



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ

Program Kataloğu

Turizm Fakóltesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü



İÇİNDEKİLER

1. PROGRAM KATALOĞU	3
1.1. Fakültenin Kuruluşu.....	3
A) Fakültenin Tarihçesi ve Akademik Süreçler	3
B) Eğitim Politikası ve Akademik Hedefler.....	3
C) Fiziksel ve Akademik Altyapı	3
D) Akreditasyon ve Kalite Politikası.....	3
1.2. Fakültenin Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri.....	4
A) Misyon	4
B) Vizyon	4
C) Temel Değerler.....	4
1.3. Fakültenin Amaç ve Hedefleri	4
A) Eğitim Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler	4
B) Araştırma Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler	5
C) Topluma ve Eğitim Hizmetlerine Katkıyı Kapsayan Amaç ve Hedefler	5
1.4. Fakültenin Organizasyon Şeması	6
1.5. Fakültenin Yönetimi.....	6
1.6. Fakültenin Akademik Kadrosu	6
A) Akademik Yapı ve Anabilim Dalları	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
B) Akademik Personel Dağılımı ve Kadro Gücü	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
C) Akademik Gelişim ve Kalite Politikası	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
1.7. Fakülte Bünyesindeki Programlar	7
2. PROGRAMIN GENEL BİLGİLERİ.....	7
2.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Gelişimi	7
2.2. Programın Eğitim Türü	8
2.3. Programın Öğrenim Düzeyi	8
2.4. Programın Eğitim Dili.....	8
2.5. Programın Öğrenim Süresi.....	8
2.6. Programın Organizasyon Şeması	8
2.7. Programın Sorumlusu.....	9
2.8. Programın Yönetim ve Akademik Kadrosu	9
3. PROGRAMIN MİSYONU VE VİZYONU	9
3.1. Misyon	9
3.2. Vizyon.....	9
4. PROGRAMIN TEMEL DEĞERLERİ.....	10
5. PROGRAMIN FAALİYET ALANLARI	10
6. PROGRAMIN AMAÇLARI VE HEDEFLERİ.....	11
6.1. Amaç	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
6.2. Hedeflerin	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
A) Eğitim Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler	11
B) Araştırma Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler	11
C) Topluma ve Eğitim Hizmetlerine Katkıyı Kapsayan Amaç ve Hedefler	11
7. PROGRAM YETERLİLİKLERİ	12

7.1. Program Yeterlilikleri	12
7.2. Program Yeterliliklerinin TYYÇ Yeterlilikleri ile İlişkisi	13
A) TYYÇ'nin Yapısı	13
B) Program Yeterlilikleri ve TYYÇ ilişkisi	14
7.3. Derslerin Program Yeterlilikleri ile İlişkisi.....	14
A) Dersler ve Program Yeterlilikleri İlişkisi	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
8. DERS LİSTESİ	14
8.1. Programa Ait Dönemsel ve Seçmeli Derslerin Dağılım Tabloları.....	14
A) Derslerin Dönemsel Dağılımı	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
B) Seçmeli Derslerin Türü ve Sayısı.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
C) AKTS (Avrupa Kredi Transfer Sistemi) Bilgileri ve Yerel Krediler	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
D) Ders Kodu, Adı ve Statüsü.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
E) Görsel veya Tablo Formatında Sunum.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
8.2. Üniversite Genelinde Verilen Ortak Zorunlu Dersler	14
8.3. Ders İzlemleri	15
9. PROGRAMIN ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME ESASLARI	15
9.1. Sınav Kuralları	15
9.2. Harf Notu Dönüşüm Çizelgesi	15
10. ÖĞRENCİ KABUL VE KAYIT KOŞULLARI.....	16
11. YATAY VE DİKEY GEÇİŞ OLANAKLARI.....	17
11.1. Yatay Geçiş Olanakları	17
11.2. Dikey Geçiş Olanakları	18
12. ÖNCEKİ ÖĞRENİMLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE TANINMASI.....	18
13. ULUSLARARASI PROGRAMLAR VE DEĞİŞİM OLANAKLARI.....	19
14. PROGRAMIN AKREDİTASYONU VE KALİTE GÜVENCESİ.....	20
14.1. Kalite Politikası.....	20
14.2. Programın Akreditasyon Süreci	20
14.3. Eğitim Kalitesi	20
14.4. Araştırma ve Geliştirme Çalışmaları.....	20
14.5. Sürekli İyileştirme Süreci.....	21
15. MEZUNİYET KOŞULLARI VE KAZANILAN DERECE	21
15.1. Mezuniyet Koşulları.....	21
15.2. Kazanılan Derece	21
16. DİPLOMA EKİ.....	21
17. MEZUNLARIN İSTİHDAM OLANAKLARI VE LİSANSÜSTÜ PROGRAMLARA ERİŞİM	21
17.1. Mezunların İstihdam Olanakları.....	22
17.2. Lisansüstü Programlara Erişim	22
18. EK BİLGİLER.....	22

1. PROGRAM KATALOĞU

1.1. Fakültenin Kuruluşu

A) Fakültenin Tarihçesi ve Akademik Süreçler

Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi, 1994 yılında İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesine bağlı olarak Turizm ve Otel İşletmeciliği adıyla Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Millî Eğitim ve Kültür Bakanlığı ile Yükseköğretim Denetleme ve Akreditasyon Kurulunun (YÖDAK) 3/2002 sayılı kararı doğrultusunda, 1994 yılında kurulmuş ve eğitim-öğretim faaliyetlerine başlamıştır. Daha sonra Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu olarak faaliyetlerine devam etmiştir. Günümüzde Turizm Fakültesi olarak eğitim faaliyetlerini sürdürmektedir. Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı öğrenciler, kuruluşundan itibaren Yükseköğretim Kurulu (YÖK) kararıyla Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sınavı (ÖSYM) aracılığıyla Turizm Fakültesinin ilgili bölümlerinde öğrenim görmeye başlamıştır. Turizm Fakültesi, araştırma ve eğitimi bütünleştiren, öğrenci merkezli bir yaklaşımla faaliyet gösteren; çağdaş dünyada öncü ve uluslararası akademik niteliklere sahip bir fakülte olmayı hedefleyerek kurulmuştur. Fakültede önlisans, lisans ve yüksek lisans düzeylerinde, Türkçe ve İngilizce olmak üzere iki dilde eğitim sunan programlar yer almaktadır.

B) Eğitim Politikası ve Akademik Hedefler

Turizm Fakültesi, ilerlemeci eğitim felsefesi doğrultusunda çağdaş eğitim anlayışını benimseyerek, disiplinler arası iş birliğini teşvik eden öğrenci merkezli bir öğretim modelini uygulamaktadır. Eğitim programları, uluslararası standartlara uygun şekilde yapılandırılmış olup kalite güvencesi kapsamında akreditasyon süreçlerinden başarıyla geçmektedir. Fakülte mezunları; alanlarında yetkin, yaratıcı ve etik değerlere sahip bireyler olarak iş dünyasına ve akademik ortama nitelikli katkılar sunmaktadır. Öğretim üyeleri ise yürüttükleri bilimsel araştırmalar, Ar-Ge çalışmaları ve toplumsal projeler aracılığıyla bilime katkıda bulunmakta ve toplumsal gelişime öncülük etmeyi amaçlamaktadır.

C) Fiziksel ve Akademik Altyapı

Turizm Fakültesi, modern eğitim anlayışı doğrultusunda tasarlanmış derslikleri, teknolojik altyapıya sahip laboratuvarları, dijital öğrenme platformları aracılığıyla öğrencilere çeşitli sosyal ve akademik çalışma alanları sunmaktadır. Fakülte, Dorona Turizm ve otel işletmeleri çerçevesinde, öğrencilere staj ve uygulamalı eğitim olanakları sağlamaktadır. Bu sayede öğrencilerin mezuniyet öncesinde mesleki deneyim kazanmaları desteklenmektedir.

D) Akreditasyon ve Kalite Politikası

Turizm Fakültesi, eğitim ve araştırma süreçlerinde ulusal ve uluslararası kalite standartlarını benimsemekte; bu doğrultuda, sürekli iyileştirme anlayışıyla eğitim kalitesini artırmayı hedeflemektedir. Fakülte, ulusal ve uluslararası akreditasyon süreçlerine aktif olarak katılarak eğitim programlarını düzenli biçimde gözden geçirmekte ve geliştirmektedir. Programlar; mesleki etik, güvenlik standartları ve güncel gereksinimler dikkate alınarak yapılandırılmakta, öğrencilere yetkin ve donanımlı bir mesleki altyapı kazandırmayı amaçlamaktadır. Turizm Fakültesi Avrupa Otelcilik ve Turizm Okulları Birliği (EURHODIP) tarafından 2024 yılında akredite edilmiştir.

1.2. Fakültenin Misyon, Vizyon ve Temel Değerleri

A) Misyon

Turizm Fakültesi, nitelikli ve alanında uzman akademik kadrosuyla; meslek bilgisine, alan bilgisine ve genel kültüre sahip; araştıran, sorgulayan, teknolojiye hâkim, etik değerlere bağlı ve güçlü iletişim becerilerine sahip bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Ayrıca toplumsal ihtiyaçlara duyarlı, girişimcilik ruhunu benimsemiş, iş birliğine açık, yaratıcı ve eleştirel düşünebilen turizm sektörüne ulusal ve uluslararası alanda katkıda bulunmaya hazır, temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış, kaliteli mezunlar yetiştirmeyi hedeflemektedir.

B) Vizyon

Turizm Fakültesi dünyada gün geçtikçe daha da büyüyen turizm sektörüne, çevresindeki değişim ve gelişimi algılayıp yorumlayabilen, evrensel ve etik değerlere sahip, teori, uygulama, teknoloji ile bütünleşmiş, girişimci, araştırmacı, toplumsal sorumluluk sahibi bireyler yetiştirerek bölgede lider konumunda olmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda Turizm Fakültesi, araştırma ve uygulama alanlarında öncü olmayı; turizm alanında değişim yaratacak turizmcileri yetiştirmek için yenilikçi eğitim stratejileri geliştirmeyi vizyon edinmektedir.

C) Temel Değerler

1. Öğrenci Odaklılık
2. Bilimsellik ve Üretkenlik
3. Sürdürülebilirlik
4. Erişilebilirlik ve Eğitimde Eşitlik
5. Etik İlkelere Bağlılık
6. İşbirliği ve Paylaşım
7. Yenilikçilik

1.3. Fakültenin Amaç ve Hedefleri

A) Eğitim Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler

Amaç 1: Turizm sektörünün gereksinimlerine uygun, donanımlı mezunlar yetiştirmek.

Hedef 1.1: Öğrencilere pratiğe dayalı öğrenme fırsatları sunmak için staj, saha gezileri ve uygulama projeleri düzenlemek.

Hedef 1.2: Akademik bilgi düzeyini artırmak amacıyla güncel turizm, otel işletmeciliği ve yönetim ders içeriklerini geliştirmek.

Hedef 1.3: İkinci yabancı dil ve dijital becerileri müfredata entegre etmek.

Hedef 1.4: Öğrenci merkezli, etkileşimli öğretim yöntemlerini (vaka çalışmaları, grup çalışmaları, alan araştırmaları) yaygınlaştırmak.

Amaç 2: Uluslararası rekabet gücü yüksek, sürekli öğrenmeye açık mezunlar yetiştirmek.

Hedef 2.1: EURHODIP gibi uluslararası eğitim ağlarıyla iş birliklerini artırarak öğrencilere değişim ve sertifika imkanları sunmak.

Hedef 2.2: Öğrencilerin bilimsel araştırma ve proje geliştirme becerilerini destekleyen ön lisans, lisans projeleri ve yüksek lisans programları sağlamak.

Hedef 2.3: Sürekli öğrenme felsefesini benimsemeleri için mezunlara mezuniyet sonrası eğitim, seminer ve atölye olanakları sunmak.

B) Araştırma Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler

Amaç 1: Turizm alanında özgün ve evrensel düzeyde geçerliliği olan bilimsel bilgi üretmek.

Hedef 1.1: Akademisyenlerin ve öğrencilerin SCOPUS / Web of Science gibi endeksli dergilerde yayın yapmalarını teşvik etmek.

Hedef 1.2: Ulusal ve uluslararası konferanslar, çalıştay ve seminerlere katılımı artırmak.

Hedef 1.3: Turizm, otel işletmeciliği ve gastronomi alanlarında sürdürülebilir projeleri destekleyen araştırma fonları ve teşvik mekanizmaları oluşturmak.

Hedef 1.4: Akademisyenlerin araştırmacı kimliklerini güçlendirmek için kurum içi araştırma grupları ve mentorluk programları kurmak.

C) Topluma ve Eğitim Hizmetlerine Katkısı Kapsayan Amaç ve Hedefler

Amaç 1: Turizm sektörüne ve topluma sosyal, kültürel ve ekonomik katkı sunabilecek nitelikli bireyler yetiştirmek.

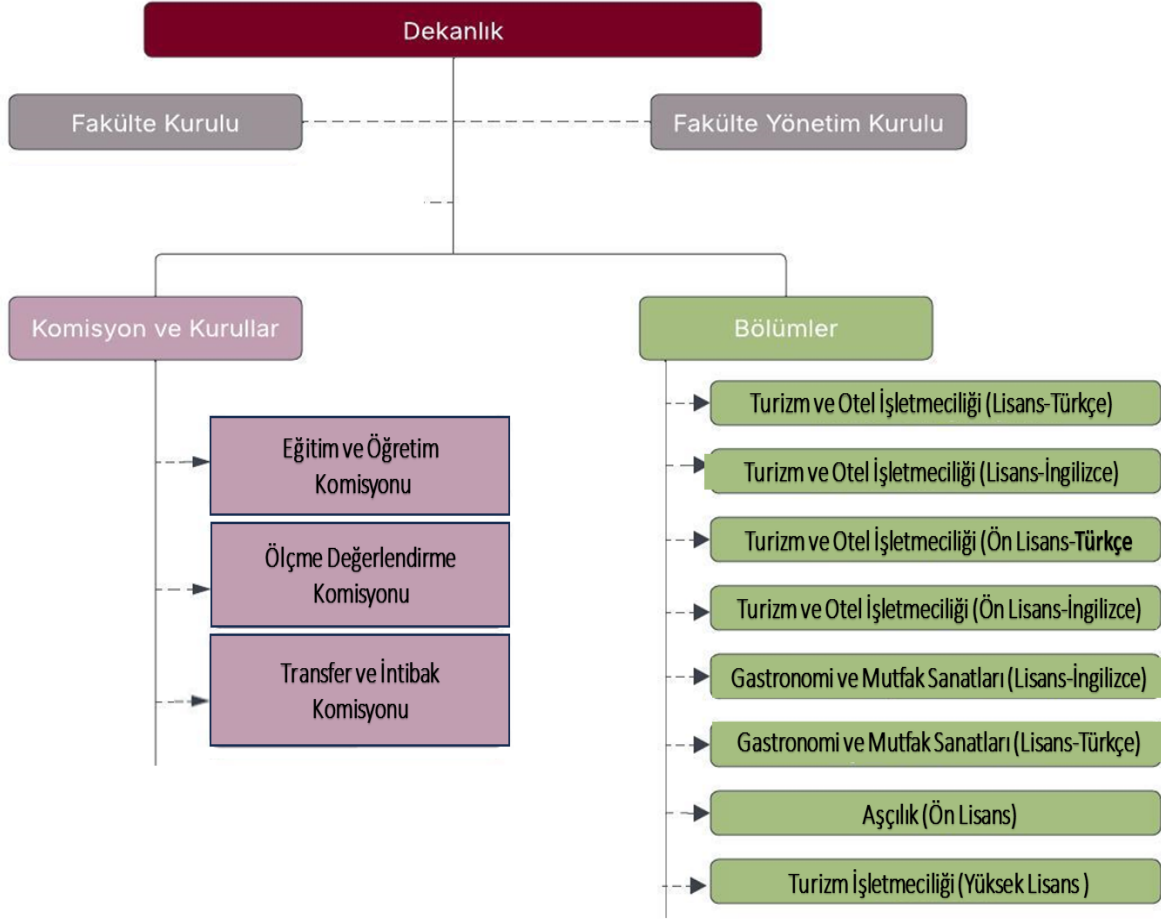
Hedef 1.1: Öğrencilerin toplumsal sorumluluk projelerine (sürdürülebilir turizm, yerel kültürlerin korunması vb.) aktif katılımını sağlamak.

Hedef 1.2: Fakülte ders müfredatında kültürel farkındalık, yerel miras ve sürdürülebilir turizm ilkelerini içeren içerikler geliştirmek.

Hedef 1.3: Yerel ve bölgesel turizm paydaşları (turizm işletmeleri, belediyeler, kültür kurumları) ile iş birliği yaparak topluma yönelik eğitim programları düzenlemek.

Hedef 1.4: Fakültenin araştırma ve hizmet projeleri ile bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmak, turizm sektöründe etik, çevresel ve toplumsal sorumluluğu teşvik eden stratejiler geliştirmek.

1.4. Fakültenin Organizasyon Şeması



Şekil 1. Organizasyon Şeması*

1.5. Fakültenin Yönetimi



1.6. Fakültenin Akademik Kadrosu

Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık ve Turizm işlemeciliği olmak üzere toplam 4 anabilim dalı bulunmaktadır. Fakülte, alanlarında uzman ve deneyimli akademik kadrosuyla dikkat çekmektedir. Fakülte bünyesinde 1 profesör, 1 doçent, 2 doktor öğretim üyesi, 8 öğretim görevlisi olmak üzere toplam 13 akademik personel görev yapmaktadır. Akademik kadro, lisans ve lisansüstü düzeyde eğitim vermekte; araştırmacı kimlikleriyle bilimsel çalışmalara katkı sunmaktadır. Ayrıca, mesleki gelişimlerini desteklemek amacıyla çeşitli eğitim ve gelişim programlarına katılmakta; ulusal ve uluslararası projelerde aktif rol alarak hem bireysel akademik kariyerlerini geliştirmekte hem de kurumun uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmaktadır.

1.7. Fakülte Bünyesindeki Programlar

Fakülte Bünyesindeki Programlar

Ön Lisans Programları:

- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Aşçılık

Lisans Programları:

- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Yüksek Lisans Programları (Tezli ve Tezsiz):

- Turizm İşlemeciliği

2. PROGRAMIN GENEL BİLGİLERİ

2.1. Programın Kısa Tarihçesi ve Gelişimi

Turizm Fakültesine bağlı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bölümü, 1994 yılında kurulmuş ve bu tarihten itibaren ulusal ve uluslararası öğrencilerle eğitim-öğretim sürecine başlamıştır. Anabilim dalında verilen eğitim; Atatürk'ün ilke ve devrimlerine bağlı, bilimsel, çağdaş, demokratik ve laik değerleri benimseyen; gelişen teknolojiye ve toplumsal değişimlere uyum sağlayabilen; teknolojiyi etkili ve etik biçimde kullanabilen, araştırmacı ve eleştirel düşünen öğretmenler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

2.2. Programın Eğitim Türü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda örgün eğitim verilmektedir. Bu kapsamda dersler, yüz yüze, çevrimiçi ve hibrit yöntemlerle, hem teorik hem de uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir.

2.3. Programın Öğrenim Düzeyi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, 240 AKTS kredisiyle 4 yıllık bir lisans eğitimini kapsamaktadır. Program, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) doğrultusunda belirlenen “6. Düzey” yeterliliklerini sağlamaktadır. Bu çerçeve kapsamında program, hem AKTS kredi koşullarını hem de düzey yeterliliklerini karşılayacak şekilde titizlikle tasarlanmıştır.

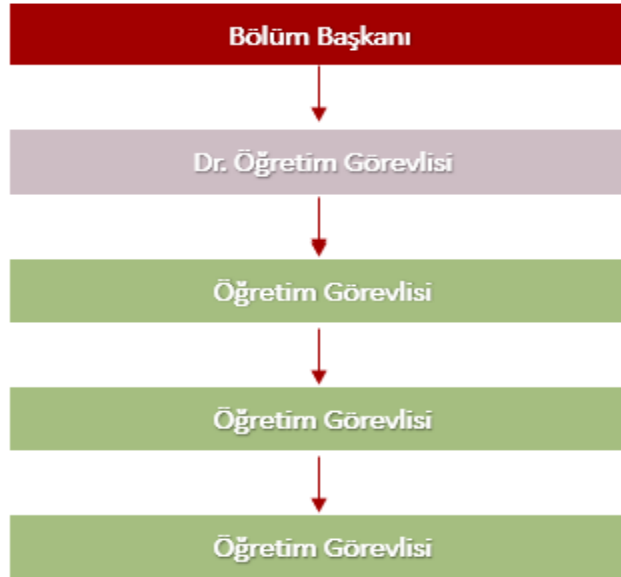
2.4. Programın Eğitim Dili

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nın eğitim dili Türkçe'dir.

2.5. Programın Öğrenim Süresi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nın öğrenim süresi 4 yıl (8 yarı yıl)'dır. Bölüm, Güz ve Bahar olmak üzere 2 dönemden ve toplamda 28 haftadan oluşmaktadır.

2.6. Programın Organizasyon Şeması



2.7. Programın Sorumlusu

Program Sorumlusu:
Doç. Dr. Salim Akyürek
Anabilim Dalı Başkanı

salim.akyurek@neu.edu.tr

2.8. Programın Yönetim ve Akademik Kadrosu

Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, gastronomi alanında donanımlı, çağdaş ve nitelikli bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Anabilim Dalı; gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamalı eğitime katkı sunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç.Dr. Salim Akyürek'tir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 1 profesör, 1 doçent, 1 doktor öğretim görevlisi ve 4 öğretim görevlisi olmak üzere toplam 7 tam zamanlı akademik personel görev yapmaktadır. Akademik kadro, lisans ve lisansüstü düzeyde eğitim, tez danışmanlığı ve bilimsel çalışmalarıyla alana katkı sağlamaktadır. Öğretim üyeleri, mesleki gelişimi destekleyen projeler, hizmet içi eğitimler ve akademik iş birlikleriyle etkin rol üstlenmektedir.

3. PROGRAMIN MİSYONU VE VİZYONU

3.1. Misyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, millî ve manevî değerlere bağlı, demokratik değerleri benimsemiş, eleştirel düşünebilen, yaşam boyu öğrenmeye açık, topluma yön verebilen ve yüksek sorumluluk bilincine sahip bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Bu doğrultuda; gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilimsel, teknolojik ve uygulamalı bilgiyle donanmış; sahip olduğu bilgi ve becerileri çalışma ortamlarında etkili ve verimli şekilde kullanabilen; mesleki gelişimini sürekli sürdürebilen ve ulusal ile uluslararası düzeyde sosyobilimsel sorunlara duyarlı bireyler yetiştirerek, ülkemizin gastronomi alana ve kalkınma hedeflerine katkı sağlamayı misyon edinmiştir.

3.2. Vizyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalının vizyonu; gastronomi ve mutfak sanatları profesyonelleri alanında evrensel değerleri benimseyen, bilgi üreten, ürettiği bilgiyi alana yansıtan, ulusal ve uluslararası gelişmelere katkı sunan bir akademik birim olmaktır. Ayrıca; güncel eğitim yaklaşımlarını takip eden, bilimsel araştırmalarda etkin rol üstlenen, kongre, sempozyum, çalıştay ve söyleşiler düzenleyerek alandaki bilimsel gelişime katkı sağlayan; yürüttüğü proje ve eğitimlerle gastronomi eğitiminin niteliğini artıran; topluma duyarlı ve sürekli gelişimi ilke edinmiş gastronomi ve mutfak sanatları profesyonelleri yetiştirmeyi hedeflemektedir.

4. PROGRAMIN TEMEL DEĞERLERİ

Temel Değerler

- Atatürk İlke ve İnkılaplarına Bağlılık
- Demokratiklik
- İnsan Haklarına Saygınlık
- Çevreye Duyarlılık
- Eleştirel ve yaratıcı düşünme yeteneği
- Bilimsel Araştırmaya Yönelik Üretkenlik
- Sorumluluk
- Sosyal Yaşamda Etkinlik

5. PROGRAMIN FAALİYET ALANLARI

1. Eğitim-Öğretim Faaliyet Alanı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı programı, öğrencilerin mesleki bilgi, beceri ve etik değerler kazanmalarını sağlamak amacıyla, güncel bilimsel gelişmeler ve toplumsal ihtiyaçlara uygun olarak yapılandırılmıştır. Programın ders müfredatı, teorik bilgi ile uygulamalı öğrenmeyi dengeleyen bir yaklaşımla tasarlanmıştır. Ayrıca, eğitimde öğrenci merkezli yöntemler, teknoloji destekli uygulamalar ve aktif öğrenme teknikleri (örneğin; problem çözme, tartışma yöntemi vb.) kullanılmaktadır. Öğrencilerin akademik gelişimlerini desteklemek amacıyla psikolojik danışmanlık ve rehberlik hizmetleri sunulmakta; öğrenme çıktılarının ölçülmesi için performans değerlendirme, öğrenci ürün dosyası, öz değerlendirme, akran değerlendirme gibi süreç odaklı değerlendirmeler ile eğitim kalitesi sürekli izlenmektedir.

2. Araştırma ve Geliştirme Faaliyet Alanı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, araştırma ve geliştirme faaliyetleri kapsamında, mutfak ortamında gerekli materyalleri kullanmayı ve mutfak uygulamaları geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, öğretim elemanları; sürdürülebilir kalkınma amaçları doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatlarına konularına ilişkin bilimsel araştırmalar yürütmekte ve ulusal ile uluslararası projelere katılım sağlamaktadır. Böylece, öğrencilerin araştırma ve üst düzey düşünme becerilerinin geliştirilmesi ile elde edilen öğrenme çıktılarının gastronomi ve mutfak sanatları alanına kazandırılması hedeflenmektedir.

3. Mesleki Gelişim ve Sürekli Eğitim Faaliyetleri Alanı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında mesleki gelişim ve sürekli eğitim faaliyetleri; öğrencilerin bilgi ve becerilerin güncellenmesini amaçlayan seminerler, sertifika programları ve akademik etkinliklere (Örneğin: Etkili Mutfak Yönetimi Teknikleri, Sürdürülebilir Yerel Mutfak vb.) katılımı kapsamaktadır. Bu faaliyetler, öğrencilerin alan bilgilerini güncel tutmalarına, mesleki yeterliklerini artırmalarına ve sektördeki yenilikleri izlemelerine imkan sağlamaktadır. Öğretim elemanları ve öğrencilerin bilimsel araştırmalar yapmaları, bilimsel yayın üretmeleri ve deneyimli sektör öncülerinden rehberlik almaları teşvik edilmektedir. Bununla birlikte, mutfak teknolojilerinin ve yenilikçi uygulamaların benimsenmesi, mesleki performansın düzenli olarak değerlendirilmesi ile iş birliği ve deneyim paylaşımına dayalı faaliyetler de önemli görülmektedir.

4. Toplumsal Katkı ve Hizmet Faaliyetleri Alanı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, toplumsal katkı ve hizmet faaliyetleri çerçevesinde özellikle sosyal sorumluluk projeleri, yerel mutfak etkinlikleri, sürdürülebilir kalkınma hedeflerine yönelik çalışmalar ve gönüllü mutfak uygulamaları gibi çeşitli etkinlikler gerçekleştirmektedir. Bu faaliyetler, öğrencilerin topluma hizmet bilincini güçlendirmelerine ve toplumsal gelişime katkı sağlamalarına imkân tanımaktadır.

6. PROGRAMIN AMAÇLARI VE HEDEFLERİ

A) Eğitim Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler

Amaç 1: Güncel mutfak tekniklerine hâkim, yaratıcı ve uygulama becerisi yüksek gastronomi uzmanları yetiştirmek.

Hedef 1.1: Öğrencilerin temel ve ileri düzey mutfak tekniklerini uygulamalı derslerle pekiştirmelerini sağlamak.

Hedef 1.2: Gastronomi alanında kullanılan güncel teknoloji ve mutfak ekipmanlarını etkin biçimde kullanma becerisi kazandırmak.

Hedef 1.3: Öğrencilere problem çözme, hızlı karar alma ve üretkenlik gibi mesleki üst düzey beceriler kazandıran öğrenme ortamları oluşturmak.

Hedef 1.4: Teorik bilgi ile uygulamalı öğrenmeyi dengeleyen öğrenci merkezli öğretim yöntemlerini (tartışma, vaka analizi, uygulama projeleri vb.) yaygınlaştırmak.

Amaç 2: Eğitim niteliğini artırmayı hedefleyen, sürekli güncellenen ve bilimsel gelişmelerle uyumlu bir program yapısı oluşturmak.

Hedef 2.1: Gastronomi bilimindeki güncel gelişmeler doğrultusunda ders içeriklerini düzenli olarak yenilemek.

Hedef 2.2: Öğrenme-öğretme sürecine uygun çağdaş ve etkili öğretim yaklaşımlarını (aktif öğrenme, teknoloji destekli eğitim, simülasyonlar) kullanmak.

Hedef 2.3: Öğrencilerin mesleki performansını ölçmek için rubrik, ürün dosyası, öz/akran değerlendirmesi gibi süreç odaklı değerlendirme araçları tasarlamak.

Hedef 2.4: Öğrencilerin akademik ve kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla danışmanlık ve rehberlik hizmetlerini güçlendirmek

B) Araştırma Alanını Kapsayan Amaç ve Hedefler

Amaç 1: Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilimsel düşünme, araştırma yapabilme ve yenilik geliştirme becerilerine sahip bireyler yetiştirmek.

Hedef 1.1: Öğrencilere araştırma yöntemleri, bilimsel süreçler ve mutfak araştırmalarında kullanılan teknikler hakkında teorik ve uygulamalı bilgi kazandırmak.

Hedef 1.2: Öğrencilere akademik yazma, raporlama ve bilimsel iletişim becerileri kazandırmak.

Hedef 1.3: Öğrencilerin etkili sunum yapma ve proje geliştirme becerilerini destekleyen uygulama ve etkinlikler tasarlamak.

Hedef 1.4: Sürdürülebilir gastronomi, yerel mutfak, gıda bilimi ve yenilikçi mutfak uygulamalarına yönelik araştırmaları desteklemek.

Hedef 1.5: Öğretim elemanlarının ulusal ve uluslararası bilimsel projelere katılımını teşvik etmek.

C) Topluma ve Eğitim Hizmetlerine Katkısı Kapsayan Amaç ve Hedefler

Amaç 1: Toplumsal gelişime katkı sunan, yerel kültürü ve gastronomik değerleri koruyan nitelikli gastronomi uzmanları yetiştirmek.

Hedef 1.1: Öğrencilerin sosyal sorumluluk projelerine, gönüllü mutfak etkinliklerine ve toplum yararına yürütülen çalışmalara aktif katılımını sağlamak.

Hedef 1.2: Yerel kültür, gastronomik miras ve sürdürülebilir beslenme konusunda farkındalık kazandıracak ders içerikleri geliştirmek.

Hedef 1.3: Çeşitliliği ve kültürel mirası gözetken kapsayıcı mutfak yaklaşımlarını öğrencilere benimsetmek.

Hedef 1.4: Yerel toplumun gastronomik gelişimine katkı sağlayacak atölyeler, etkinlikler ve eğitim programları düzenlemek.

Hedef 1.5: Sektörle iş birliği yaparak toplumun ihtiyaçlarına yönelik profesyonel gastronomi hizmetleri ve projeleri geliştirmek.

7. PROGRAM YETERLİLİKLERİ

7.1. Program Yeterlilikleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Yeterlilikleri

Bilgi – Kuramsal ve Olgusal Öğrenme Çıktıları

PY1. Yeme-içme, beslenme ve gıda biliminin temel bilgilerini, mutfak uygulamalarını, menü geliştirme ve servis süreçleri ile ilgili kavramlar arası ilişkileri kurar.

PY2. Gıda ve konaklama işletmelerinin yönetim, yapı ve pazarlama stratejilerini öğrenir; yasal düzenlemelere, hijyen ve meslek standartları hakkında bilgi sahibidir.

PY3. Gastronomi ve mutfak sanatlarının teknik ve araştırma yöntemlerini kullanarak, kendi alanında uzmanlaşır ve sektördeki önemli sorunlara çözümler geliştirir.

Beceriler – Bilişsel ve Uygulamalı Öğrenme Çıktıları

PY4. Gastronomi, beslenme ve gıda biliminden elde edilen temel bilgileri yiyecek-içecek işletmelerinin tüm yönetim süreçlerinde kullanır

PY5. Yiyecek ve içecek hizmetlerini analiz edip planlar, uygular ve denetler.

PY6. Sektördeki trendeler, pazarlar, yasalarda meydana gelen değişiklikleri analiz ederek takip ederek mutfak ve hizmet uygulamaları öğretim sürecine entegre eder.

Yetkinlikler – Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Öğrenme Çıktıları

PY7. Kendi alanı ile ilgili sorunlara dair araştırma projeleri tasarlar ve gerçekleştirir; sonuçları hem teknik hem de genel kitleye anlaşılır bir şekilde sunar.

PY8. Mesleki konularda farklı çözümleri eleştirel bir şekilde değerlendirerek çözüm geliştirir.

PY9. Mutfak uygulamalarını etkin ve bağımsız biçimde yöneterek sorumluluk alır.

Yetkinlikler – Öğrenme Yetkinliği ve Öğrenme Çıktıları

PY10. Mesleki gelişim sorumluluğuyla kendini ve zamanını yöneterek sorumluluk bilinciyle hareket eder.

PY11. Hayat boyu öğrenme bilinciyle gastronomi alanındaki bilgi ve becerilerini sürekli günceller ve ulusal/uluslararası güncel gelişmeleri, teknikleri ve trendleri düzenli olarak takip eder.

PY12. Kişisel ve mesleki gelişimini sürdürürken, kendi kendine öğrenme yöntemlerini kullanır..

Yetkinlikler – İletişim ve Sosyal Yetkinlik Öğrenme Çıktıları

PY13. Yiyecek-içecek sektöründe ve mutfakta iletişimi etkili şekilde yönetir.

PY14. En az bir yabancı dili alanının gerektirdiği biçimde iletişim kurmak için etkin bir şekilde kullanır.

Yetkinlikler – Alana Özgü Yetkinlik Öğrenme Çıktıları

PY15. İnsan sağlığı, gıda güvenliği ve çevreyi önceliklendirerek misafirlerin mahremiyeti ile kültürel farklılıklarını gözeterek sosyal sorumlulukla çalışır.

7.2. Program Yeterliliklerinin TYYÇ Yeterlilikleri ile İlişkisi

Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), Türkiye'deki yükseköğretim programlarının kalite güvencesini sağlamak ve ulusal düzeydeki yeterlilikleri tanımlamak amacıyla oluşturulmuş bir çerçevedir. Bu çerçeve, Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (AYÇ) ile uyumlu olacak şekilde tasarlanmıştır. Yükseköğretimdeki **lisans**, **yüksek lisans** ve **doktora düzeylerini** kapsamaktadır.

A) TYYÇ'nin Yapısı

Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ), eğitim ve öğretim süreçlerinde öğrenme çıktılarının tanımlanması ve sınıflandırılması için **dört düzeyden** oluşan bir yapıya sahiptir. Bu dört düzey; **Önlisans (5. Düzey)**, **Lisans (6. Düzey)**, **Yüksek Lisans (7. Düzey)** ve **Doktora (8. Düzey)** olarak gruplandırılmaktadır. **Düzelere** ilişkin bilgiler aşağıda sunulmuştur.

- **Önlisans (5. Düzey):** Temel bilgi ve becerilerin kazandırıldığı düzeydir. İki (2) yıl sürmektedir.
- **Lisans (6. Düzey):** Daha kapsamlı bilgi ve becerilerin kazandırıldığı düzeydir. Bu programlar bilgi veya uygulama ağırlıklı olabilmektedir. Dört (4) yıl sürmektedir.
- **Yüksek Lisans (7. Düzey):** Lisans düzeyine ek olarak daha ileri düzeyde bilgi ve becerilerin kazandırıldığı bir düzeydir. İki (2) yıl sürmektedir.

- **Doktora (8. Düzey):** Özgün araştırmalara dayanan bilgi ve becerilerin geliştirildiği en üst düzeydir. Üç (3) veya dört (4) yıl sürmektedir.

Her düzey, **bilgi, beceri ve yetkinlik*** açısından belirli öğrenme çıktılarını ifade eden **seviye tanımlayıcıları** ile tanımlanmaktadır. **Seviye tanımlayıcılarına** ilişkin bilgiler aşağıda sunulmuştur:

***Bilgi:** TYYÇ kapsamında “**bilgi**”, bir çalışma ya da öğrenme alanına ilişkin gerçeklerin, ilkelerin, teorilerin ve uygulamaların anlaşılmasını içeren kuramsal ve/veya olgusal bilgi olarak tanımlanmaktadır.

***Beceri:** TYYÇ kapsamında “**beceri**”, bir çalışma ya da öğrenme alanında edinilen mantıksal, sezgisel ve yaratıcı düşünme yeteneği ile el becerisini; ayrıca yöntem, etik, araç-gereç kullanmayı gerektiren “**bilgiyi kullanma**” ve “**problem çözme**” becerisini ifade etmektedir.

***Yetkinlik:** TYYÇ’de “**yetkinlik**”, bilgi ve becerilerin bir çalışma ya da öğrenme ortamında sorumluluk olarak ve/veya özerk şekilde kullanılmasını; öğrenme gereksinimlerinin belirlenmesini ve karşılanmasını; ayrıca toplumsal etik sorumlulukların dikkate alınmasını kapsayan bir kavramdır.

Seviye tanımlayıcıları, ilgili seviyeye ilişkin **program yeterliliklerini (öğrenme çıktılarını)** tanımlamak, yeterliliklerin seviyesini belirlemek ve TYYÇ’yi uluslararası/ulusal yeterlilik çerçevelerine atıfta bulunmak için kullanılan araçtır. Bu bağlamda **programlara ilişkin belirlenen yeterlilikler** (öğrenme çıktıları) yukarıda değinilen seviye tanımlayıcılarına (**Bilgi, Beceri ve Yetkinlik**) göre düzenlenmektedir. Her seviye yeterliliklerin sahip olduğu **ortak öğrenme çıktıları kapsamında** tanımlanmaktadır.

B) Program Yeterlilikleri ve TYYÇ ilişkisi

https://drive.google.com/drive/folders/12FxFOfTdZyT665Wl_OL-rd5LDYbrtjW9S

7.3. Derslerin Program Yeterlilikleri İle İlişkisi

https://docs.google.com/spreadsheets/d/14WVyt1LCh_1kZZR0zeZ44a8fyO9tB96_/edit?usp=drive_link&ouid=108725917715276237511&rtfpof=true&sd=true

8. DERS LİSTESİ

8.1. Programa Ait Dönemsel ve Seçmeli Derslerin Dağılım Tabloları

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Hz6r0SnzJZtumj9_nXS4fiuG3KOtV-ZT/edit?usp=drive_link&ouid=108725917715276237511&rtfpof=true&sd=true

8.2. Üniversite Geneline Verilen Ortak Zorunlu Dersler

https://docs.google.com/document/d/1GKimtPXnNhnLQWMWNGZoq_MphkX5jG-/edit?usp=drive_link&ouid=108725917715276237511&rtpof=true&sd=true

8.3. Ders İzlemleri

https://drive.google.com/drive/folders/1UvVW_jJU-hADxcRAnTJSqYNo5ZmwhssL?usp=drive_link

9. PROGRAMIN ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME ESASLARI

9.1. Sınav Kuralları

https://docs.google.com/document/d/15kk-zo1QN2ekpEYV7Aj47Rp7Gw_o088W/edit?usp=drive_link&ouid=108725917715276237511&rtpof=true&sd=true

9.2. Harf Notu Dönüşüm Çizelgesi

*Harf notlarının katsayıları ve 100 puan üzerinden karşılıkları aşağıda gösterilmiştir.

Puan	Harf	Katsayı
90-100	AA	4
85-89	BA	3.5
80-84	BB	3
75-79	CB	2.5
70-74	CC	2
60-69	DC	1.5
50-59	DD	1
49 ve aşağısı	FF	0

Yukarıdaki harf notları dışında alttaki notlar da verilir:

I-Eksik, S-Yeterli, P-Gelişmekte olan, EX-Muaf, W-Dersten Çekilmiş ve NA-Devamsız

(I) Notu, hastalık veya geçerli başka bir nedenle dönem içinde başarılı olduğu halde ders için gerekli koşulları tamamlamayan öğrencilere öğretim üyesince takdir olunur. Öğrenci, herhangi bir dersten (I) notu aldığı takdirde, notların Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı'na teslim tarihinden itibaren 15 gün içinde eksiklerini tamamlayarak bir not almak zorundadır. Aksi halde (I) notu kendiliğinden (FF) haline gelir. Ancak, uzayan bir hastalık veya benzeri hallerde, Bölüm Başkanlığının önerisi ve Fakülte Yönetim Kurulu'nun onayıyla (I) notunun süresi bir sonraki kayıt döneminin başlangıcına kadar uzatılabilir.

(S) Notu, not ortalamalarına katılmayan derslerden geçen öğrencilere verilir. (S) notu ayrıca Üniversite dışında nakil yolu ile gelen veya giriş sınavı ile Üniversiteye yeniden kaydolan öğrencilere evvelce almış oldukları ve denkliği Bölüm Başkanının önerisi üzerine Fakülte Yönetim Kurulunca tanınan dersler için verilir. Dışarıdan nakil yolu ile gelip Yönetmelik

gereğince herhangi bir dersi tekrarlama gereken öğrencilere (S) notu verilemez. (S) notu ortalama hesaplarına dâhil edilmez.

(P) Notu, not ortalamalarına katılmayan, dersleri sürdürmekte olan öğrencilere verilir.

(U) Notu, not ortalamalarına katılmayan, derslerden başarı göstermeyen, öğrencilere verilir.

(EX) Notu, Senatoca belirlenen derslerden ilgili bölümce uygulanan muafiyet sınavı sonucunda çok başarılı görülerek muaf tutulan öğrencilere verilir. (EX) Notu ortalamaya katılmaz. Ancak not belgelerinde gösterilir.

(W) Notu, normal ders ekleme ve ders bırakma süresi bittikten sonra öğrencinin dönem başından itibaren ilk on hafta içinde, danışmanın önerisi ve öğretim üyesinin izni ile çekilmesine izin verilen bir ders için kullanılır. Öğrencilerin bu şekilde dersten çekilmelerinde aşağıdaki kurallar uygulanır. (a) Öğrenciler lisans programlarının ilk iki dönemindeki derslerden çekilmezler. (b) Bir öğrenci, tekrarlamak zorunda olduğu, daha önce (W) aldığı ve not ortalamasına katılmayan derslerden çekilmez. Bir öğrenciye ders yükü normal ders yükünün 2/3'ünden aşağıda olacak ölçüde dersten çekilmesine izni verilmez. Bir öğrenciye bir dönemden en çok bir ders olmak üzere bütün lisans öğrenimi boyunca en çok altı dersten danışmanın önerisi ve öğretim üyesinin izniyle çekilme izni verilebilir.

(NA) Notu, kayıt yaptırmamasına rağmen derse devam etmeyen öğrencilere verilir.

I	Tamamlanmamış (Incomplete)
S	Yeterli (Satisfactory Completion)
U	Yetersiz (Unsatisfactory)
P	Yeterli İlerleme (Successful Progress)
NP	Yetersiz İlerleme (Not Successful Progress)
EX	Muaf (Exempt)
NI	Dahil Edilmemiş (Not included)
W	Dersten Çekilmiş (Withdrawal)
NA	Devamsız (Never Attended)

10. ÖĞRENCİ KABUL VE KAYIT KOŞULLARI

Yakın Doğu Üniversitesi'nde ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeylerinde eğitim verilmektedir. Eğitim dili Türkçe, ve İngilizce gerekli görüldüğünde farklı dillerde eğitim yapılabilir. Sınav ve değerlendirme esasları ayrı yönetmeliklerle düzenlenir. Öğrenci kabulü, Senato tarafından belirlenen kurallar çerçevesinde Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı aracılığıyla yapılır. Hazırlık, ön

lisans ve lisans programlarına giriş, özel sınavlarla veya yabancı öğrenciler için sınavsız kabul şeklinde gerçekleştirilir. Lisansüstü programlara ve yatay geçişle gelen öğrencilere dair koşullar ilgili yönetmeliklerde belirtilmiştir. Özel öğrenciler yalnızca belirli dersleri alabilir ve diploma alamazlar KKTC ve T.C. yurttaşları olmayan yabancı öğrencilerin Üniversitemize kabul ve kayıt koşulları YÖDAK 65/2005, 21/2008, 40/2009 ve 23/2007 sayılı yasalar madde 11 altında yapılan “Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti veya Türkiye Cumhuriyeti Yurttaşları Olmayan Yabancı Öğrencilerin Yükseköğretim Kurumlarına Kabul ve Kayıt Koşulları” tüzüğüne uygun olarak yapılır. Gerek görülmesi durumunda, aday öğrenciler bir yıl süreyle bilimsel hazırlık programına alınabilirler. Kayıt işlemleri, belirlenen tarihlerde gerekli belgeler ve harç ücretleri tamamlandığında gerçekleştirilir. Öğrencilerin her dönem kayıtlarını yenilemeleri zorunludur. İngilizce hazırlık sınıfı öğrencilerinin yeterlilik düzeyi sınavlarla belirlenir ve bu eğitim en fazla iki yıl sürer. Ön lisans, lisans ve lisansüstü öğretim programları kendi yönetmeliklerine göre yürütülür. Öğrenciler, öğretmenlik sertifikası derslerini de alabilirler. Öğrenimlerini başarıyla tamamlayanlara lisans, lisansüstü ve ön lisans diplomaları verilir. Diplomaların düzeni ve geçici mezuniyet belgeleri Senato tarafından belirlenir. Öğrencilerin notları resmi olarak kayıt altına alınır ve talep üzerine onaylı belgeler verilir. Kendi isteğiyle ilişik kesen ya da kayıt sildiren öğrencilere ücret iadesi yapılmaz. Öğrenciler sağlık, askerlik, maddi durum veya öğrenim amacıyla izin alabilirler ve bu süre öğrenim süresinden sayılmaz. İzinden dönen öğrenciler kayıt yenileyerek eğitimlerine devam eder. Öğrenciler, danışman öğretim üyeleri tarafından yönlendirilir. Zorunlu staj, disiplin işlemleri, burs ve sağlık hizmetleri ilgili yönetmeliklere göre düzenlenir.

11. YATAY VE DİKEY GEÇİŞ OLANAKLARI

11.1. Yatay Geçiş Olanakları

Bu bölümde, Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalına yapılacak yatay geçiş başvurularında izlenecek usul ve esaslara yer verilmektedir. Tüm yatay geçiş işlemleri, **Yakın Doğu Üniversitesi Yatay Geçiş ve Kredi Transferi Yönergesi** hükümleri çerçevesinde yürütülür. Yatay geçiş başvurusu yapacak öğrencilerin;

- Disiplin cezası almamış olmaları,
- Genel not ortalamalarının en az **2.00/4.00** ya da **60/100** düzeyinde olması,
- Geçmek istedikleri programın ders içeriklerine uygun yeterli sayıda dersi **başarıyla tamamlamış** olmaları gerekmektedir.

Merkezi yerleştirme puanıyla yapılacak geçişlerde ise, öğrencinin geçmek istediği programın, başvuru yaptığı yıldaki **taban puanını sağlamış olması** zorunludur. Başvurular, üniversite tarafından ilan edilen tarihler arasında yapılmalı ve başvuru için gerekli tüm belgeler eksiksiz olarak ilgili akademik birime teslim edilmelidir. Başvurular, **kontenjanlar dâhilinde**,

öğrencilerin başarı durumlarına göre değerlendirilir. Başvuruların değerlendirilmesi ve kabul edilen öğrencilerin;

- Ders muafiyetleri,
- Sınıf intibakları,

ilgili **Fakülte Yönetim Kurulu** kararıyla, **Anabilim Dalı Başkanlığı**'nın görüşü doğrultusunda belirlenir. Değerlendirme sürecinde derslerin içerik uyumu dikkate alınır. Ders eşdeğerliliği, öğrencinin önceki yükseköğretim kurumunda aldığı derslerin içeriklerinin, geçmek istediği programdaki derslerle **uyumlu olması** esasına dayanır. Özel durumlar (örneğin **savaş, doğal afet, sağlık sorunları** vb.) nedeniyle yapılacak yatay geçiş başvuruları ise **ilgili mevzuat hükümleri** uyarınca ayrıca değerlendirilir. Bu tür durumlarda öğrenciden ek belge sunması istenebilir.

11.2. Dikey Geçiş Olanakları

Bu bölümde, Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'na yapılacak dikey geçiş başvurularında izlenecek usul ve esaslara yer verilmektedir. Dikey geçiş başvurularında öğrenciler, Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavı'na (DGS) katılmak zorundadır. Sınav sonucunda elde edilen puan doğrultusunda tercihler yapılır ve öğrencilerin yerleştirme işlemleri ÖSYM tarafından gerçekleştirilir.

12. ÖNCEKİ ÖĞRENİMLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE TANINMASI

Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programına kayıtlı öğrenciler, daha önceki yükseköğretim kurumlarında alarak başarılı oldukları dersler için ders kaydının yapıldığı yarıyılın ikinci haftası sonuna kadar muafiyet talebinde bulunabilirler. Başvuruların yazılı olarak ilgili akademik birime yapılması ve başvuruya onaylı ders içerikleri ile birlikte onaylı transkript eklenmesi gerekmektedir. Yurt dışındaki yükseköğretim kurumlarında alınan dersler için muafiyet talebinde bulunulması hâlinde, bu derslerin denkliği Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından onaylanmış olmalıdır. Aynı anda bir ön lisans ve bir lisans programında kayıtlı bulunan öğrenciler arasında ders muafiyeti işlemi yapılmaz. Muafiyet talepleri, ilgili bölüm komisyonu tarafından dersin içeriği, kredisi ve öğrencinin başarı durumu dikkate alınarak değerlendirilir. Uygun bulunan dersler, öğrencinin transkriptine harf notu ile işlenir ve genel not ortalamasına dâhil edilir. Başarısız olunan derslerden muafiyet verilmez. Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Türk Dili ve Yabancı Dil gibi ortak zorunlu dersler için kredi uyumu aranmaksızın muafiyet sağlanabilir. Bu dersler için düzenlenen muafiyet sınavına yalnızca bir kez girilebilir. Muafiyet verilen derslerin AKTS toplamı, öğrencinin kayıtlı olduğu yarıyılın toplam AKTS'sinin %70'ini aştığı takdirde, öğrenci bir üst sınıfa intibak ettirilir. Ancak, intibak

edilen öğrenciler, bu işlemten sonraki ilk akademik yılda üst sınıf derslerini alamazlar. Muafiyet ve intibak kararlarına yönelik itirazlar, sonuçların öğrenciye bildirildiği tarihten itibaren iki hafta içinde yapılabilir. Yatay ve dikey geçişlerde ders muafiyeti talepleri, ilgili fakülte veya yüksekokul yönetim kurulu tarafından, bölüm komisyonunun görüşü doğrultusunda değerlendirilir. Yabancı dil hazırlık sınıfı muafiyeti için, üniversite tarafından kabul edilen sınav sonuçlarıyla belirli bir dil yeterliliği düzeyinin sağlanmış olması gerekir.

13. ULUSLARARASI PROGRAMLAR VE DEĞİŞİM OLANAKLARI

Yakın Doğu Üniversitesi (YDÜ), öğrencilerine uluslararası değişim ve staj olanakları sunmakta; özellikle Avrupa merkezli Erasmus+ Programı kapsamında öğrenim ve staj fırsatları sağlamaktadır. Bu program aracılığıyla Avrupa Birliği üyesi ülkelerde, öğrencilere ve akademisyenlere yurt dışında eğitim görme ve staj yapma imkânı sunulmaktadır. Erasmus+ Programı'na katılmak isteyen öğrencilerin, en az birinci sınıfı tamamlamış olmaları, belirli bir düzeyde akademik başarı göstermeleri ve ilgili programın gerektirdiği yabancı dil yeterliliğini belgelendirmeleri gerekmektedir. Bunun yanı sıra YDÜ, farklı alanlardaki uluslararası öğrenci birlikleri aracılığıyla da değişim faaliyetleri yürütmektedir. Bu birlikler arasında:

IFMSA (Tıp)

IADS (Diş Hekimliği)

IPSF (Eczacılık)

IVSA (Veterinerlik)

bulunmakta olup, bu programlar kapsamında öğrenciler için araştırma ve klinik staj değişim olanakları sunulmaktadır. Yaz dönemlerinde, bu birliklerle iş birliği içinde, farklı ülkelere gelen öğrencilerle birlikte uygulamalı eğitim çalışmaları, ortak araştırma projeleri ve kültürel etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Yakın Doğu Üniversitesi'nin, 44 ülkeden 114 üniversiteyle sahip olduğu aktif iş birlikleri sayesinde öğrenciler; hem yurt dışında eğitim ve staj yapma imkânı bulmakta hem de Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) kampüsünde kültürlerarası etkileşim ortamında öğrenim görmektedir. YDÜ, Avrupa, Asya, Amerika ve Afrika kıtalarında birçok yükseköğretim kurumu ile karşılıklı iş birliği içindedir. Öğrenciler, bu üniversitelerde yarım dönem veya tam dönem eğitim alabilir, staj yapabilir ya da uluslararası araştırma projelerinde görev alabilirler. Üniversite, öğrencilerine küresel deneyim kazandırmak amacıyla sadece Erasmus+ ile sınırlı kalmamakta; aynı zamanda Mevlana ve Farabi programları kapsamında da öğrenci değişim faaliyetleri yürütmektedir. Özellikle Mevlana Programı, Türkiye'deki üniversitelerle karşılıklı değişim imkânı sunarken, Farabi Programı yurt içindeki üniversitelerle yapılan öğrenci değişimini desteklemektedir. Bu programlar sayesinde öğrenciler, hem akademik bilgi düzeylerini geliştirme hem de farklı kültürleri tanıma ve kültürel birikimlerini artırma fırsatı elde ederler. Tüm bu süreçlerde, Yakın Doğu Üniversitesi

Uluslararası Ofisi öğrencilerin başvuru sürecinden başlayarak; danışmanlık hizmetleri, evrak ve başvuru işlemleri, konaklama ve vize konularında kapsamlı destek sağlamaktadır. Öğrenciler, değişim sürecinin her aşamasında uzman personel tarafından bilgilendirilmekte ve yönlendirilmektedir.

14. PROGRAMIN AKREDİTASYONU VE KALİTE GÜVENCESİ

14.1. Kalite Politikası

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, sektördeki kaliteyi artırmak amacıyla misyon ve vizyonu ile uyumlu bir kalite politikası benimsemektedir. Program, öğrencilere çağın gerektirdiği mesleki bilgi ve becerileri kazandırmayı, topluma nitelikli ve donanımlı bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilimsel bilgi üretimini desteklemeyi de amaçlamaktadır. Bunun yanı sıra, mezunlarının yeterliklerinin geliştirilmesi ve sürekli mesleki gelişimlerinin sağlanması, programın öncelikli hedefleri arasında yer almaktadır.

14.2. Programın Akreditasyon Süreci

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, ulusal düzeyde kalite güvencesini sağlamak amacıyla akreditasyon sürecine dâhil olmuştur. Bu kapsamda, ilgili akreditasyon kurumu olan Avrupa Otelcilik ve Turizm Okulları Birliği (EURHODİP) tarafından belirlenen ölçütler doğrultusunda akredite edilmiştir.

14.3. Eğitim Kalitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı, sektördeki yenilikler ve gelişen ihtiyaçlar doğrultusunda düzenli aralıklarla gözden geçirilmekte, ders içerikleri güncellenmekte, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki yeni dersler programa eklenmektedir. Ayrıca güncelliğini yitiren dersler programdan çıkarılmaktadır. Bu süreç, belirlenen takvim ve mekanizmalar çerçevesinde, bölüm akademik kurulunun ve ilgili paydaşların katılımıyla sistemli bir şekilde yürütülmektedir.

14.4. Araştırma ve Geliştirme Çalışmaları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, kalite politikası doğrultusunda çağdaş eğitim anlayışına dayalı, bilimsel ve yenilikçi araştırma-geliştirme çalışmalarına önem vermektedir. Öğretim sürecinin niteliğini artırmayı amaçlayan bu çalışmalar; etkili öğretim yöntemleri, eğitim teknolojilerinin kullanımı, ölçme ve değerlendirme uygulamaları ile kapsayıcı ve öğrenci merkezli yaklaşımlar çerçevesinde yürütülmektedir. Araştırma ve geliştirme etkinlikleri, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve yaşam boyu öğrenme becerilerini destekleyecek biçimde yapılandırılmaktadır. Bu doğrultuda, kuramsal bilgi ile uygulama arasında bütünlük kuran ve ulusal ve uluslararası düzeyde iş birliğine açık projelerin geliştirilmesi teşvik edilmektedir.

14.5. Sürekli İyileştirme Süreci

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, kalite güvencesi kapsamında öğretim sürecini geliştirmek amacıyla sürekli iyileştirme anlayışını benimsemektedir. Öğrenci, mezun ve paydaş geri bildirimleri doğrultusunda ders içerikleri, öğretim yöntemleri ve uygulama süreçleri düzenli olarak gözden geçirilmektedir. Elde edilen verilerle eğitim etkinlikleri güncellenmekte, öğretmen adaylarının mesleki gelişimini destekleyen çalışmalar planlanmaktadır.

15. MEZUNİYET KOŞULLARI VE KAZANILAN DERECE

15.1. Mezuniyet Koşulları

Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'ndan mezun olabilmek için öğrencinin; öğretim programında yer alan zorunlu, ortak zorunlu ve seçmeli derslerle birlikte toplam 240 AKTS kredisini tamamlaması gerekmektedir.

AKTS kredi sistemi öğrencinin bir dersten başarılı olmak için harcadığı okul içi ve okul dışı tüm faaliyetlerini kapsadığı için hareketlilik yapan öğrenci, kazandığı AKTS kredisini kendi üniversitesine taşıyabilir ve bu kredi kendi programından aldığı kredilere eklenir. AKTS öğrencinin öğrenme sürecini destekler çünkü öğrenci merkezli bir sistemdir. AKTS Bologna sürecinin temel taşlarından biridir. AKTS aynı zamanda eğitim-öğretim programının planlanması, gözden geçirilmesi ve geliştirilmesi için de kullanılabilen bir araçtır. Sonuç olarak program daha şeffaf hale getirilmiş olur. Öğrencinin mezun olması için her dersten başarılı olması ve genel akademik ortalamasının (cumulative grade point average-GPA) 4 (dört) üzerinden en az 2 (iki) olması gerekmektedir. Ayrıca uygulama ve staj süreçleri eksiksiz olarak yerine getirilmelidir.

15.2. Kazanılan Derece

Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nı başarıyla tamamlayan öğrenci, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında lisans derecesi almaya hak kazanır. Mezun olan öğrencilere gastronomi ve mutfak sanatları diploması verilir.

16. DİPLOMA EKİ

https://docs.google.com/document/d/19asyNa166LQCdWKtO4rSuc107rh2Ix4b/edit?usp=drive_link&ouid=108725917715276237511&rtpof=true&sd=true

17. MEZUNLARIN İSTİHDAM OLANAKLARI VE LİSANSÜSTÜ PROGRAMLARA ERİŞİM

17.1. Mezunların İstihdam Olanakları

Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı mezunları, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ile Türkiye’de kamu ve özel sektörde geniş iş imkânlarına sahiptir. Üniversitenin iş birliği yaptığı eğitim kurumları ve sektördeki güçlü bağlantılar, mezunların istihdam süreçlerinde destek sağlamaktadır. Mezunlar, turizm sektöründe, yiyecek içecek sektöründe çalışabilirler, işletmeci ve yönetici olarak iş bulabilirler.

17.2. Lisansüstü Programlara Erişim

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı mezunları, lisans eğitimlerini tamamladıktan sonra yüksek lisans ve doktora programlarına başvurma hakkına sahiptir. Başvuru koşulları ve program gereklilikleri hakkında bilgilendirme yapılmakta, ayrıca üniversiteler arası geçiş olanakları ve burs imkânları hakkında rehberlik sağlanmaktadır. Lisansüstü eğitim süreci, mezunların mesleki bilgi ve becerilerini derinleştirerek akademik kariyer olanaklarını artırmakta ve eğitim alanındaki uzmanlıklarını geliştirmelerine katkıda bulunmaktadır.

18. EK BİLGİLER

Yakın Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, çağdaş pedagojik yaklaşımlar doğrultusunda yapılandırılmış olup, öğrencilere kuramsal bilgi ile uygulamalı deneyimi bütüncül bir biçimde sunmayı amaçlayan disiplinler arası bir eğitim modeli benimsemektedir.

Benzer Programlardan Farkı

Bu program, öğrencilerin yalnızca bilgi sahibi olmalarını değil; eleştirel düşünme, mutfak yönetimi, problem çözme ve etkili iletişim gibi temel mesleki becerileri kazanmalarını amaçlamaktadır. Uygulama ağırlıklı yapısı ve eğitim kalitesiyle Kuzey Kıbrıs’taki seçkin bireyler yetiştiren programlar arasında yer almaktadır.

Sunulan İmkânlar

Program süresince öğrenciler, Yakın Doğu Turizm İşletmeleri, Dorana Uygulamalı Eğitim Otelinde düzenli olarak gözlem ve uygulama derslerine katılmakta; aynı zamanda alanında uzman akademisyenlerden mentorluk desteği almaktadır. Mezunlara yönelik kariyer rehberliği, çeşitli eğitim kurumlarıyla iş birliği ve istihdam olanakları da sağlanmaktadır.

Uygulamalı Eğitim

Lisans eğitimi boyunca her öğrenci, Yakın Doğu Turizm İşletmeleri, Dorana Uygulamalı Eğitim Otel mutfak ortamında gerçek deneyimi edinmekte, bunun yanında mesleki yeterliliklerini artırmaktadır.

Kullanılan Araçlar

Program kapsamında, gastronomi mutfak laboratuvarı uygulamaları, dijital öğretim materyalleri, ölçme-değerlendirme araçları ve çağdaş mutfak yönetimi faaliyetleri aktif biçimde kullanılmaktadır.

Başarı Örnekleri

Programdan mezun olan öğrenciler, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Türkiye ve dünyada kamu ve özel işletmelerde görev yapmakta; bir kısmı ise lisansüstü eğitimlerine devam ederek akademik kariyer yolunda ilerlemektedir.

Ek Etkinlikler

Program süresince çeşitli alanlarda düzenlenen eğitim seminerleri, konuk konuşmacı oturumları, mesleki gelişim atölyeleri ve çevrim içi etkinlikler aracılığıyla öğrencilerin çok yönlü gelişimi desteklenmektedir.

Gelişim İçin Ek Kaynaklar

Program sonunda öğrencilere mesleki gelişimlerini sürdürebilmeleri amacıyla önerilen kaynak kitaplar, çevrim içi platformlar, açık erişimli veri tabanları ve ileri düzey sertifika programları hakkında bilgi verilmektedir.