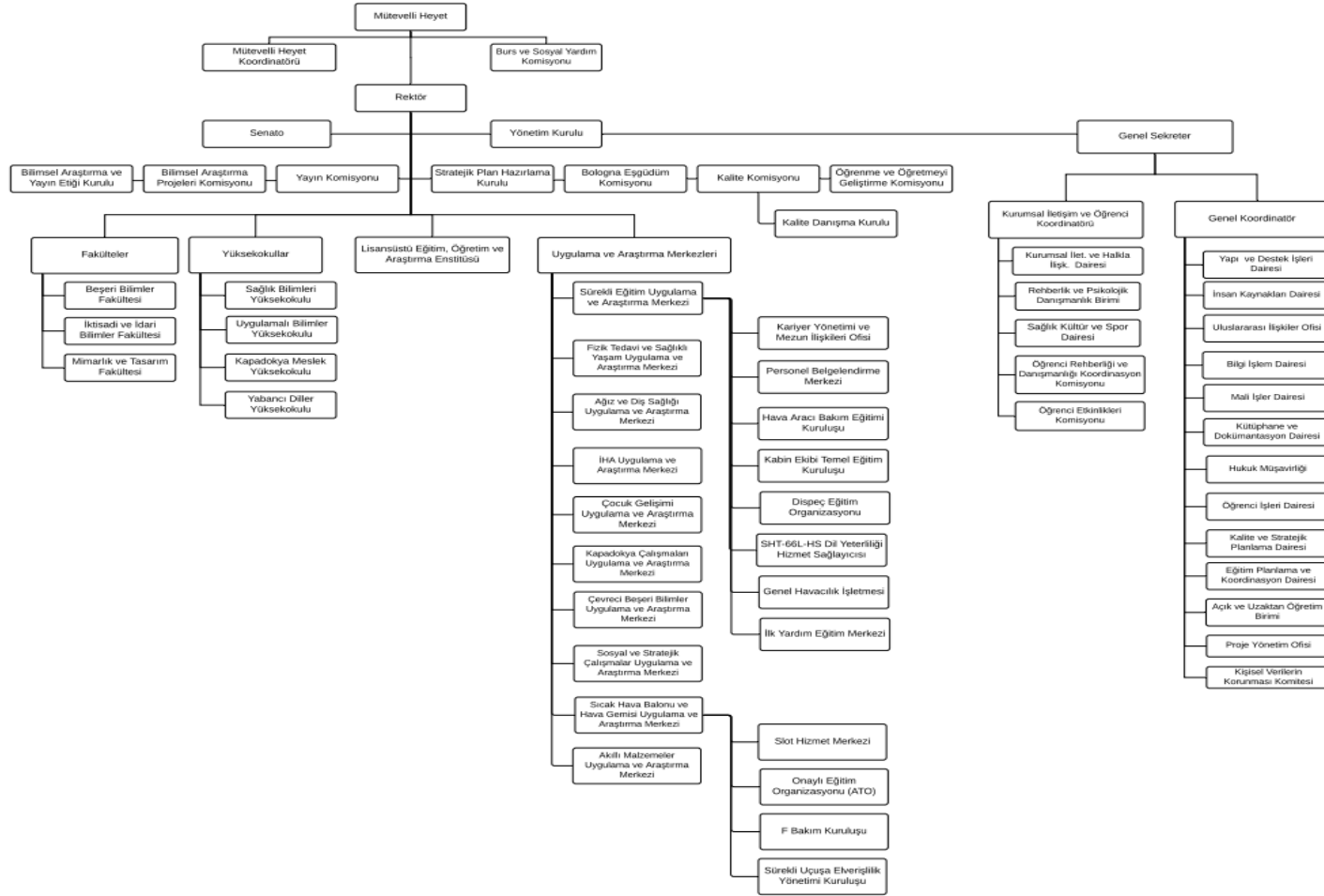
<https://kapadokya.edu.tr/ogrenciler/engelsiz-kun-birimi>

<https://www.kapadokya.edu.tr/ogrenciler/engelli-ogrenci-birimi/engelli-ogrenci-formu>

Engelli öğrencilerimizin üniversitemiz tarafından yürütülen akademik programların yanı sıra yükseköğrenim hayatına ilişkin tüm hizmet ve olanaklara istisnasız bir şekilde erişimini kolaylaştırmak amacıyla Engelsiz KÜN Birimi kurulmuştur.

ÖLÇÜT 6. YÖNETİM YAPISI

6.1 Kapadokya Üniversitesindeki tüm karar alma süreçleri aşağıdaki organizasyon şemasında gösterilmiştir.



Kapadokya Üniversitesi idari ve akademik teşkilatı mevzuata uygun bir şekilde yapılandırılmıştır. Üniversitenin yönetimi, işleyişi, akademik organları ve görevlerine ilişkin esaslar Ana Yönetmelik'le düzenlenmiştir. İdari ve akademik teşkilatın yapılanması ve bu yapılanma dâhilinde kurulacak birimlerin görev tanımları İdari ve Akademik Teşkilat Yönergesi'nde belirlenmiştir.

Bu yapı organizasyon şemasına aktarılmış, görev - yetki ve sorumluluklar ile yürütülen bütün operasyon süreçleri yazılmış, bu süreçlerin sorumluları atanmış, organizasyon yapısında pozisyonu belirlenmiş, o süreçlerde yapılan işlerin kimler tarafından ne zaman ve nasıl yapılacağı tanımlanmıştır.

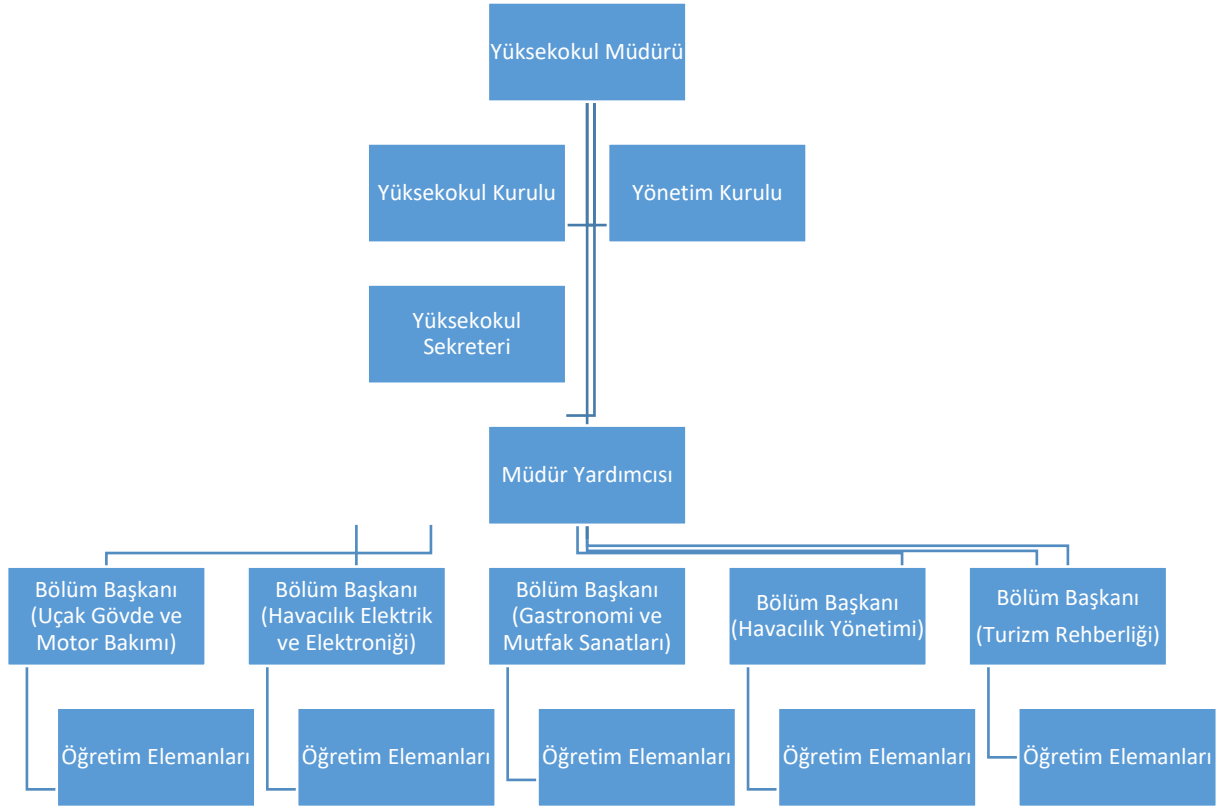
Üniversite kaynaklarının etkili ve verimli bir şekilde yönetilmesi ve hesap verebilirliğinin sağlanması amacı ile bütçelerinin hazırlanması, uygulanması tüm mali işlemlerin muhasebeleştirilmesi, raporlanması aşamalarında iç ve dış kontrol sistemleri kurulmuştur (Kapadokya Üniversitesi Kalite Web sayfası).

Üniversitemiz kalite yönetim sistemini yeterlilik, uygunluk ve etkinliği yönünden tarafsız bir gözle incelenen, uygunsuzlukları ve bunlara ilişkin bu önlemlerin etkinliğini izlemek amacıyla iç tetkik prosedürü, uygun olmayan hizmetin kontrolü ve düzeltici işlem prosedürü hazırlanmıştır.

Mütevelli heyet, Üniversitenin en yüksek karar organıdır. Mütevelli heyet, Vakıf yönetim organı tarafından, ilgili mevzuatta öngörülen şart ve niteliklere uygun olarak dört yıl süreyle seçilen en az yedi kişiden oluşur.

Rektör, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu hükümlerine göre atanır. Rektör, üniversitenin öngörülen sürede öğretime açılması, planlanmış eğitim faaliyetlerinin en üst düzeyde yürütülmesi, ileriye dönük gelişmelerin sağlanması, eğitim ve öğretimin kalitesinin artırılması konularında mütevelli heyete karşı sorumludur ve mütevelli heyet tarafından belirlenen stratejilerin ve alınan kararların uygulanmasını sağlamakla görevlidir.

Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün yönetim sorumluluğu Bölüm Başkanlığı'na aittir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün bağlı olduğu Yüksekokul Müdürlüğü organizasyon şeması Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Organizasyon Şeması

6.2. Yönetim Sistemine Ait Bilgiler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim amaçlarının belirlenmesinde ve müfredatın tasarımında iç ve dış paydaş katkıları karşılıklı iş birliği ve görüş alışverişi içerisinde gerçekleştirilmektedir.

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/paydaslarimiz>

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/stratejik-plan>

Bölüm başkanları, öğretim programlarının ve program çıktılarının güncel tutulmasından ve geliştirilmesinden sorumludur. Yürürlükte olan öğretim programlarına ilişkin değişiklik önerileri, Program Değişiklik Talep Formu yüksekokul müdürlüğüne sunulur. Müdürlüğün, değişiklik talebini uygun görmeleri halinde, bölüm başkanları, değişiklik önerisinin ders - öğrenme çıktıları arasında ilişkilendirmelere, öğrenme çıktıları ile program amaçlarına katkılarını gösteren ders/program yeterlikleri matrisine ve TYYÇ program yeterlikleri matrisine etkilerini değerlendirir, gerekli güncellemeleri yapar. Varsa yeni derslik, atölye ve laboratuvar ihtiyaçlarını Genel Sekreterlik ile istişare eder. Değişiklikler kurul onayı sonrasında Rektörlüğe iletilir, Rektörlük öğretim programlarını inceleyerek Senato onayına sunar, Senato tarafından onaylanan yeni öğretim programı, Kapadokya Üniversitesi Eğitim Planlama ve Yürütme Dairesi koordinasyonu ile ilgili yazılımlara ve öğrenci işleri otomasyon sistemine girilir.

Beş yıllık periyotlarda, öğrenci, mezun ve işverenlere her bir program için (Ek-7 Öğrenci İş Yükü Belirleme Formu, Ek-9 Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi, Ek-8 Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi) anket yapılır. Öğrenci anketi en az 5 öğrenciyle, mezun ve işveren anketleri en az 3 mezun ve işletmeyle yapılmaktadır.

6.3. Bölüme Özgü Yol Haritaları

Kapadokya Üniversitesi stratejik planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün dâhil olduğu stratejik amaç, hedef ve performans göstergeleri aşağıdaki linkte yer almaktadır.

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/stratejik-plan>

6.4. Arşivler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kendine ait özel bir arşiv sistemi ve arşiv dolapları bulunmaktadır.

6.5. Yönetim İç Denetimi

Kapadokya Üniversitesinde iç denetimler Kalite Yönetim Sistemi içerisinde yeteri kadar verinin oluşması açısından ve çalışanlar üzerinde sürekli denetleme duygusunun olumsuz etki bırakabileceği düşüncesiyle yılda iki kez denetim planlanmaktadır. İç denetimler Kalite Yönetim Temsilcisi tarafından organize edilir. Denetim planı tüm birimler ile paylaşılır ve atanmış eğitimli personelce yerinde ve yüz yüze gerçekleştirilir.

İç tetkikler ile yapılan toplantı, görüşme vb. etkinlikler uygun olmayan hizmetlerin kontrolü ve düzeltici ve önleyici işlem formları ile toplanan bilgilerin değerlendirilme usulleri belirlenmiş ve tüm bu veriler yönetim sisteminin revizyonunda da kullanılır hale getirilmiştir.

Aynı zamanda tüm yönetim süreçlerinde iç işleyişi denetleyecek, sürdürecekt ve düzeltebilecek iç denetim mekanizmaları aşağıdaki linklerde verilmiştir.

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/kalite-politikamiz>

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/politika-belgelerimiz>

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/kalite-komisyonu>

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/kalite-danisma-kurulu>

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/stratejik-plan-hazirlama-kurulu>

ÖLÇÜT 7. KURUM DESTEĞİ VE MADDİ KAYNAKLAR

7.1. Kurumsal Destek ve Bütçe Süreci

Üniversitemiz insan kaynağı, mali kaynakları ve taşınır taşınmaz kaynakların yönetimini kalite sistemi içerisinde tanımlı süreçlerle yürütmektedir.

Kapadokya Üniversitesi bünyesinde insan kaynakları biriminin işleyişini düzenlemek üzere “İnsan Kaynakları Dairesi” mali kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanılması için “Mali İşler Dairesi” kurulmuştur. Dairelere ait kalite sistem dokümanları oluşturulmuş, İdari ve Akademik Teşkilat Yönergesinde dairelere ait yetki ve sorumluluklar tanımlanmıştır.

Kapadokya Üniversitesinin tüm derslik ve öğretim elemanı kaynakları Eğitim Planlama ve Koordinasyon Dairesi tarafından değerlendirilir. Ders liste ve programları bu birimin koordinasyonu ile yürütülmektedir.

Mali kaynaklar bütçe disiplini içerisinde yönetilmektedir. Bütçe uygulamalarının tüm süreçleri bütçe hazırlama talimatında tanımlanmıştır. Her akademik yıl başında tüm birimlerden yürütme ve yatırım ihtiyaçları talep edilmekte, mevcut kaynaklar bu ihtiyaçlara göre planlanmaktadır. Yatırım ve harcamalar önceliklendirilmiştir. Stratejik Planda açık bir şekilde faaliyet olarak belirlenmemiş ancak ve stratejik plan amaç ve hedeflerini destekleyen faaliyetler aşağıda verilen öncelik sıralamasıyla bütçeye alınır:

- a. Eğitim – öğretim faaliyetleriyle doğrudan ilgili talepler,
- b. Araştırma ve geliştirme faaliyetleriyle doğrudan ilgili talepler,
- c. Kalite geliştirme faaliyetleri ile doğrudan ilgili talepler,
- d. Sosyal ve kültürel etkinliklere ilişkin talepler,
- e. Tanıtım faaliyetlerine ilişkin talepler

Kapadokya Üniversitesi bütçesi birim bazında takip edilir; fakülte, araştırma merkezi vb. her bir birimin gelir-gider planlaması birim bazında yapılır ve yıl içerisinde izlenir. Yıl içerisinde hedeflenenden sapma gerçekleşirse gerekli önlemler alınır.

Tüm yürütme giderleri ve yatırım harcamaları Mali İşler Dairesi tarafından hazırlanan bütçe – fiili durum analizi ile izlenmektedir.

Kapadokya Üniversitesi 2023 – 2028 Stratejik Planında eğitim – öğretim altyapısı, öğretim programlarına ilişkin rakip analizi, tahsilat, bütçe – fiili durum ile maliyet analizleri, kurum içi dikey geçişlerin teşviki faaliyetleri mali açıdan kritik önem derecesine sahip faaliyetler olarak belirlenmiş ve anahtar performans göstergesi olarak tanımlanmıştır.

Üniversitemizin mali kaynak yönetimi, Bütçe Hazırlama Talimatına göre, Stratejik Plan hedefleri doğrultusunda yıllık olarak hazırlanan ve Mütevelli Heyet tarafından onaylanan bütçe ile yapılmaktadır. Tüm faaliyetler akademik yıl temelinde planlanmakta, harcamalar onaylanan bütçeye uygun olarak yıl içinde gerçekleştirilmektedir. İzleme, kontrol ve raporlama faaliyetleri kapsamında ortaya çıkan iyileştirme fırsat ve ihtiyaçları bir sonraki yıl için hazırlanacak bütçede dikkate alınmaktadır.

Kapadokya Üniversitesinde tüm satın alma işlemleri Yüksek Öğretim Kurulu çerçeve Satın Alma Yönetmeliğine uygun bir biçimde yürütülür. Kurum dışından alınan idari ve/veya destek hizmetlerinin tedarik sürecine ilişkin sistem kurulmuştur.

Bu sistemde kurumumuz dışından alınan her türlü malzeme, idari ve/veya destek hizmetlerinin alındığı yerlerin öncelikle yeterlilikleri ölçülmekte, ölçüm sonucu yeterlilik alan tedarikçiler okulumuzun Onaylı Firma Listesine girmekte ve bu tedarikçilerden alım yapılmasına dikkat edilmektedir.

Sistemin sürekliliği Firma Değerlendirme Kriterleri ve Tedarikçi Firma Performans Değerlendirme Formlarının kullanımı ile sağlanmaktadır.

Alımların uygunluğu ve kalitesi, alımı talep eden birim ve kalite yönetim birimi tarafından kontrol ve takip edilmekte, bunun sürekliliğinin sağlanması ise alım yapılan süre boyunca önceden belirlenen alım kriterlerine ya da alım sözleşmelerine göre ve değerlendirmelere tabi tutulmaktadır.

Üniversite dışından alınan bu hizmetlerin uygunluğu ve kalitesini belirlemek amacıyla "Satın Alma Talimatı" hazırlanmıştır (Ek-26 Satın Alma Talimatı).

Yıl sonlarında tedarikçilere anket düzenlenmekte ve önemli bir dış paydaş olarak tedarikçilerin satın alma sistemi hakkında görüşleri toplanmaktadır. Bu görüşler ilgili birimler tarafından değerlendirilmekte, gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır.

7.2. Bütçenin Öğretim Kadrosu Açısından Yeterliliği

Kapadokya Üniversitesi, tüm akademik birimlerinde, mesleki deneyime sahip, nitelikli ve gelişmeye açık akademik personel istihdamının sürekliliğini sağlamaya yönelik politikaların geliştirilmesini temel amaçları arasına almıştır.

Kapadokya Üniversitesinde görev alacak öğretim üyelerinin akademik kadrolara atama ve yükseltmede aranacak asgari ilke ve ölçütleri belirlemek üzere "Öğretim Üyeliğine Atama ve Yükseltme Esasları Yönergesi" hazırlamıştır.

Üniversitemiz bünyesinde eğitim- öğretim sürecini etkin şekilde yürütebilecek sayıda ve nitelikte akademik personel bulunmaktadır.

Üniversitemiz öğretim elemanı görevlendirmeleri aşağıdaki şekilde yapılmaktadır:

- a) Öğretim Üyesi Dışındaki Öğretim Elemanı Kadrolarına Naklen veya Açıktan Yapılacak Atamalarda Uygulanacak Merkezi Sınav İle Giriş Sınavlarına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik" hükümlerine göre yapılan atamalar,
- b) DSÜ olarak sektörden yapılan görevlendirmeler,
- c) Resmi kurum ve kuruluşlardan görevlendirmeler.

Öğretim elemanlarının atanmalarına ilişkin tüm süreçler Atama Talimatı'nda belirlenmiştir (Ek-27 Atama Talimatı).

Eğitim-öğretim, bilimsel araştırmalar ve idari hizmetler bakımından akademik personelin yüklendiği ve yerine getirdiği hizmetlerin belgelenmesi, personelin genel performansı içinde yerlerinin tespit edilmesi amacıyla "Akademik Personel Performans Değerlendirme Yönergesi" hazırlanmıştır.

Stratejik Plan hedefleri doğrultusunda, öğretim elemanlarının yabancı dil düzeylerinin geliştirmek amacıyla Yabancı Diller Birimi ve SEM tarafından dil eğitimleri düzenlenmekte; seminer, kongre ve konferanslara katılımlarını kolaylaştırmak amacıyla maddi destek sağlanmaktadır. Öğretim elemanlarını yüksek lisans ve doktora çalışmaları teşvik edilmekte, üniversitelerle işbirliği sözleşmeleri yapılarak, Üniversitemizin akademik kadrosu için özel kontenjan ayrılması sağlanmaktadır. Mesleki deneyimin artırılması için sektörde çalışma- eğitim alma imkânları sağlanmakta; hizmet içi eğitim programları sunulmaktadır.

Üniversitede akademik kadroların istihdamında ilgili alanlarda ve branşlarda tecrübesi olan çalışanların yer almasına özen gösterilmektedir.

Kapadokya Üniversitesi, tüm akademik ve idari kadrolarının mesleki ve bireysel gelişimine ve hayat standartlarının yükseltilmesine önem vermektedir. Bu çerçevede personelin motivasyon, bağlılık ve üretkenliklerinin artırılmasına yönelik tedbirler almaktadır. İşe alımda, atama ve yükseltmede şeffaf ve objektif süreçlerin işletilmesi, personel iletişimine ağırlık verilmesi, akademik kadroda başarının teşviki için çeşitli mekanizmalar oluşturulmasını hedeflemektedir. Kapadokya Üniversitesi, akademik kadrosunun kişisel ve mesleki gelişimini desteklemenin yanı sıra, akademisyenlerinin günlük hayatlarını kolaylaştıracak her türlü tedbiri almaya gayret göstermektedir.

Bu kapsamda stratejik planında “Nitelikli akademik kadronun sürekliliğinin sağlanması” amacını belirlemiştir.

Üniversitemiz bünyesinde ders yükü dağılımları nesnel kriterlerle yapılmaktadır. Buna ilişkin prosedürler Eğitimin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı'nda tanımlanmıştır.

ÖLÇÜT 8. SÜREKLİ YENİLEME VE GELİŞİM

8.1. Kurulan ölçme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar

Kapadokya Üniversitesi öğrenci ve öğretim elemanlarına gelişmiş, modern eğitim-öğretim imkanları sunmak için altyapısını sürekli geliştirmeyi ve güncellemeyi hedeflemektedir. Bu doğrultuda stratejik planında modern öğretim tekniklerinin gereği olan teknolojik altyapıyı sağlamak, kütüphane hizmetlerini geliştirmek, bilişim olanaklarını iyileştirmek ve yaygınlaştırmak, öğrenciler ile ilgili akademik-idari süreçleri elektronik ortama aktararak bilgi paylaşımını hızlandırmak, arşivlemeyi kolaylaştırmak ve sürdürülebilir kılmak gibi amaç ve hedefler belirlemiştir.

Kapadokya Üniversitesi, öğrenme ve öğretme kuramlarını yeni yöntem ve uygulamalar ışığında yorumlayan yenilikçi bir eğitim-öğretim anlayışına sahiptir. Dünyada ve Türkiye’de birbirini tekrar ederek kemikleşen eğitim sistemleri, eğitim ve araştırmada durağanlığa yol açarak ilerlemenin önemli engellerinden biri haline gelmiştir. Kapadokya Üniversitesi, mevcut eğitim sistemlerinin kronikleşen problemlerini teşhis ederek bu sorunlara kuramsal temelleri de olan yaratıcı çözümler bulmayı amaçlamaktadır.

Bilinen bütün öğrenme kuramları, öğrenenin aktif katılımını şart koşmaktadır; zira, öğrenme bir etkileşim ürünüdür. Kapadokya Üniversitesi, insanın en çok en yakınındaki uyarıcıdan etkilenerek ondan motive olduğu savından hareketle, özgün bir eğitim-öğretim yaklaşımı ortaya koymaktadır. Bu yaklaşımın odağında, farklı bilim dallarındaki uygulamalardan esinlenip mevcut öğrenme ve öğretme kuramlarına özgün bir katkı olarak sunulan “Son Bilgiyi Önceleyen Eğitim-Öğretim Yöntemi” (SOBE) yer almaktadır. Kapadokya Üniversitesi, eğitim alanında uyguladığı SOBE yöntemi ile “en güncelden/yakından başlayarak” oluşturduğu müfredat ve ders izlenceleri ile eğitim vermektedir. SOBE yaklaşımının tüm akademik birimler ve ders programlarına mümkün olan derecede yansıtılması için stratejik planda hedefler belirlenmiştir. Her yıl yapılan gözden geçirme toplantılarında bu hedefler değerlendirilmektedir (SOBE Web Sayfası).

Kapadokya Üniversitesi, öğrenci merkezli öğrenme, ölçme ve değerlendirme politikası izlemektedir. Öğretim programları, öğrencilerin aktif, etkileşimli, araştırma odaklı öğrenmelerine katkıda bulunmak üzere tasarlanmaktadır.

Her ders ile ilgili iş yükleri, öğrenme çıktıları, haftalık konular ve dersin program çıktılarına katkıları bilgi paketinde ilan edilmektedir.

Üniversitemizde öğretim programlarımızın, mezunlarımıza iş hayatlarında ihtiyaç duyacakları mesleki ve bilimsel yeterliliği sağlamalarını ve ülke meselelerine bilimsel çözümler üreten kanaat önderleri olmalarını temin edecek şekilde yapılandırılmasına ve güncel tutulmasına yönelik çalışmalar Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı ile tanımlanmıştır.

Üniversitemiz bünyesinde hazırlanan öğretim programlarının Üniversite Stratejik Planına ve Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesine uyumunun temini, paydaş yönergesinde belirlenen sektörler, benzer eğitim veren üniversiteler/yüksekokullar, ilgili sivil toplum örgütleri, meslek örgütleri vb. kurum ve kuruluşlarla temasa geçilerek TYYÇ, programların yeterlilikleri ve ders öğrenme çıktıları arasında ilişkilendirme yapılarak sağlanır. Bu kapsamda programda okutulan her dersin öğrenme çıktıları ile program amaçlarına katkılarını gösteren ders/program yeterlilikleri matrisleri oluşturulmakta; program yeterliliklerinin sağlanması için gerekli derslik, atölye ve laboratuvar ihtiyaçları taslak program hazırlanırken ayrıntılı bir biçimde analiz edilmektedir.

Daire, dersten sorumlu öğretim elemanlarının Öğrenci İş yükü Bazlı AKTS Hesaplama Formunu kullanarak, AKTS Kredi Belirleme Kılavuzu’nda belirlenen hükümler çerçevesinde

hazırladığı program kapsamında yer alan derslerin ölçme değerlendirme sistemlerini ve AKTS hesaplarını Müdürlük ve Dekanlıklarla istişare ederek belirler. Tene içeriğin ders kodları tekrarı ve karışıklığı önleyecek şekilde Ders Kodu Belirleme Kılavuzunda verilen kriterlere göre belirlenir.

Tamamlanan öğretim programı taslağı ilgili fakülte, yüksekokul ve enstitü kurullarında onaylanır ve Senato’da görüşölmek üzere Rektörlüğe iletilir.

Süreç, Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı ile güvence altına alınmıştır.

Bölüm/program yeterliklerinin belirlenmesi ve güncel tutulması, dış ve iç paydaşların görüşlerinin düzenli anketlerle alınması sureti ile sağlanır.

Beş yıllık periyotlarda, öğrenci, mezun ve işverenlere anket uygulanması (Ek-7 Öğrenci İş Yüğü Belirleme Formu, Ek-8 Program Yeterlilikleri Mezun Değerlendirme Anketi, Ek-9 Program Yeterlilikleri İşveren Değerlendirme Anketi) bölüm başkanlarının görevidir.

İşveren ve mezun anket sonuçları, bölüm başkanları tarafından İşveren ve Mezun Anketi Değerlendirme Formu kullanarak değerlendirilir.

Bölüm başkanları işyeri ve mezun anketlerinde yer alan program yeterliliklerinin önem derecesinin mevcuttan yüksek oranda bir sapma gösterip göstermediğini inceler, sapmanın yüksek bulunması halinde ilgili yeterliliğin program yeterliliklerinden çıkarılması, ilgili yeterliği etkileyen derslerin ağırlıklarının artırılması veya azaltılması gibi program değişikliği önerilerini hazırlar; program, ders yeterlilik matrislerini günceller.

Bölüm başkanları, öğretim programlarının güncel tutulmasından ve geliştirilmesinden sorumludur; programda ders veren öğretim elemanlarından (Meslek Yüksekokulunda program başkanlarından) görüş alır; bu doğrultudaki değerlendirme ve önerilerini fakültelerde dekana, yüksekokul ve enstitülerde müdüre sunar.

Bölüm başkanları, her akademik yılda, bölümleri ile alakalı en az iki dış paydaş ile ders içerikleri, uygulamalar, alandaki gelişmeler, sektördeki gelişmeler vb. konular hakkında değerlendirme görüşmesi yaparak bu görüşmeyi tutanağı bağlar ve fakültelerde dekanlığa, yüksekokul ve enstitülerde müdürlüğe teslim ederek verilerin değerlendirilmesini sağlar.

Programlarımızda öğrencilerin orta öğretimden gelen eksikliklerini gidermeye ve kültürel birikimlerini artırmaya dönük; farklı disiplinleri tanıma fırsatı veren seçmeli dersler bulunmaktadır: Türk Dili - Temel Mantık Bilgisi, Zaman ve Proje Yönetimi, Beşeri Coğrafya, Hukuk, Edebiyat ve Medya, Atlı Terapi, Dijital Dil ve Edebiyat, Klasik Mitoloji, Türk Mitolojisi, Kültürel Tercihler Yönetimi ve benzeri dersler Üniversitemizde yürütölen öğretim programlarında öğrencilere seçmeli ders alternatifleri sunulmaktadır.

Üniversitemizde bir ders için belirlenen ölçme değerlendirme sisteminde içerisinde kalmak şartıyla bir dersin vize veya finali için sınav yerine araştırma projesi hazırlanması istenilebilmektedir. Hangi derste sınav yapılacağı hangi derste araştırma isteneceğı her akademik yıl başında belirlenir ve öğrenci işleri otomasyonuna girilerek bilgi paketinden ilan edilir.

Web sitesinin bilgi paketi kısmı, öğrenci işleri yazılımı ile entegre çalışmakta, görüntölediğı verileri o yıl için girilen güncel bilgilerden çekmektedir.

Uygulama Derslerinin Yürütölmesine İlişkin Esaslar Eğitim Faaliyetlerinin Planlaması ve Organizasyonu Talimatında açıklanmaktadır.

Öğretim programlarında öğrencinin mezun olabilmesi için alması zorunlu olduğı tez çalışması, proje çalışması veya staj gibi çalışmalara da AKTS kredisi verilmektedir. Öğrencilerimizin yurt içinde ve yurt dışındaki iş yeri ortamlarında gerçekleşen mesleki uygulama/alan çalışması ve

stajlarının iş yüklerinin programa nasıl yansıtılacağı, AKTS Belirleme Kılavuzunda belirlenmiştir (Ek-28 AKTS-Kredi Belirleme Kılavuzu).

ÖLÇÜT 9. DİSİPLİNE ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün öğretim programı; Üniversitemiz Stratejik Planı, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi, yiyecek-içecek sektörünün kalifiye personelden beklentileri, benzer eğitim veren üniversitelerin öğretim programları, Kapadokya Meslek Yüksekokulu Aşçılık öğretim programı, Mesleki Yeterlilik Kurumunda bulunan yeterlilik başlıkları, ilgili yiyecek-içecek sektörlerinin görüşleri değerlendirilerek ve işletme ve mutfak uygulama becerilerini eş zamanlı geliştirecek şekilde hazırlanmıştır.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün eğitim planının yapısı, bölümün adıyla uyumlu gastronomi ve mutfak terimleri vasıtasıyla yeterli düzeyde genişlik ve derinlik sağlamalıdır (Eğitim planında yer alan tüm derslere ilişkin içerik, süre, öğrenim çıktıları vb. bilgiler program bilgi paketinde yer almaktadır).