

ÖZ DEĞERLENDİRME

**GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI ANABİLİM DALI
(TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI)**

KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ

50420 – Mustafapaşa, Ürgüp / Nevşehir

05.08.2025

GİRİŞ

1. İletişim Bilgileri

Adı-Soyadı: Dr. Öğretim Üyesi Ali ILGAZ

Görevi: Anabilim Dalı Başkanı

İş Tel: 0384 353 50 09

Cep Tel: 0553 870 74 87

E-posta: ali.ilgaz@kapadokya.edu.tr

2. Anabilim Dalı Başlıkları

Kapadokya Üniversitesi (KÜN) Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü bünyesinde ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans programı yer almaktadır.

3. Programın Türü

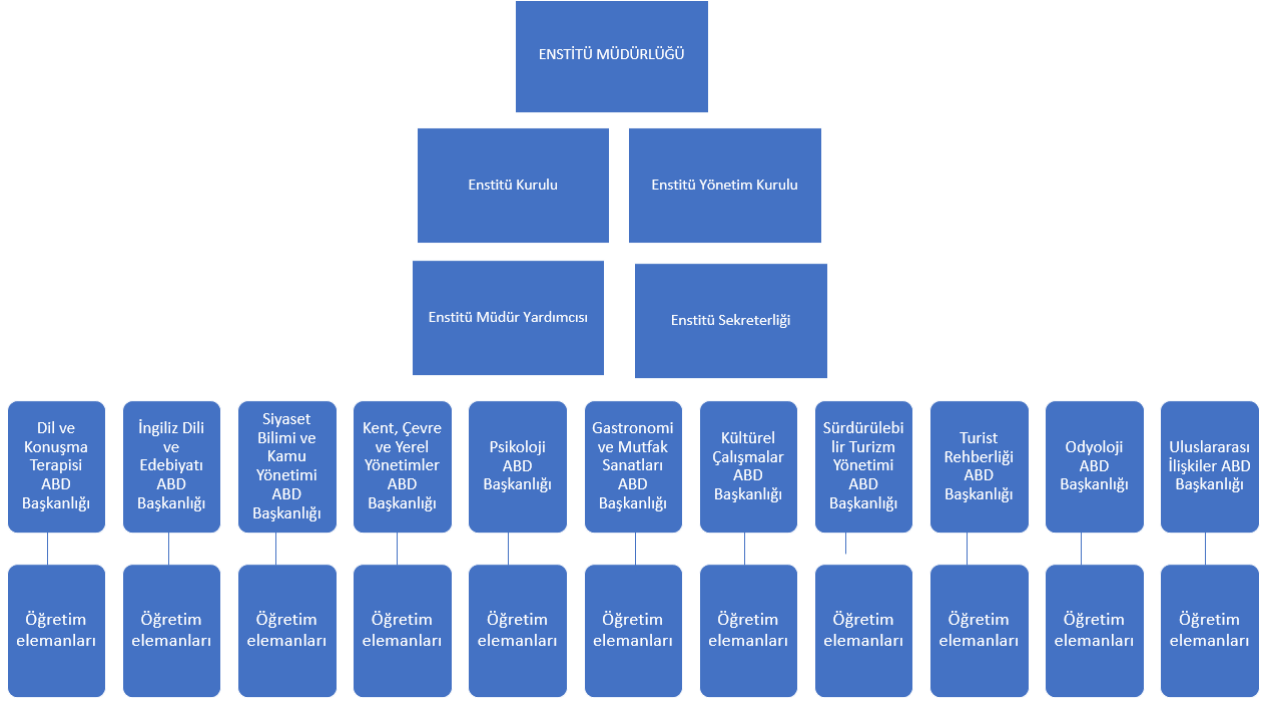
Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programının öğretim türü örgün eğitimidir. Her bir eğitim-öğretim yılı güz ve bahar yarıyılı olmak üzere toplam iki dönemden oluşmakta ve tezsiz programın öğretim süresi en çok altı yarıyıldır. Her dönemin akademik takvimi üniversitenin web sayfasında ilân edilmektedir. Öğrencilerin başarı değerlendirmesi Lisansüstü Eğitim Öğretim Yönetmeliği ile ilgili mevzuat hükümleri ve yönetmelikler çerçevesinde sürdürülmektedir.

4. Programdaki Eğitim Dili

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programında eğitim dili Türkçe olmakla birlikte derslerin genelinde İngilizce okumaların ağırlığı önemli bir yer kaplamaktadır.

5. Yönetimin Yapısı

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programı, Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü bünyesinde lisansüstü öğretim sunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programının yönetim sorumluluğu anabilim dalı başkanına aittir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının bağlı olduğu Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü organizasyon şeması Şekil 1’de gösterilmiştir.



Şekil 1. Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Organizasyon Şeması

6. Anabilim Dalının Kısa Tarihçesi ve Değişiklikler

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz lisansüstü programı, Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü bünyesinde YÖK'ün 02.04.2021 tarih ve E-75850160-104.01.03.01-27566 sayılı kararı ile kurulmuş ve 2021-2022 Güz yarıyılında Mustafapaşa yerleşkesinde ilk öğrenci alımını gerçekleştirmiştir. Programın öğretim dili Türkçedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı kapsamında 3 Doktor Öğretim Üyesi görev almaktadır.

7. Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Süreci

• Komisyonun oluşturulması:

Yüksekokulumuzda kalite güvencesi süreci, Üniversitemiz bünyesinde Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Kurulu kurulması ile başlamıştır. ADEK faaliyetleri çerçevesinde 2012-2013 akademik yılında, tüm öğretim programları Bologna süreci kapsamında yeterliliklere odaklı hale getirilmiş; Avrupa Kredi Transfer ve Toplama Sistemine uyumlu bir şekilde yapılandırılmıştır.

2020 yılından bugüne anabilim dalımızda yürütülen eğitim-öğretim faaliyetleri ve idari hizmetlerin etkin olarak uygulanması için gerekli olan yönerge ve yönetmelik düzenlemeleri yapılmıştır.

2020 yılında görev, yetki ve sorumluluklar tanımlanmış, yönetmelik ve yönergelerde belirtilen iş ve işlemlerin nasıl yürütüleceğine dair talimatlar yazılmış; Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

tarafından yayımlanan, Yükseköğretim Kalite Güvencesi Yönetmeliği doğrultusunda kalite komisyonu oluşturulmuş ve kalite yönetim sistemi kurma çalışmaları tamamlanmıştır.

İç değerlendirme süreci kapsamında; stratejik plan ve kurumsal performans değerlendirme yönergesi hazırlanmış ve yürürlüğe konulmuştur.

Stratejik planda, Üniversitenin benimsediği misyon, vizyon ve değerler çerçevesinde birim/bölüm/program kalite hedefleri ve SWOT (GZFT) analizi sonuçlarına göre stratejik amaç ve hedefler oluşturulmuş, bu hedeflere ulaşmak üzere faaliyetler tanımlanmış ve performans göstergeleri belirlenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı başkanlığı Üniversitemizin kalite ve stratejik plan çalışmalarına aktif katkı vermiştir.

Üniversitenin akreditasyon yol haritası Akreditasyon Çalışmaları Politika Belgesi ile belirlenmiş, performans ölçütleri stratejik planda tanımlanmıştır. Tüm programlar için ulusal veya uluslararası akreditasyon imkânları araştırılmaktadır. KÜN Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü bünyesinde faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz programı için öz değerlendirme raporu hazırlanmasına yönelik görev dağılımı yapılmıştır. 1 Doktor Öğretim üyesi ve 1 araştırma görevlisi raporun hazırlanmasında görev almıştır.

• Çalışma sistematığı ve kullanılan yöntemler:

Oluşturulan öz değerlendirme raporu hazırlama komisyonu başkan ve üyeleri ekip çalışması yaparak hem sürecin tarihler itibarıyla çalışma takvimi hem de Öz Değerlendirme Raporunun hazırlanması aşamasında dikkat edilmesi gereken noktalar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının hangi ölçütler çerçevesinde değerlendirileceği ve tüm ölçütlere ilişkin açıklama, alt başlıklar komisyon üyelerince tek tek incelenmiş, diğer öğretim üye ve elemanlarıyla görüşler paylaşılmış, gerekli çalışmalara hazırlık yapılmıştır.

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

• Veri kaynaklarına ulaşım ve veri güvenirliliği:

Veri kaynaklarına ulaşımımız çoğunlukla elektronik ortamda olup, Kapadokya Üniversitesi Genel Sekreterliği, Kapadokya Enstitü Sekreterliği, Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı, Kütüphane Dokümantasyon Daire Başkanlığı, Kalite ve Stratejik Planlama Daire Başkanlığı, Üniversitemizin, YÖK'ün ve gerekli olan verilerinin bulunduğu ilgili tüm web sayfalarından yararlanılmıştır.

Aşağıda yararlanılan/ulaşılan veri kaynaklarının bazıları belirtilmiştir.

- Kapadokya Üniversitesi Resmî Web Sitesi
- Resmî Gazetelerin İlgili İlanları
- Kapadokya Fakülte Yönetim Kurulu Kararları
- Kapadokya Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Kararları
- Yüksek Öğretim Kurumu Yeterlilikler Çerçevesinde Yer Alan Disiplin ile İlgili Veriler
- Yüksek Öğretim Kurumu İlanları

- Kapadokya Üniversitesi İdari Birimleri Arasındaki Resmi Yazışmalar, Görevlendirmeler

- **Öğrenci ve öğretim üyesi katılımı:**

Sürece anabilim dalımızdaki tüm öğretim üye ve öğretim elemanları ile idari personel de dâhil olmuştur. Tüm öğretim elemanları raporlama süreci konusunda bilgilendirilmiş veri toplama ve rapor hazırlama sürecinde tüm öğretim üye ve elemanlarından, sorumlu oldukları dersleri, gerekli dokümanlar, deneyimleri vb. doğrultusunda süreç boyunca gerekli destek alınmıştır.

- **Bu süreçte karşılaşılan olumlu ya da olumsuz deneyimlerle ilgili değerlendirmeler:**

Gerek süreci yönetirken gerekse raporun yazım aşamasında anabilim dalı olarak kendimize bir ayna tutmuş olmamız, telafi edilebilir eksiklerimizi görmemiz ve kayıt tutma açısından daha dikkatli ve sistemli olmamızı anlamamız/sağlamamız ve bu yönlerden hedefler koyarak gelişebileceğimizi görmemiz sürecin programımıza olumlu katkısını göstermektedir.

8. Öz Değerlendirme Özeti:

Anabilim dalımıza ait öz değerlendirme yaparken/rapor hazırlarken Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programları çıktılarının Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesine 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. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarında, gerek iş yaşamına ilişkin çeşitli uzmanlıklara gerekse daha sonraki akademik süreçlere yönelik olarak ve pek çok disiplini içine alacak şekilde kapsamlı bir öğretim süreci öğrenciye sunulmaktadır.

Öğrenci kontenjanlarının belirlenmesinde öğretim kadrosu, derslik ve atölyeler göz önünde bulundurulmaktadır. Üniversitenin ve programımızın fiziksel yapısı, destek birimleri ve maddi kaynakları yeterlidir ve eğitimin kalitesini, araştırma imkânlarını olumlu yönde etkilemektedir

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının ölçme değerlendirme faaliyetleri üniversite ölçme değerlendirme birimleri ile koordineli olarak yürütülmekte ve ilgili süreçler geliştirilmeye devam etmektedir.

Öğrencilerimiz teorik derslerin yanı sıra bölüm olarak düzenlediğimiz konferans, çalıştay ve panel gibi akademik toplantılarda, alanında uzman kişilerle bir araya gelerek etkileşim kurmaktadır. Böylece alana ve mesleki tercihlerine yönelik daha derin bir bakış açısı kazanabilmektedir.

Öğrenci kontenjanlarının belirlenmesinde öğretim kadrosu, derslik, atölye ve gerçek bakım tesisi kapasiteleri göz önünde bulundurulmaktadır. Üniversitenin ve programımızın fiziksel yapısı, destek birimleri ve maddi kaynakları yeterlidir ve eğitimin kalitesini, araştırma imkanlarını olumlu yönde etkilemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programının ölçme değerlendirme faaliyetleri üniversite ölçme değerlendirme birimleri ile koordineli olarak yürütülmekte ve ilgili süreçler geliştirilmeye devam etmektedir.

GENEL ÖLÇÜTLER

1. EĞİTİM PROGRAMI

1.1. Tanımlanan Anabilim Dalının Eğitim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programı; ulusal ve uluslararası standartlara dayalı mesleki bilgi ve beceri ile donanmış, ekip çalışmalarında etkili görev alabilen, problem çözme becerileri gelişmiş, meslek etiği bilincine sahip mezun yetiştirebilmek için 4 eğitim amacı belirlenmiştir. Bu amaçlar aşağıda listelenmiştir.

Anabilim Dalı Eğitim Amaçları

ABDEA1: Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, gıda bilimi, turizm bilgisi ve beslenme ilkeleri gibi yakın disiplinlerde kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibidir.

ABDEA2: Turizm sektöründe faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde ve restoranlarda çalışmak üzere eleman yetiştirmek, bu amaçla öğrencileri ilgili sektöre ait tüm alt yapı bilgileri ile donatmak ve bu bilgiler ile eğitim sonrası iş hayatına atılmalarını sağlamaktır.

ABDEA3: Ağırlıklı olarak aşçılık ve mutfak alanına yönelik bilgi üretmek ve öğrencinin bilimsel araştırma yaparak bilgiye erişme, bilgiyi değerlendirme ve yorumlama yeteneği kazanmasını sağlamak, bu bilgiyi turizm sektöründe uygulamaya aktaracak nitelikli bilim insanı yetiştirmektir.

ABDEA4: Profesyonel yaşamları boyunca, öğrencilerin kendilerini bu alanda sürekli geliştirecek donanımına sahip olmalarını sağlamaktır.

1.2. Kurum Vizyonu ve Misyonu ile Tutarlılık

Kapadokya Üniversitesinin Vizyonu

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

Kapadokya Üniversitesinin Misyonu

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

Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsünün Vizyonu

KÜN Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsünün vizyonu, bilimsel araştırma kültürünün yerleşmesi ve entelektüel gelişimin desteklenmesi yolu ile yapılacak ileri düzey araştırmalar sayesinde yerel ve küresel sorunlara çözümler üretmektir.

Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsünün Misyonu

KÜN Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsünün misyonu, araştırma yöntemlerine hâkim, disiplinlerarası çalışmalar yürütebilecek bilgi ve beceriye sahip, etik değerleri haiz uzmanlar ve bilim insanları yetiştirerek evrensel bilginin üretilmesine katkıda bulunmaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Vizyonu

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı'nın vizyonu, eğitim ve araştırma alanında, akademik araştırma ve çalışmalar aracılığıyla, ulusal ve uluslararası düzeyde saygın ve öncü bir bölüm olmaktır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Misyonu

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı, sosyal, kültürel ekonomik ve çevresel sonuçlarını değerlendiren; mesleki olarak bu alandaki görev ve sorumluluklarını bilen duyarlı akademisyenler, şefler ve özel ilgi sahibi kişileri yetiştirmeyi hedefler.

1.3. Misyonların Yayımlandığı Yerler

Kapadokya Üniversitesi

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

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

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

(<https://lisansustu.kapadokya.edu.tr/enstitu-hakkinda/misyon-vizyon>)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

(<https://lisansustu.kapadokya.edu.tr/orgun-yuksek-lisans-programlari/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-tezli-tezsiz>)

1.4. Anabilim Dalı Eğitim Amaçları ile Anabilim Dalı Misyonu Arasındaki Çapraz İlişki Tablosu

Anabilim Dalı Eğitim Amaçları ile Anabilim Dalı Misyonu arasındaki çapraz ilişki aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

MİSYONLAR	ABDEA1	ABDEA2	ABDEA3	ABDEA4
Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, gıda bilimi, turizm bilgisi ve beslenme ilkeleri gibi yakın disiplinlerde kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibidir.	X			
Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yasal düzenlemeler, mesleki standartlar, etik değerler, İş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları vb hakkında bilgi sahibidir.		X		
Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları, hukuki düzenlemeler ve mutfak yönetimi uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur.			X	
Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygulayabilir.				X

1.5. Anabilim Dalı Eğitim Amaçlarını Belirleme Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı İç ve Dış Paydaşları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı iç ve dış paydaşları tablosu aşağıdadır.

Tablo 2. Anabilim Dalı İç ve Dış Paydaşları Tablosu

İÇ PAYDAŞLAR	DIŞ PAYDAŞLAR
• Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Öğrencileri • Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Akademik ve İdari Personeli • Rektörlük • Üniversite Kalite Komisyonu • Koordinatörlükler • Uygulama ve Araştırma Merkezi	• Kamu Kuruluşları • T.C. Bakanlıkları • Yurtiçi/Yurtdışı Üniversiteler • Sivil Toplum Kuruluşları • İşveren Firmalar • Vakıf ve Dernekler • Yazılı ve Görsel Basın

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 2018-2023 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.

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

1.6 Anabilim Dalı Eğitim Amaçlarının Yayınlanması

Programlarımızın eğitim amaçları aşağıda linki verilen web sayfasında yayınlanmıştır.

(<https://lisansustu.kapadokya.edu.tr/orgun-yuksek-lisans-programlari/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-tezli-tezsiz>)

1.7. Anabilim Dalı Eğitim Amaçlarının Güncelleme Yöntemi

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalının eğitim programı amaçları 5 yılda bir iç ve dış paydaşların görüşleri ve ulusal ve uluslararası literatür dikkate alınarak toplanan veriler doğrultusunda gözden geçirilecek ve gerektiğinde güncellenecektir.

<https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/hedeflerimiz> **1.8. Anabilim Dalı Eğitim Amaçlarına Ulaşma**

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı eğitim-öğretim 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=2021&facultyId=9&programId=19&menuType=unit>

Eğitim amaçlarına ulaşabilmek için seçmeli dersler, grup ödevleri, sunumlar, projeler vb. yapılmaktadır. Derslerde verilen ödev, sunum ve projeler öğrencilerin derslere olan ilgisi canlı tutarak etkin öğrenme becerisi kazanmalarını sağlamaktadır. (ABDEA.1, ABDEA.2, ABDEA.3 ve ABDEA.4).

1.9 Anabilim Dalı Özerkliği

Programda gıda, kültür ve değişim, gastronomi ve medya, gastronomide ürün geliştirme, gastronomide güncel konular, rehberlik ve gastronomi odaklı derslerin yanı sıra gastronomi ve sürdürülebilirlik, gastronomide pazarlama ve tüketici davranışları, gastronomi ve beslenme akımları, bilimsel araştırma yöntemleri ve yayın etiğine ilişki kuramsal ve pratik bilgilendirme ve farkındalık yaratılmaktadır.

1.10. Eğitim Programları Entegrasyonu

Yatay Geçiş/Özel Öğrencilik/Muafiyet

Lisansüstü öğrenim sürecindeki yatay geçişler, özel öğrencilik kabulü ve muafiyet işlemleri Resmî Gazetede yayımlanan “Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği” hükümlerine göre yapılmaktadır.

Yatay geçiş, özel öğrenciliğe ve muafiyet işlemlerine ilişkin koşullar ve düzenlemelere “Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönergesi”nde yer verilmiştir.

Yükseköğretim Kurumu içindeki başka bir anabilim/anasanat dalında veya başka bir yükseköğretim kurumunun lisansüstü programında en az bir yarıyılı tamamlamış olan başarılı öğrenci, lisansüstü programlara yatay geçiş yoluyla kabul edilebilir. Yatay geçiş başvurusunun kabulüne ilgili anabilim/anasanat dalının onayıyla enstitü yönetim kurulu tarafından karar verilir.

Tablo 3. Eğitim Programlarının Yatay Dikey Entegrasyonları

Akademik Yıl	Programa Yatay Geçiş Yapan Öğrenci Sayısı		
	Kurum İçi	Kurumlar Arası	Toplam
2024-2025	-	-	-

Lisansüstü derslere kabul edilen öğrencilerin özel öğrenci olarak aldığı ve başarılı olduğu derslerin muafiyet işlemleri kayıtlı olduğu enstitü anabilim/anasanat dalı başkanlığı tarafından yürütülür. Özel öğrenci kabul koşulları ve bu konudaki diğer hükümler yükseköğretim kurumlarının senatoları tarafından belirlenir.

2024-2025 eğitim-öğretim yılından önceki dönemlere mahsus olmak üzere, bir yükseköğretim kurumu mezunu veya öğrencisi olup, belirli bir konuda bilgisini artırmak isteyenler, ilgili anabilim/anasanat dalı başkanlığının onayı ile lisansüstü derslere özel öğrenci olarak kabul edilebilir. Özel öğrencilik ilgili programda doğrudan derece elde etmeye yönelik bir eğitim olmayıp süresi iki yarıyılı geçemez. Özel öğrenci statüsünde ders alanlar öğrencilik haklarından yararlanamaz. Özel öğrenci kabul koşulları ve bu konudaki diğer hükümler Senato tarafından belirlenir. Lisansüstü programa kabul edilen öğrencilerin özel öğrenci olarak aldığı ve başarılı olduğu derslerin muafiyet işlemlerinde, muafiyet verilen dersler ilgili lisansüstü eğitiminde verilen derslerin %50’sini geçemez.

Öğrencinin daha önce öğrenim gördüğü üniversitede aldığı derslerin muafiyet işlemleri bu yönerge uyarınca İntibak Komisyonu tarafından yapılır. Öğrencinin programa intibakı Yatay Geçiş İntibak Formuna (Ek-2 Yatay Geçiş İntibak Formu) uygun olarak İntibak Komisyonu raporunda belirtilir ve Yönetim Kurulu kararıyla onaylanır.

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 (Ek-3 Değişim Programları İntibak Formu) 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 (Ek-4 Muafiyet Sonuç Bildirim Formu) göre hazırlanır. Bölüm Başkanlığı, İntibak Komisyonu raporunu ilgili Yönetim Kurulu onayına sunar.

1.11. Eğitim Planı (Müfredat)

KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ									
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM, ÖĞRETİM VE ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ									
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans Programı 2024-2025									
I. YARIYIL (GÜZ)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Ders Sorumlusu	<u>Ölçme Sistemi</u>
		ECTS	Krd.	Top.	Teo.	Uyg.	Uzk.		
GAS567	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	8	3	3	0	0	3		4
GAS505	Gıda, Kültür ve Değişim	8	3	3	3	0	0		4
	Toplam	16	6	6	3	0	3		
I. YARIYIL (GÜZ)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Ders Sorumlusu	<u>Ölçme Sistemi</u>
		ECTS	Krd.	Top.	Teo.	Uyg.	Uzk.		
GAS525	Gastronomi ve Medya	7	3	3	3	0	0		4

GAS523	Gastronomide Güncel Konular	7	3	3	3	0	0		4
GAS521	Gastronomide Ürün Geliştirme	7	3	3	2	1	0		4
TUR571	Rehberlik ve Gastronomi	7	3	3	0	0	3		4

Öğrencinin Alması Gereken Seçmeli Ders Kredi Toplamı: 14

II. YARIYIL (BAHAR)		Zorunlu Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Ders Sorumlusu	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd.	Top.	Teo.	Uyg.	Uzk.		
GAS562	Gastronomi ve Beslenme Akımları	8	3	3	0	0	3		4
GAS504	Gastronomide Pazarlama ve Tüketici Davranışları	8	3	3	3	0	0		4
	Toplam	16	6	6	3	0	3		

II. YARIYIL (BAHAR)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Ders Sorumlusu	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd.	Top.	Teo.	Uyg.	Uzk.		
GAS530	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	7	3	3	3	0	0		4
GAS520	Pişirme Tekniklerinde Yenilikçi Yaklaşımlar	7	3	3	2	1	0		4
GAS524	Gıda Eşleşmeleri	7	3	3	3	0	0		4
GAS528	Dünya Mutfak Kültürleri	7	3	3	3	0	0		4

Öğrencinin Alması Gereken Seçmeli Ders Kredi Toplamı: 14

III. YARIYIL (GÜZ)		Zorunlu Dersler							

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Ders Sorumlusu	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd.	Top.	Teo.	Uyg.	Uzk.		
GAS503	Dönem Projesi	16	0	0	0	0	0		5
	Toplam	16	0	0	0	0	0		
III. YARIYIL (GÜZ)		Seçmeli Dersler							
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati / Kredi						Ders Sorumlusu	Ölçme Sistemi
		ECTS	Krd.	Top.	Teo.	Uyg.	Uzk.		
TUR579	Kültürel Miras Yönetimi	7	3	3	0	0	3		4
GAS527	Duyusal Analiz Teknikleri	7	3	3	3	0	0		4
GAS529	Yöresel Mutfaklar	7	3	3	3	0	0		4
Öğrencinin Alması Gereken Seçmeli Ders Kredi Toplamı: 14									

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans Programı Eğitim Planı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Her bir dersin öğrenme çıktılarının program çıktılarına katkısı Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları bilgi paketinde yer almaktadır.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2023&facultyId=9&programId=19&menuType=unit>

1.12. Derslerin Anabilim Dalı Eğitim Amaçları ile İlişkisi

Derslerin her birinin anabilim dalı eğitim amaçları ile ilişkisi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 5. Derslerin Anabilim Dalı Eğitim Amaçları ile İlişkisi

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI					
DERS KODU	DERS ADI	ABDEA1	ABDEA2	ABDEA3	ABDEA4
I. DÖNEM (GÜZ)					
GAS567	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği	X		X	X

GAS505	Gıda, Kültür ve Değişim	X	X	X	
GAS525	Gastronomi ve Medya		X	X	
GAS521	Gastronomide Ürün Geliştirme	X	X	X	
TUR571	Rehberlik ve Gastronomi	X	X	X	
GAS523	Gastronomide Güncel Konular	X		X	X
II. DÖNEM (BAHAR)					
GAS562	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	X	X	X	
GAS504	Gastronomide Pazarlama ve Tüketici Davranışları	X	X	X	
GAS526	Gastronomi ve Beslenme Akımları	X	X	X	
GAS520	Pişirme Tekniklerinde Yenilikçi Yaklaşımlar		X	X	
GAS524	Gıda Eşleşmeleri	X	X	X	
GAS528	Dünya Mutfak Kültürleri		X	X	
III. DÖNEM (GÜZ)					
GAS503	Dönem Projesi			X	X
TUR579	Kültürel Miras Yönetimi	X	X	X	
GAS527	Duyusal Analiz Teknikleri	X	X	X	
GAS529	Yöresel Mutfaklar			X	X

1.13. Eğitim Planının Disipline Özgü Bileşenleri

Üniversitemizde öğrenci merkezli eğitim anlayışı öğretim elemanları tarafından benimsenmiş ve bu doğrultuda müfredat çalışmalarında ve ders işleyiş yöntemlerinin belirlenmesinde kullanılmaktadır.

1.14. Eğitim planında yer alan tüm derslere ilişkin içerik, süre, öğrenim çıktıları vb. bilgiler program bilgi paketinde (tezli – tezsiz) yer almaktadır.

1.15. Eğitim Planı Uygulama Yöntemi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programının süresi en çok 3 yarıyıl olup, öğretim dili Türkçedir. Tezsiz programda örgün şekli sürdürülmektedir. Eğitim planına göre dersler teorik olarak yürütülmektedir

Eğitim sistemimizde öğretim ve değerlendirme metotları olarak beyin fırtınası, proje, formal-informal ve nonformal eğitim, sunuş, tartışma vb. eğitim yöntemleri kullanılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programına ait bilgi paketinde her bir ders için öğretim ve değerlendirme metotları verilmiştir.

<https://bilgipaketi.kapadokya.edu.tr/Pages/Courses.aspx?lang=tr-TR&academicYear=2023&facultyId=9&programId=19&menuType=unit>

1.17. Mesleki Uygulama Eğitimleri

Programda mesleki uygulama eğitimi yapılmamaktadır.

1.18. Eğitim Programının Bileşenleri

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programları eğitim planı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 6. Eğitim Programının Bileşenleri Tablosu

Dersler/kategoriler (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz)	KREDİ	AKTS
ZORUNLU	12	48
SEÇMELİ	33	77
TOPLAM	54	131

Öğrencilerin mezun olabilmesi için programda en az 30 kredi ve 90 AKTS'lik ders yükünü başarması gerekmektedir.

1.19. Program Kredileri

Kapadokya Üniversitesi Bologna Süreci'ne uyum sağlamıştır.

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

Bu çerçevede Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı tezsiz yüksek lisans programı;

- Yatay geçişler, özel öğrencilik ve muafiyet işlemleri için yapılacak hesaplamalara kolaylık sağlamak ve
- Ulusal ve uluslararası üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programı ile karşılaştırmak için gerekli her bir dersin ve programın AKTS kredileri bazında tanımlanmış ve yayınlanmıştır.

2. PROGRAM ÇIKTILARI

2.1. Tanımlanan Program Çıktıları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezsiz Yüksek Lisans Programının Program Çıktıları:

- Özgün düşünebilmek ve araştırma yapabilmek için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki (Turizm, Sosyoloji, Psikoloji, Antropoloji, İşletme, Gıda, Beslenme vb.) kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmlar ile ilgili kapsamlı, sistemli ve uzmanlık düzeyinde bilgi sahibidir.

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yeni ürün geliştirme süreci hakkında ve geliştirilen ürünlerin marka tescili ve pazarlanması konusunda bilgi sahibidir.
- Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibidir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili planlama, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını etkin bir biçimde yerine getirir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur, işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır, temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur, hoşgörü ve saygı gösterir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.

2.2. Anabilim Dalı Tezsiz Yüksek Lisans Programı Çıktıları ile Anabilim Dalı Eğitim Amaçlarının Uyumu

Anabilim dalı yüksek lisans programı çıktıları ile anabilim dalı eğitim amaçlarının uyumu aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 7. Anabilim Dalı Tezsiz Yüksek Lisans Programı Çıktıları ile Anabilim Dalı Eğitim Amaçlarının Uyumu

No	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans Programı Çıktıları	Program Eğitim Amaçları
1	Özgün düşünebilmek ve araştırma yapabilmek için Gastronomi ve	I, II

	Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki (Turizm, Sosyoloji, Psikoloji, Antropoloji, İşletme, Gıda, Beslenme vb.) kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmalar ile ilgili kapsamlı, sistemli ve uzmanlık düzeyinde bilgi sahibidir.	
2	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yeni ürün geliştirme süreci hakkında ve geliştirilen ürünlerin marka tescili ve pazarlanması konusunda bilgi sahibidir.	II, III
3	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibidir.	III
4	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili planlama, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını etkin bir biçimde yerine getirir.	II
5	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur, işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır, temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur, hoşgörü ve saygı gösterir.	II
6	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.	III
7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.	III, IV
8	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.	I, II, III, IV
9	Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.	III, IV
10	Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.	II
11	Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.	I, IV
12	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.	IV

2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalının 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 lisansüstü programı eğitim programının Üniversitemiz Stratejik Planına ve [Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesine](#) uyumu sağlanmıştır. Eğitim programı geliştirilirken programın yeterlilikleriyle ders öğrenme çıktıları arasında ilişkilendirme yapılmış, programda okutulan her dersin öğrenme çıktıları ile program çıktılarına katkılarını gösteren ders/program yeterlikleri matrisleri oluşturulmuştur (Ek-5 Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

2.4. Program Çıktılarının Dönemsel Olarak Gözden Geçirilmesi

Anabilim Dalı başkanları, öğretim programlarının ve program çıktılarının güncel tutulmasından ve geliştirilmesinden sorumludur; Anabilim Dalı Başkanı, program başkanından görüş alır; bu doğrultudaki değerlendirme ve önerilerini Enstitü Kurulu ile paylaşır.

Anabilim Dalı 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 Enstitü Kurulu ile paylaşır.

Yürürlükte olan öğretim programlarına ilişkin değişiklik önerileri, Program Değişiklik Talep Formu (Ek-6 Program Değişiklik Talep Formu) ilgili birimlere sunulur. Değişiklikler kurul onayı sonrasında Rektörlüğe iletilir, Rektörlük öğretim programlarını inceleyerek Senato onayına sunar, Senato tarafından onaylanan yeni öğretim programı, Kapadokya Üniversitesi Eğitim Planlama ve Koordinasyon Dairesi koordinasyonu ile ilgili yazılımlara ve öğrenci işleri otomasyon sistemine girilir (Ek-5 Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

Beş yıllık periyotlarda, öğrenci, mezun ve işverenlere her bir program için Program

Yeterliliklerine Yönelik Memnuniyet Değerlendirme Anketleri (Ek-7 Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi, Ek-8 Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi) yapılır. Öğrenci anketi en az 5 öğrenciyle, mezun ve işveren anketleri en az 3 mezun ve işletmeyle yapılmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programı ilk defa 2022-2023 akademik yılı sonunda mezun vermiştir.

2.5. Program Çıktılarının Ölçme ve Değerlendirme Süreci

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

- Ders Bilgi Paketi
- Her dersin vize ve final sınavlarında öğrencilerin başarı durumlarının değerlendirilmesi, (Ek-5 Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı)

2.7. Program Çıktılarına Ulaşma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programı, 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.

- Etkinlik dersi kapsamında yapılan aktiviteler
- Etkinlik dersi kapsamında yapılan aktiviteler
- Öğrenci ve işveren anketleri değerlendirme sonuçları

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

2.8. Program Çıktıları, Dersler ve Örnek Kanıtlar

Program çıktıları, dersler ve örnek kanıtlar tablosu aşağıdadır.

Tablo 8. Program Çıktıları, Dersler ve Örnek Kanıtlar Tablosu

NO	Program Çıktıları	Dersler	Örnek Kanıtlar
1	Özgün düşünebilmek ve araştırma yapabilmek için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ve yakın disiplinlerdeki (Turizm, Sosyoloji, Psikoloji, Antropoloji, İşletme, Gıda, Beslenme vb.) kavramlar, kuramlar, ilkeler, olgular ve paradigmlar ile ilgili kapsamlı, sistemli ve uzmanlık düzeyinde bilgi sahibidir.	GAS505, GAS523	Ara Sınav ve Final Sınavları
2	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yeni ürün geliştirme süreci hakkında ve geliştirilen ürünlerin marka tescili ve pazarlanması konusunda bilgi sahibidir.	GAS521, GAS504, GAS520	Ara Sınav ve Final Sınavları
3	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibidir.	GAS526, GAS529	Ara Sınav ve Final Sınavları
4	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili planlama, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve kontrol fonksiyonlarını etkin bir biçimde yerine getirir.		Ara Sınav ve Final Sınavları
5	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı ile ilgili sorumlulukların yerine getirilmesinde etik ilkeler ve yasal düzenlemeler çerçevesinde uygulamalarda bulunur, işleri gerçekleştirirken insan sağlığını, sosyal ve doğal çevreyi dikkate alır, temel hak ve hürriyetleri gözetir, insanlar ve kültürler arasındaki	GAS505, GAS523	Ara Sınav ve Final Sınavları

	farklılıklara duyarlı olur, hoşgörü ve saygı gösterir.		
6	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.	GAS520, GAS527	Ara Sınav ve Final Sınavları
7	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.	GAS523	Ara Sınav ve Final Sınavları
8	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.	GAS523	Ara Sınav ve Final Sınavları
9	Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.	GAS521	Ara Sınav ve Final Sınavları
10	Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.	GAS525	Ara Sınav ve Final Sınavları
11	Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.	GAS523	Ara Sınav ve Final Sınavları
12	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.	GAS523	Ara Sınav ve Final Sınavları

2.9. Program Çıktılarını İzleme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programı öğrenme çıktılarının izlenmesi amacıyla öğrenci, mezun ve işverenlere anket uygulanması dâhil olmak üzere sektörel ve teknolojik gelişmelerin takibi, mevzuat değişikliklerinin incelenmesi vb. çalışmaları Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı kapsamında yürütülecektir.

3. ÖĞRENCİLER

3.1. Öğrenci Kabulleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programına öğrenci kabulü; YÖK tarafından belirlenen ölçütler uyarınca ve ilgili mevzuat hükümlerince kayıt yaptıırma hakkı kazanan yabancı uyruklular, ilgili mevzuat hükümlerince yatay geçiş hakkı kazananlar, Üniversitemiz tarafından belirlenen ve Yükseköğretim Kurulu tarafından onaylanan esaslara göre kabul hakkı kazananlar, özel öğrenci olma yeterliliğine sahip olanlar Yükseköğretim Kurulunca belirlenen esaslar çerçevesinde Üniversitemiz tarafından yapılan sınav sonuçlarına göre kabul edilir.

Kapadokya Üniversitesi [Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'ne](#) ve [Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönergesi'ne](#) göre öğrencilerin başvuru dosyaları Enstitü Sekreterliğine teslim edilir ve Başarılı bulunan adaylar Enstitü tarafından ilan edilir 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 yaptııramaz. Bu durumdaki kişiler kayıt yaptıırmış olsalar bile kayıtları iptal edilir. Süresi içinde kayıt yaptııramayanların belgelendirilmiş mazeretlerinin kabulüne Üniversite Yönetim Kurulunca karar verilir. Bu işlemin, Üniversitenin ek kontenjan talepleri ÖSYM'ye iletilmeden önce tamamlanması gerekir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programına yurtdışından ve yabancı uyruklu statüsündeki öğrenciler adayların başvuruları kabul edilmektedir;

1) Yabancı uyruklu olanlar,

2) Doğumla Türk vatandaşı olup da İçişleri Bakanlığından Türk vatandaşlığından çıkma izni alanlar ve bunların Türk vatandaşlığından çıkma belgesinde kayıtlı reşit olmayan çocuklarının, Türk Vatandaşlığı Kanunu uyarınca aldığı Tanınan Hakların Kullanılmasına İlişkin Belge sahibi olduklarını belgeleyenler (5901 sayılı Türk Vatandaşlığı Kanununun 7. Maddesinde “(1) Türkiye içinde veya dışında Türk vatandaşı ana veya babadan evlilik birliğı içinde doğan çocuk

Türk vatandaşıdır.” hükmü bulunmakta olup, yurt dışından kabul kontenjanlarına başvuracak adayların Türk Vatandaşlığı Kanunu’nu incelemelerinde yarar bulunmaktadır),

3) Yabancı uyruklu iken sonradan kazanılan vatandaşlık ile T.C. vatandaşlığına geçenlerin / bu durumdaki çift uyruklular,

4) T.C. uyruklu olup;

a. 01/02/2013 tarihinden önce yurtdışında ortaöğretime devam eden öğrencilerden ise ortaöğretiminin (lise) son üç yılını KKTC hariç yabancı bir ülkede tamamlayanların (ortaöğretiminin (lise) tamamını KKTC dışında yabancı bir ülkedeki MEB nezdinde açılmış olan Türk okullarında tamamlayanlar dâhil),

b. 01/02/2013 tarihinden sonra yurt dışında ortaöğretime başlayan adayların; ortaöğretiminin (lise) tamamını KKTC hariç yabancı bir ülkede tamamlayanların (ortaöğretiminin (lise) tamamını KKTC dışında yabancı bir ülkedeki MEB nezdinde açılmış olan Türk okullarında tamamlayanlar dahil),

5) KKTC uyruklu olup; KKTC’de ikamet eden ve KKTC’de ortaöğrenimini tamamlayarak GCE AL sınav sonuçlarına sahip olanlar ile 2005-2010 tarihleri arasında diğer ülkelerdeki kolej ve liselere kayıt yaptırıp eğitim alarak GCE AL sınav sonuçlarına sahip olan veya sahip olacaklar.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarına yurtdışından ve yabancı uyruklu statüsündeki öğrencilerden aşağıda belirtilen durumda olan adayların başvuruları kabul edilmez;

1) T.C. uyruklu olup ortaöğreniminin (lise) tamamını Türkiye’de veya KKTC’de tamamlayanlar,

2) K.K.T.C. uyruklu olanların (ortaöğreniminin tamamını (lise) K.K.T.C. liselerinde bitirip GCE AL sonucuna sahip olanlar ile 2005-2010 tarihleri arasında diğer ülkelerdeki kolej ve liselere kayıt yaptırıp eğitim alarak GCE AL sınav sonuçlarına sahip olan veya sahip olacaklar hariç),

3) (a) maddesinin (2) numaralı bendinde tanımlanan doğumla ilk uyruğu T.C. olan çift uyruklular (ortaöğretiminin tamamını K.K.T.C. dışında yabancı bir ülkede tamamlayanlar / ortaöğretiminin tamamını K.K.T.C. dışında yabancı bir ülkedeki Türk okullarında tamamlayanlar hariç),

4) Uyuşundan birisi K.K.T.C. olan çift uyruklular (ortaöğreniminin tamamını K.K.T.C. liselerinde bitirip GCE AL sonucuna sahip olanlar ile 2005-2010 tarihleri arasında diğer ülkelerdeki kolej ve liselere kayıt yaptırıp eğitim alarak GCE AL sınav sonuçlarına sahip olan veya sahip olacaklar hariç),

5) Türkiye'deki büyükelçilikler bünyesinde bulunan okullar ile Türkiye'de bulunan yabancı liselerde öğrenimlerini gören T.C. uyruklu olan veya a maddesinin 2 numaralı bendinde tanımlanan doğumla ilk uyruğu T.C. olan çift uyruklular.

<https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2524/YNG.021.YU-RTDI%5%9eINDAN-VE-ULUSLARARASI-%c3%96%c4%9eRENC%c4%b0-BA%c5%9eVURU-VE-KES%c4%b0N-KAYIT-KABUL-Y%c3%96NERGES%c4%b0%28Rev7%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarına uluslararası öğrenci kontenjanları her yıl duyurulmaktadır.

3.2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğrencilerinin Programa Giriş Sınavı Derecelerine İlişkin Bilgi

a. Türkiye'deki ya da YÖK tarafından denkliği onaylanan yurt dışındaki üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek İçecek İşletmeciliği Lisans programından mezun olmak, veya

b. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği harici başka bir lisans programı mezunu olmak

Not: “b.” kategorisine göre başvuru yapan adayların programa kabul edilmeleri halinde müfredatta bulunan derslere ek olarak, yüksek lisans ders dönemlerinde en fazla 2 adet olmak üzere bilimsel hazırlık fark dersleri almaları gerekecektir+.

c. Uluslararası öğrenci başvurularında, yukarıda belirtilen koşullara ek olarak Kapadokya Üniversitesinin ilgili mevzuatında belirlenen koşulları sağlamak.

3.3. Yabancı Dil Hazırlık Sınıfı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programında bilimsel hazırlık eğitimi bulunmamaktadır.

3.4. Yatay ve Dikey Geçişler Ders Sayma

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalına 2024-2025 Güz-Bahar yarıyılları itibarıyla yatay geçiş başvurusu yapılmamıştır.

Başka yükseköğretim kurumundan Üniversiteye veya Üniversitenin bir programından başka bir programına yapılacak yatay geçişler, [Önceki Öğrenmenin Tanınması ve İntibak İşlemleri Yönergesi](#) ve [Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönergesi'nin](#) ilgili maddeleri hükümlerine göre yürütülür. Belirlenen kontenjan ve esaslar uyarınca yatay geçiş başvurularının kabulüne ve yatay geçiş yapanların ders intibaklarına ilgili Yönetim Kurulu karar verir.

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.

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.

3.5. Öğrenci Değişimi

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

Tablo 9. 2024-2025 Akademik Yılı İtibariyle Uluslararası İkili Anlaşmalar Tablosu

PROGRAM ADI	ANLAŞMA YAPILAN KURUM/ÜNİVERSİTE
İngiliz Dili ve Edebiyatı (Tezli)	Al Farabi Kazak National University
	Baltijas Starptautiska Akademija
	International University Of Kyrgyzstan
	International Balkan University
	Sveuciliste Josipa Jurja Strossmayera U Osijeku
	Università Degli Studi Di Roma 'Tor Vergata'
	Kh.Dosmukhamedov Atyrau State University
	Uniwersytet Im. Adama Mickiewicza W Poznaniu

	National Technical University of Ukraine "Igor Sikorsky Kyiv Polytechnic Institute" Ukraine
	Universitas Airlangga
	Universidade do Porto
	Khoja Akhmet Yassawi International Kazakh-Turkish University
	Ca Foscari University of Venice
	Jesuit University Ignatianum in Krakow
	Hankuk University Of Applied Sciences
	Ubt Higher Education Institution
	Universidad De León
	V.I. Vernadsky Taurida National University
	Osh State University
	Nahçıvan State University
	Shih Hsin University
	L.N.Gumilyov Eurasian National University
	Khazar University
	Belarusian State University
Kültürel Çalışmalar (Tezli)	Al Farabi Kazak National University
	Kh.Dosmukhamedov Atyrau State University
	University of Bialystok
	Universidade do Porto
	Jesuit University Ignatianum in Krakow
	Belarusian State University
	L.N.Gumilyov Eurasian National University
	Hankuk University Of Applied Sciences
Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi (Tezli)	Al Farabi Kazak National University
	Radom Academy of Economics
	University of Economics
	Balgarska Akademiya Na Naukite
	V.I. Vernadsky Taurida National University
	Uniwersytet Lodzki
Uluslararası İlişkiler (Tezli)	Al Farabi Kazak National University
	Balgarska Akademiya Na Naukite
	Baltijas Starptautiska Akademija
	Libertas International University
	Nahçıvan State University
	Khazar University
	Osh State University
	V.I. Vernadsky Taurida National University
	Plovdivski Universitet "Paisii Hilendarski"
	Ubt Higher Education Institution
	L.N.Gumilyov Eurasian National University
	Kh.Dosmukhamedov Atyrau State University
	International University Of Kyrgyzstan
	Uniwersytet Lodzki
	Khoja Akhmet Yassawi International Kazakh-Turkish University
	Belarusian State University
Sürdürülebilir Turizm Yönetimi	Hankuk University Of Applied Sciences
	Politecnico de Guarda

3.6. Uluslararası Öğrenci Değişim Programları

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.

3.7. ERASMUS + Öğrenci Değişim Programı

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://ua.gov.tr/programlar_/erasmus-programi/

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

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

2024-2025 akademik yılında ERASMUS öğrenci değişiminden yararlanan öğrencimiz bulunmamaktadır.

3.8. Danışmanlık ve İzleme

[Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönergesi](#)'ne göre kaydını yaptıran her öğrenci için, programın öğretim elemanları arasından bir akademik danışman atanacağı belirtilmiştir. Akademik danışmanın atanmadığı durumda anabilim dalı başkanının veya öğrencilerin doğal akademik danışmanı olacağı 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:

- 1) Yeni kayıtlı öğrencilere dağıtılmak üzere Öğrenci Kılavuzunu hazırlar, çoğaltır ve dağıtımını yapar.
- 2) Yeni kayıtlı öğrencilerin üniversiteye uyumunu kolaylaştıracak oryantasyon programını hazırlar ve uygular.
- 3) Öğrenci danışmanlarının belirlenmesi ve görevlendirilmesi için ilgili fakülte/ enstitü/ yüksekokul kuruluna öneride bulunur.
- 4) Yıl içerisinde gerçekleştirilecek rehberlik ve danışmanlık faaliyetlerinin planını hazırlar, uygular.
- 5) Haftalık danışmanlık saatlerinde öğrencilere iletilecek genel bilgilendirmeleri belirler ve danışmanlara iletir.
- 6) 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.

- 1) Danışmanlık yaptığı öğrencilere ders seçimlerinde ve yükseköğretim süreci boyunca yer alacakları tüm eğitim-öğretim süreçlerini planlamak konusunda danışmanlık yapmak,
- 2) 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,
- 3) Danışmanlık yaptığı öğrencileri ihtiyaç görmesi halinde Rehberlik ve Psikolojik Danışma Birimine yönlendirmek,
- 4) Danışmanlık yaptığı öğrencilerin derslere devam durumunu takip etmek, devamsızlığın süreklilik kazanması halinde öğrenciyi uyarmak, ders devamlılığının artırılması için tedbir almak,
- 5) Danışmanlık yaptığı öğrencilere yükseköğretim sürecine uyum, mesleki gelişim ve kariyer konularında bilgilendirme ve rehberlik yapmak,
- 6) Öğretim, sınav ve disiplin yönetmelikleri ile ilgili en güncel yönetmelik ve esasları takip etmek ve öğrencileri bilgilendirmek, değişiklikleri iletmek,
- 7) Danışmanlık yaptığı öğrencilere yükseköğretim süreçlerinde karşılaşılan sorunların çözümü konusunda yardımcı olmak,
- 8) Danışmanlık yaptığı engelli öğrencilerin özel eğitim gereksinimleri konusunda akademik birim yöneticisine bildirimde bulunmak,
- 9) Danışmanlık yaptığı öğrencilerin dilek ve şikâyetlerini takip etmek, üniversitenin ilgili birimlerine raporlamak,
- 10) Danışmanlık yaptığı öğrencilere memnuniyet anketi uygulamak, anket sonuçlarını komisyon ile paylaşmak,
- 11) Üniversitenin kararlarını açık ve anlaşılır bir şekilde öğrenciye iletmek,

https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2560/YNG.054.AK_ADEM%c4%b0K-DANI%c5%9eMANLIK-Y%c3%96NERGES%c4%b0.pdf?sequence=1&isAllowed=y

3.9. Öğretim Elemanlarının Danışmanlık Hizmetlerine Katkılarının Sayısal ve Niteliksel Olarak Değerlendirilmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalı tezsiz yüksek lisans bünyesinde 2024-2025 eğitim-öğretim yılında toplam 7 öğrenciye 1 öğretim elemanı öğrenci danışmanlığı 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 10. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezsiz YL Öğrenci Danışmanlığı Hizmeti Veren Öğretim Elemanları

2024-2025 Akademik Yılı	
2024-2025 Güz Dönemi	Dr. Öğr. Üyesi Mine Erdem Büyükkiraz
2024-2025 Bahar Dönemi	Dr. Öğr. Üyesi Mine Erdem Büyükkiraz

3.10. Başarı Değerlendirmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programında başarı değerlendirme [Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönergesi](#) hükümleri çerçevesinde yapılmaktadır.

Derslerin dönem içi ve dönem sonu değerlendirmesinde uygulanacak değerlendirme esasları dersi verecek öğretim elemanının önerisi doğrultusunda anabilim dalı başkanlıkları ve enstitü yönetimi tarafından karara bağlanır. Anabilim dalı başkanlıkları ve enstitü yönetimi 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.

1) 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 verilip verilmeyeceği ve bütünleme sınavına ilişkin esaslar Senato tarafından belirlenir.

2) 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.

3) 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 asgarî not ortalaması şartını sağlayamayan öğrenciler ilgili akademik yılın ek sınav döneminde üç dersi geçmemek üzere koşullu başarılı oldukları derslerden ek sınav talep edebilirler.

4) 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 11: 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
00-59	FF	0,0	Başarısız
0	FZ	0,0	Devamsız

Bir dersten “FZ” ve “FF” notu almış öğrenciler dersi tekrar almakla yükümlüdürler.

Yukarıdaki tabloda yer alan notların dışında aşağıdaki tanımlamalar da kullanılmaktadır:

a) “TR” tanımlaması: Daha önce başka bir programdan veya yükseköğretim kurumundan başarı ile alınmış ve enstitü yönetim kurulu tarafından denkliği kabul edilmiş olduğu halde enstitü yönetim kurulu tarafından başarı notu karşılığı bir not ile ifade edilmemiş derslerin tanımlamasında kullanılır. “TR” ile tanımlanmış ders, not ortalaması hesaplarına dâhil edilmez fakat öğrencinin transkriptinde yer alır ve toplam kredi hesabına dâhil olur.

b) “G” tanımılaması: Ortalamaya dâhil edilmeyen, ölçme değerlendirme yöntemi bir sınava veya belirli sorumlulukların yerine getirilmesine dayanan ders, uygulama, proje, staj, etkinlik ve benzeri faaliyetlerde başarılı olunduğunu göstermek için “G” (Geçti) tanımılaması kullanılır. Bu kapsamda değerlendirilecek faaliyetlerin hangileri olduğuna ve kredi değerlerine ilgili anabilim/anasanat dalı kurulu tarafından karar verilir. Tezli yüksek lisans programlarında bulunan “Seminer” ve “Tez Çalışması”; tezsiz yüksek lisans programlarında bulunan “Dönem Projesi” ve doktora/sanatta yeterlik programlarında bulunan “Doktora Yeterlik” sınavında başarılı bulunan öğrencilere “G” notu verilir.

c) “K” tanımılaması: Ortalamaya dâhil edilmeyen, ölçme değerlendirme yöntemi bir sınava veya belirli sorumlulukların yerine getirilmesine dayanan ders, uygulama, proje, staj, etkinlik ve benzeri faaliyetlerde başarısız olunduğunu göstermek için “K” (Kaldı) tanımılaması kullanılır. Bu kapsamda değerlendirilecek faaliyetlerin hangileri olduğuna ve kredi değerlerine ilgili anabilim/anasanat dalı kurulu tarafından karar verilir. Tezli yüksek lisans programlarında bulunan “Seminer” ve “Tez Çalışması”; tezsiz yüksek lisans programlarında bulunan “Dönem Projesi” ve doktora/sanatta yeterlik programlarında bulunan “Doktora Yeterlik” sınavında başarısız bulunan öğrencilere “K” notu verilir.

d) “S” tanımılaması: Geçerli mazeret nedeniyle, gereken çalışmaların tamamlanamaması durumunda dersin sorumlusunun talebi, anabilim/anasanat dalı başkanının onayı ile verilir. Bir sonraki dönemin ders ekleme-bırakma tarihi sonuna kadar eksikliklerin tamamlanamaması hâlinde 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.

3.11. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programında 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:

1) Çok kolay sorular (puanlar): Derse birkaç kez gelmiş öğrencinin yapabileceği türden sorulardır. Öğrencinin 0-15 puan arasında bir puan alması hedeflenir.

2) Kolay sorular (puanlar): Sınav için ayrıca çaba göstermemiş öğrencinin cevaplayabileceği sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 35 puana kadar olması hedeflenir.

3) Normal sorular (puanlar) Derse devam etmiş sınavı önemsemiş öğrencinin cevaplayabileceği türden sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 60 puana kadar olması hedeflenir.

4) Zor sorular (puanlar): Çok az ders kaçırmış çalışmalarını aksatmamış öğrencinin cevaplayabileceği türden sorulardır. Öğrencinin alacağı notun 80 puana kadar olması hedeflenir.

5) 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 lisansüstü programının 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).

3.12. Mezuniyet Koşulları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programı 2024-2025 yılında 1 mezun vermiştir.

Mezuniyet için gerekli koşullar ilgili anabilim dalı tarafından hazırlanır, enstitü kurulunun kararı, Senatonun onayı ile kesinleşir.

3.13. Öğrencilerin Mezun Olabilmeleri İçin Gerekli Not Ortalaması ve Tamamlaması Gereken AKTS Kredilik Eğitim Öğretim Faaliyetleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programında toplam 30 krediden ve 90 AKTS'den az olmamak kaydıyla en az on dersi başarıyla tamamlayıp sunduğu dönem projesi kabul edilen öğrenciler mezun olurlar.

Kapadokya Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü 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.

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

<https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2456/YNK.003.L%c4%b0SANS%c3%9cST%c3%9c%20E%c4%9e%c4%b0T%c4%b0M%20%c3%96%c4%9eRET%c4%b0M%20Y%c3%96NETMEL%c4%b0%c4%9e%c4%b0.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

3.14. Öğrencilerin Mezuniyetine Karar Verilmesini Sağlayan Yönetmelik

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programı öğrencilerinin mezuniyetine karar verilirken kullandığı yöntemin güvenilirliği [Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği](#) ve [Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Eğitim-Öğretim Yönergesi](#) ile sağlanmaktadır.

3.15. 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 anasanat dalı için ilgili akademik birimin kayıtlı öğrencilerinin oylarıyla bir temsilci seçilir. Temsilci

ıkaracak birimler (programların her bir sınıf veya grubunda) Kapadokya niversitesi ğrenci Etkinlikleri Komisyonu tarafından belirlenir.

Öğrenci Temsilcisinin görevleri şunlardır:

- 1) Temsil ettiğİ ğrenci konseyi çalışmalarını yürütmek,
- 2) ğrenci konseyi organlarının aldığİ kararları, temsil ettiğİ birimde duyurmak ve uygulamalarını izlemek,
- 3) Temsil ettiğİ öğrencilerin sorunlarını belirlemek ve çözüm için sorunları ğrenci konseyinin ve niversitesinin ilgili yönetim organlarına iletmek,
- 4) Kayıtlı olduğİ akademik birimi, ğrenci etkinliklerinde temsil etmek,
- 5) Temsil ettiğİ program dalındaki öğrencilerle bu birimlerin yönetim organları arasında iletişimi geliştirmek,
- 6) Temsil ettiğİ program dalındaki ğrenci etkinliklerini koordine etmek,
- 7) ğrencilerle ilgili konuların görüşülmesi sırasında temsil ettiğİ program dalının akademik toplantılarına katılmak,
- 8) Kayıtlı olduğİ bölüm, program, anabilim veya anasanat dalı başkanlığİ ve niversitesinin diğerk idari/akademik birimleri tarafından davet edildiğİ toplantılara katılmak.

Öğrenci temsilcileri, seçime katılanların salt oğunluğuyula seçilir. Hangi birimlerde temsilci seçileceğİ ve temsilcilerin görev süreleri Kapadokya niversitesi ğrenci 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-ğretim faaliyetlerinin devam etmediğİ yaz aylarında sona erer.

Temsilci adaylarında aranacak nitelikler ve seçim şartları ğrenci Konseyi Yönergesinde belirlenmiştir.

<https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2507/YNG.003.%c3%96%c4%9eRENC%c4%b0-KONSEY%c4%b0-Y%c3%96NERGES%c4%b0%28Rev2%29.Pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü Programları ğrenci Sınıf Temsilcileri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans Programının öğrenci temsilcisi bulunmamaktadır.

3.16. Öğrencilere Sağlanan Olanaklar

Kapadokya Üniversitesi, Kapadokya (Ürgüp, Uçhisar, Mustafapaşa) ve İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı olmak üzere dört 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 metrekare 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 aşçılık ve gastronomi programlarının 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 imkânı sunmaktadır. Uçhisar Sanat Yerleşkesinde, geleceğin aşçılarının eğitim verilmesi ve bu yolla butik işletmelerin hizmet kalitesinin yükseltilmesi planlanmaktadır. Yerleşkede, üç eğitim mutfağı, bir pastacılık mutfağı ve bir servis uygulama alanı bulunmakta; 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 Öğrenci evi, 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.

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.

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

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

Bölgesinin sosyal hayatına sanatsal ve kültürel aktivitelerle katkıda bulunmak Kapadokya Üniversitenin 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 etkinliklere aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

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

3.17. Öğrenci Memnuniyetinin Değerlendirilmesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programı öğrencilerinin memnuniyetlerinin izlenmesi için kullanılan yöntemlerden “3.8. 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 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-10 Öğrenci Rehberliği ve Danışmanlığı Komisyonu Toplantı Kararı)

<https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2535/YNG.032.REHBERL%c4%b0K-VE-PS%c4%b0KOLOJ%c4%b0K-DANI%c5%9eMA-B%c4%b0R%c4%b0M%c4%b0-Y%c3%96NERGES%c4%b0.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

4. ÖĞRETİM ELEMANLARI

4.1. Öğretim Kadrosunun Sayıca Yeterliliği

Kapadokya Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programında görev alan tam zamanlı (TZ) ve yarı zamanlı (DSÜ) tüm öğretim elemanlarının 2022-2023 akademik yılına ilişkin öğretim kadrosu ders yükü özeti ve öğretim kadrosunun analizi Tablo 12 ve Tablo 13'te yer almaktadır.

Tablo 12. Öğretim Kadrosu Ders Yükü Özeti

Öğretim Elemanının Adı	TZ / DSÜ	Son İki Dönemde Verdiği Tüm Dersler (Dersin Adı, Saati, Şube Sayısı, Dönemi, Yılı)
Ezgi Demir Özer	TZ	Gastronomi ve Beslenme Akımları, 3, 1, 2024-2025 Bahar Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilimine Giriş, 3, 1, 2024-2025 Güz Gıda, Kültür ve Değişim, 3, 1, 2024-2025 Güz
Mine Erdem Büyükkiraz	TZ	Gastronomi ve Beslenme Akımları, 3, 1, 2022-2023 Bahar

		Gastronomide Güncel Konular, 3, 1, 2024-2025 Güz Gıda Muhafaza Yöntemleri, 3, 1, 2024-2025 Bahar Gastronomide Yeni Yaklaşımlar ve Eğilimler, 3, 1, 2024-2025 Bahar Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon, 3, 1, 2023-2024 Güz Seminer, 2, 1 2024-2025 Bahar
Ali Ilgaz	TZ	Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği, 3, 1, 2024-2025 Bahar Yiyecek - İçecek Yönetimi, 3, 1, 2024-2025 Bahar Araştırma Yöntem ve Teknikleri, 3, 1, 2024-2025 Bahar

4.2. Öğretim Kadrosunun Analizi

Öğretim kadrosunun nitelikleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 13. Öğretim Kadrosu Nitelikleri Tablosu

Öğretim Elemanının Adı	Unvanı	TZ / DSÜ	Mezun Olduğu Son Kurum ve Mezuniyet Yılı	Tecrübe Süresi (Yıl)		
				Kamu / Özel Sektör Tecrübesi	Öğretim Tecrübesi	Kapadokya Üniversitesindeki Tecrübesi
Ezgi DEMİR ÖZER	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	2018-Niğde Ömer Halidemir	15	11	7

			Üniversitesi- Doktora			
Mine Erdem Büyükkiraz	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	2020-Erciyes Üniversitesi- Doktora	-	4	5
Ali Ilgaz	Dr. Öğr. Üyesi	TZ	2021- Necmettin Erbakan Üniversitesi- Doktora	7	4	2

Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü öğretim kadrosu Ölçüt 4.1.'de belirtilen etkinlikleri yürütecek yeterliliğe sahiptir.

<https://lisansustu.kapadokya.edu.tr/akademik-kadro>

4.3. Öğretim Kadrosunun Nitelikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarında 3 Dr. Öğr. Üyesi eğitim-öğretimin sürdürülmesi ve geliştirilmesinde görev almaktadır.

4.4. Ders vermekle yükümlü olan öğretim elemanlarının özgeçmişleri (Ek-9 Öğretim Elemanı Özgeçmişleri)'nde yer almaktadır.

4.5. Öğretim Kadrosunun Becerileri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarında görev yapmakta olan öğretim elemanları akademik ve mesleki gibi alanlarda yurtiçi ve yurtdışı tecrübeye sahiptir. Anabilim dalımız, akademik eğitim açısından donanımlı ve deneyimli akademik kadroya sahiptir.

4.6. Atama ve Yükseltme

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programlarında öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri [Kapadokya Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Atama ve Yükseltme Esasları Yönergesi](#)'ne göre uygulanmaktadır.

4.7. 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 2018-2023 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 kaidesini ise Üniversitenin sahip olduğu değerler oluşturmaktadır.

Kapadokya Üniversitesinin 2023-2028 dönemini kapsayan Stratejik Planı ise, 2018-2023 Stratejik Planının uygulanmasından elde edilen sonuçlar ve izleyen döneme yönelik amaç ve hedefler ışığında oluşturulmuştur. Bu dönemin Stratejik Planı, beş stratejik alan üzerine inşa edilmiştir. Bu stratejik alanlar Eğitim ve Öğretim, Araştırma ve Geliştirme, Üniversite Yönetimi, Topluma Katkı ve Sürdürülebilirlik şeklinde belirlenmiştir. Stratejik alanların her biri stratejik amaçlar ve her bir amaç ta kendine özgü stratejik hedefler kapsamaktadır. Bu amaç ve hedefler, BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ve ulusal/yerel kalkınma planları ile uyumlu olacak şekilde belirlenmiş, üniversitemizin topluma ve kalkınma amaçlarına sunacağı katkının en üst düzeyde gerçekleşmesi hedeflenmiştir.



Şekil 2. Kapadokya Üniversitesi Stratejik Planının Yapısı

Kapadokya Üniversitesi stratejik planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının da dâhil olduğu stratejik amaç, hedef ve performans göstergeleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. <https://www.kapadokya.edu.tr/hakkimizda/stratejik-plan>

Lisansüstü Tez Çalışmalarında Sürdürülebilirlik Konusuna Daha Fazla Yer Verilmesi
Tez danışmanlarına ve öğrencilere bilgilendirme toplantıları düzenlenmesi
Lisansüstü tez çalışmalarının Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile ilişkilendirilmesi

Tabloda belirtilen hedeflere tez çalışmalarında Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları karşılayan çalışmalar güncellenen tez öneri formu kullanımı ile gerçekleştirilmiştir.

4.8. Performans İzleme

Kapadokya Üniversitesinde performans izleme performans değerlendirme formu ile öğretim üyelerinin bağlı oldukları fakülte ve yüksekokullara bildirilerek gerçekleştirilmektedir. Performans göstergeleri yeniden atanma süreçlerinde etkin olmaktadır.

4.9. 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 Koordinasyon Dairesi Başkanlığı tarafından program bazında toplam ders yükünün hesaplanması yapılarak toplam ders yüğü hesaplamaları sonucunda hangi dersler için kaç saatlik öğretim elemanı ihtiyacı olduğu tespit edilir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans kadrosunda uzmanlık alanı olarak yeterli öğretim elemanı olmadığı durumlarda tam zamanlı ve/veya DSÜ öğretim elemanı ihtiyacının mevcudiyeti anabilim dalı başkanlığı tarafından Eğitim Planlama ve Koordinasyon Dairesi Başkanlığına bildirilir.

Eğitim Planlama ve Koordinasyon 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 (Ek-5 Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı).

5. ALTYAPI

5.1. Eğitim İçin Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programında kullanılan ekipman ve malzemeleri programın eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterlidir. Programda dersler uzaktan gerçekleştirilmekte olup, bilgisayar, ses sistemi, beyaz tahta ve son teknoloji ile donatılmış stüdyolarda dersler verilmektedir. Kapadokya Üniversitesinde yeterli sayıda stüdyo mevcut olup stüdyoların planlaması Eğitim Planlama ve Koordinasyon Dairesi tarafından koordine edilmektedir. Stüdyolarda yer alan bilgisayar, projeksiyon cihazı ve ses sisteminde herhangi bir sorun olduğunda Bilgi İşlem Dairesinden destek alınmaktadır. Üniversitemizin kampüslerinde kablosuz internet bağlantısı mevcuttur.

5.2. Atölye/Laboratuvar Teçhizatı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programımızda atölye/laboratuvar teçhizatı kullanılmamaktadır.

5.3. Diğer Alanlar ve Altyapı

Etkinlik Altyapıları

Kapadokya Üniversitesinde tüm bölüm ve programlarda çeşitli etkinlikler yapılmaktadır. Bu etkinlikler üniversite tarafından veya Öğrenci Etkinlikleri Komisyonunun onayladığı kurum ve topluluklar tarafından düzenlenebilecek tiyatro, sergi, fuar, gösterim, konser, sempozyum, konferans, seminer, gezi ve benzeri etkinliklerdir.

Kapadokya Üniversitesi bünyesinde gerçekleştirilen etkinlikler aşağıdaki gibi tasnif edilmektedir:

1) Sportif, Kültürel ve Sanatsal Etkinlikler: Sağlık Kültür ve Spor Dairesinin düzenlediği etkinliklerdir. Bu etkinlikleri daire başkanı ve yerleşke etkinlik sorumluları yürütür.

2) Topluluk Etkinlikleri: Öğrenci topluluklarının Sağlık Kültür ve Spor Dairesi sorumluluğunda gerçekleştirdiği etkinliklerdir. Bu etkinlikleri topluluk başkanı ve danışmanı yürütür.

3) Konsey Etkinlikleri: Öğrenci konseyinin düzenlediği etkinliklerdir. Bu etkinlikleri konsey başkanı ve/veya her bir etkinlik için öğrenci konseyi tarafından görevlendirilen öğrenci temsilcisi yürütür.

4) 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 yürütülür.

<https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2516/YNG.013.%c3%96%c4%9eRENC%c4%b0-ETK%c4%b0NL%c4%b0KLER%c4%b0-Y%c3%96NERGES%c4%b0%28Rev6%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
<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.

Kapadokya Üniversitesi Öğrenci Toplulukları

Kapadokya Üniversitesi'nde 2024-2025 akademik yılı itibarıyla bulunan öğrenci toplulukları Tablo 15'de listelenmiştir.

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

Tablo 15. Kapadokya Üniversitesi Öğrenci Toplulukları

AFAD Topluluğu	AFAD gönüllüsü olmak ve bu hususta düzenlenen etkinliklere katılmak, üniversitede afet ve acil durumlarla ilgili farkındalığı
----------------	---

	artırmak için seminerler, konferanslar ve eğitimler organize etmek topluluğun hedefidir.
ANKA Teknoloji ve Ar-Ge Topluluğu	Temel arge kavramları proje geliştirme süreci, proje yönetimi proje finansmanı, proje sunum teknikleri gibi konularla ilgili çalışmalar yaparak öğrencileri bilgilendirmek temel hedefleridir.
Atlı Spor Topluluğu	Topluluğumuzun öncelikli hedefi binicilik sporunu ve atları tanıtmak, Güzel Atlar Diyarı Kapadokya'da bu deneyimi öğrencilerimize sunmaktır.
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.
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.
Maydonoz 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 yanısıra 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.
Sosyal Medya Topluluğu	Sosyal medyanın sahip olduğu kendine özgü nitelikleri ve değerleri öne çıkaran çalışmalar yaparak sosyal medya bilincinin gelişmesini sağlamayı amaçlar.
Rasat Topluluğu	Gökyüzü gözlem etkinlikleri düzenler.

Gönülbir Topluluğu	Okul içinde veya dışında yapılan etkinliklerde gönüllü olarak görevler alır. Diğer topluluklarla iş birliği içerisinde AB projeleri, seminerler ve sosyal aktiviteler hazırlar.
Genç Kızılay Topluluğu	Kızılay faaliyetlerine dair öğrencileri bilgilendirir, kan bağışının önemini öğrencilere anlatır ve kan bağışı 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.
Uluslararası Öğrenci Topluluğu	Öğrencilerimize yurt dışı eğitimleri ve programları sayesinde yeni kültürleri tanıma ve yabancı dilin getireceği avantajların farkındalığını artırmak amacıyla çeşitli etkinlikler düzenler.
Pixel Gamers 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 lösemiye 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.
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.
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 aşılamayı hedeflemiştir.
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.
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 yanısıra oyunlar sergileyerek öğrencilerimizin tiyatro ile buluşmasını sağlar.
Mutfak Dostları Topluluğu	Yemek pişirme sanatı hakkında eğitimler ve seminerler organize ederek yemek sunumları hazırlar.
Genç TEMA Topluluğu	Gençlerin doğa hakkında bilinçlenmesini sağlamak ve erozyonu önlemek için TEMA Vakfı ile ortak çalışmalar yürütür.
TURNA Kuş Gözlem Topluluğu	Sosyal ve Bilimsel etkinlikler yürüterek kuş türlerinin tanınım, gözlenmesini ve korunmasını sağlar.
Amatör Telsiz Topluluğu	İstasyonlar ile birbirleriyle iletişime geçip, çeşitli yarışma ve etkinlikler düzenler. Afet durumlarında telefon ve internet gibi kanalların yetersiz kaldığı durumlarda iletişimi sağlar.
Rasat Topluluğu	Gökyüzü gözlem etkinlikleri düzenler.
Gönüllübir Topluluğu	Okul içinde veya dışında yapılan etkinliklerde gönüllü olarak görevler alır. Diğer topluluklarla iş birliği içerisinde AB projeleri, seminerler ve sosyal aktiviteler hazırlar.
Sosyal Medya Topluluğu	Sosyal medyanın sahip olduğu kendine özgü nitelikleri ve değerleri öne çıkaran çalışmalar yaparak sosyal medya bilincinin gelişmesini sağlamayı amaçlar.
KASK Topluluğu	Kadın haklarını savunur.
Herkes İçin Spor Topluluğu	Spora ilgisi olanların, sporu sevenlerin, sporu bir yaşam şekli olarak algılayanların birlikteliği sağlayarak, onları aynı çatıda toplamayı hedefler.
Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Topluluğu	Topluluk olarak toplumda cinsiyet ile ilişkilendirilmiş sonradan öğrenilmiş özellikler ve cinsiyetlere göre toplumsal ve kültürel olarak inşa edilmiş farklılıklar, ilişkiler, insan ve hayvanlara karşı yapılmış her türlü şiddete karşı topluluk üyelerini ve okul öğrencilerini bilgilendirmeyi hedeflemiştir.
Toplum Gönüllüleri Topluluğu	Sosyal sorumluluk projeleri, toplumsal cinsiyet eşitliği projeleri, gençlik destek programları, toplumsal farkındalık programları, sosyal etki programları eğitimde fırsat eşitsizliği önleme projelerini Kapadokya Üniversitesi öğrencileri ile birlikte yapmayı hedeflemiştir.
UNİFEB Topluluğu	Sporun hedefinin bireyler arasında dostluk, barış, sevgi ve kardeşliği geliştirmek olduğu bilinciyle kurulan topluluk sportif faaliyetlerinin yanı sıra sportmenlik anlayışını da herkese aşılamayı hedeflemiştir.
KÜN ORBİT Topluluğu	İstanbul Sabiha Gökçen Yerleşkemizde faaliyet gösteren Kün Orbit Topluluğu oyun, gösteri, turnuva gibi eğlenceli sosyal aktiviteler düzenler.

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/atli-spor-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/doga-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/fotograf-sinema-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/muzik-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/hezarfen-havacilik-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/maydanozz-sosyal-aktiviteler-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/sosyal-sorumluluk-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/tiyatro-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/mutfak-dostlari-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/genc-tema-toplulugu>

<https://blog.kapadokya.edu.tr/topluluk/amator-telsiz-toplulugu>

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının öğretim elemanları, idari personel ve destek personeline sağlanan ofis olanakları yeterlidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının öğretim elemanları Mustafapaşa yerleşkesinde bulunan Enstitü Binasında görev yapmakta olup ofislerdeki öğretim elemanı sayısı 1 ile 2 arasında değişmektedir.

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

Öğrencilere Eğitim Araçlarını Kullanmaları İçin Sağlanan Olanaklar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programları öğrencilerine, üniversitemize kayıt yaptırdıkları ilk akademik yılın başında “Oryantasyon” kapsamında eğitim araçlarının kullanımına yönelik tanıtım yapılmaktadır.

5.6. Öğrencilerin ve Öğretim Elemanlarının Kullanımına Sunulan Bilgisayar ve Enformatik Altyapı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programında 1 öğretim elemanına 1 bilgisayar sağlanmış olup öğretim elemanlarının kullanımına açık 2 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)

<https://kapadokya.edubiz.com.tr/Account/Login?ReturnUrl=%2f>

Üniversitemiz, 2014-2015 akademik yılı itibariyle 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.

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 Turkcell Akademik Öğrenme Sistemi'ni (LMS) ve senkron dersler içinse Edubiz Sanal Sınıf Platformunu kullanmaktadır.

Öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımızın tek bir web adresi ile ulaşılabilirdiği LMS ve Edubiz, 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-portali>

<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.

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

Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS)

<https://bys.kapadokya.edu.tr/enVision/Login.aspx>

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

5.7. 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.

Hâlihazırda 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 alan ve 53,5 m² sessiz alandan oluşan 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.

2024-2025 eğitim-öğretim yılında kütüphanelerimiz için basılı ve elektronik yayın geliştirme çalışmaları devam etmektedir.

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

6. Academic Search Ultimate
7. Applied Science & Business Periodicals Retrospective
8. Applied Science & Technology Index Retrospective
9. Art & Humanities Citation Index
10. Art Index Retrospective
11. ASHA
12. AYEUM (Araştırma Yöntemleri Eğitim ve Uygulama Merkezi)
13. BMJ Online Journals
14. Book Citation Index
15. Business Periodicals Index Retrospective
16. Business Source Ultimate
17. Central & Eastern European Academic Source

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

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

5.8. 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:

- 1) Akademik programlara erişimde eşitlik,
- 2) Barınma ihtiyaçları konusunda öncelik,
- 3) Yükseköğrenim yaşamına dâhil olabilmede eşitlik,

Şekil 3. Kapadokya Üniversitesi Organizasyon Şeması

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](#)).

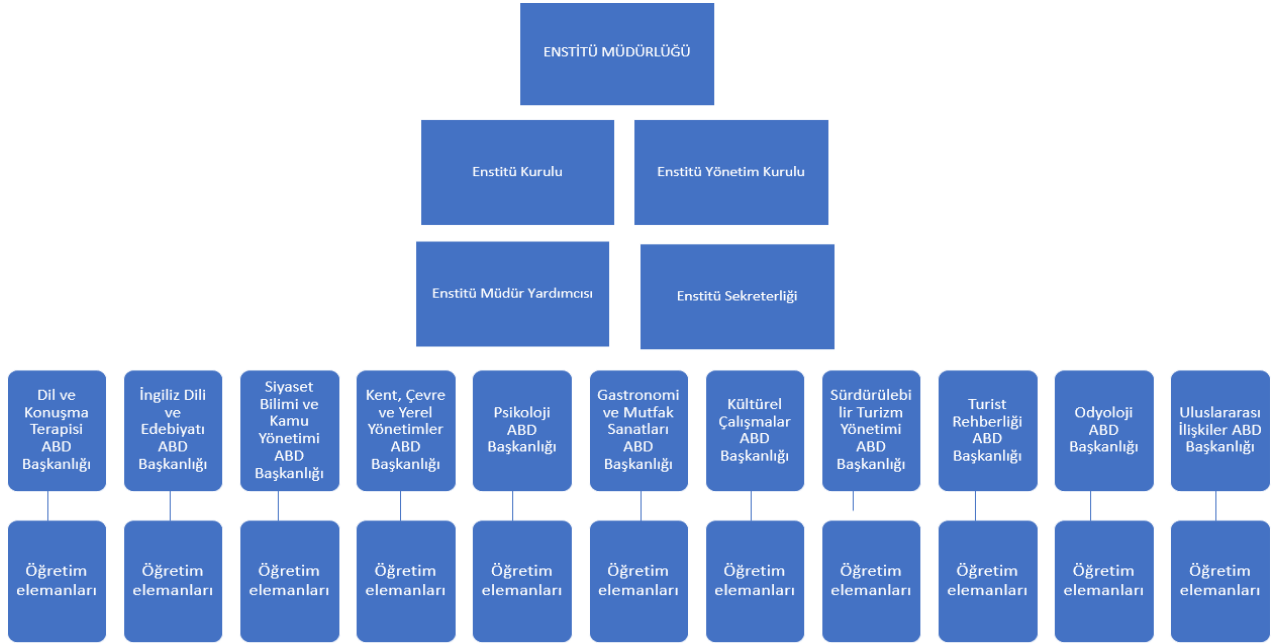
Üniversitemiz kalite yönetim sistemini yeterlilik, uygunluk ve etkinliği yönünden tarafsız bir gözle incelenen, uygunsuzlukları ve bunlara ilişkin bu önlemlerin etkinliğini izlemek amacıyla iç tetkik prosedürü (Ek-10 İç Tetkik Prosedürü), uygun olmayan hizmetin kontrolü (Ek-11 Uygun Olmayan Hizmetin Kontrolü Prosedürü) ve düzeltici işlem prosedürü (Ek-12 Düzeltici İşlem 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.

<https://acikerisim.kapadokya.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12695/2454/YNK.001.KA PADOKYA%20%c3%9cN%c4%b0VERS%c4%b0TES%c4%b0%20ANA%20Y%c3%96NETMEL%c4%b0%c4%9e%c4%b0.Pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının yönetim sorumluluğu Ana Bilim Dalı Başkanlığı'na aittir. Programın bağlı olduğu Enstitü organizasyon şeması Şekil 4'te gösterilmiştir.



Şekil 4. Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Organizasyon Şeması

6. Yönetim Sistemine Ait Bilgiler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programına ait 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 (Ek-13 Program Değişiklik Talep Formu) yükseköğretim 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. (Ek-5 Eğitim Faaliyetlerinin Planlanması ve Organizasyonu Talimatı) Beş yıllık periyotlarda, öğrenci, mezun ve işverenlere her bir program için Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi, Program Yeterlilik Mezun Değerlendirme Anketi (Ek-7 Program Yeterliliklerine Yönelik İşveren Anketleri, Ek-8 Program Yeterliliklerine Yönelik Mezun Anketleri) anket yapılır. Öğrenci anketi en az 5 öğrenciyle, mezun ve işveren anketleri en az 3 mezun ve işletmeyle yapılmaktadır.

6.3. Anabilim Dalına Özgü Yol Haritaları

Kapadokya Üniversitesi stratejik planında Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisansüstü programının dâhil olduğu stratejik amaç, hedef ve performans göstergeleri Tablo 14'te verilmiştir.

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

6.4. Arşivler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezsiz yüksek lisans programının kendine ait özel bir arşiv sistemi ve arşiv dolapları bulunmamaktadır.

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 eğitilmiş 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. En son 4 Şubat 2020 tarihinde iç denetim gerçekleştirilmiştir.

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>

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 (Ek-14 Bütçe Hazırlama Talimatı) 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.

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-15 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 Açıkta 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.

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 arttırılması 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.

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 etkilenecek 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.

Program tasarımı, onayı ve güncellemesi yazılı standart talimat, prosedürlerle ve [Eğitim-Öğretim Hedef ve İlkeleri Politika Belgesi](#) ile güvence altına alınmıştır. 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 Ek-5 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 İşyükü Bazlı AKTS Hesaplama Formunu kullanarak, AKTS Kredi Belirleme Kılavuzu'nda (Ek-17 AKTS Kredi Belirleme Kılavuzu) belirlenen hükümler çerçevesinde hazırladığı program kapsamında yer alan derslerin

ölçme değerlendirme sistemlerini ve AKTS hesaplarını Müdürlük ve Dekanlıklarla istişare ederek belirler. Yeni içeriğin ders kodları tekrarı ve karışıklığı önleyecek şekilde Ders Kodu Belirleme Kılavuzunda (Ek-18 Ders Kodu Belirleme Kılavuzu) verilen kriterlere göre belirlenir.

Tamamlanan öğretim programı taslağı ilgili fakülte, yüksekokul ve enstitü kurullarında onaylanır ve Senato'da görüşülmek 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 (Öğrenci İş Yüğü Belirleme Formu, Program Yeterlilik İşveren Değerlendirme Anketi, Program Yeterlilik Mezun 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 tutanağa 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 yürütülen 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 isteneceği 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, görüntülediği verileri o yıl için girilen güncel bilgilerden çekmektedir.

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

Öğretim programlarında öğrencinin mezun olabilmesi için alması zorunlu olduğu tez çalışması, proje çalışması veya staj gibi çalışmalara da AKTS kredisi verilmektedir. Öğrencilerimizin yurt içinde ve yurt dışındaki işyeri ortamlarında gerçekleşen mesleki uygulama/alan çalışması ve stajlarının iş yüklerinin programa nasıl yansıtılacağı, AKTS Belirleme Kılavuzunda belirlenmiştir.

9. DİSİPLİNE ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

9.1. Programda yer alan tüm teorik ve pratik eğitim gerekliliklerini uygulanmaktadır.