



**ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ**

**GASTRONOMİ-MUTFAK SANATLARI UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ**

2024-2028

STRATEJİK PLANI

2025

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ.....	3
TABLO LİSTESİ	3
KISALTMALAR.....	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
1. DURUM ANALİZİ	5
1.1 KURUMSAL TARİHÇE	5
1.2. MEVZUAT ANALİZİ	5
1.3. ÜST POLİTİKA BELGELERİNİN ANALİZİ	6
1.4. FAALİYET ALANLARI İLE ÜRÜN VE HİZMETLERİN BELİRLENMESİ	7
1.5. PAYDAŞ ANALİZİ.....	7
1.6. KURULUŞ İÇİ ANALİZ.....	9
1.6.1. ORGANİZASYON ŞEMASI	9
1.6.2. İNSAN KAYNAKLARI YETKİNLİK ANALİZİ	10
1.6.3. KURUM KÜLTÜRÜ ANALİZİ	10
1.6.4. FİZİKİ KAYNAK ANALİZİ	12
1.6.5. YÜKSEKÖĞRETİM SEKTÖRÜ ANALİZİ.....	13
1.6.6. GZFT VE PESTLE ANALİZİ	14
2. GELECEĞE BAKIŞ	16
2.1. MİSYON	16
2.2. VİZYON.....	16
2.3. TEMEL DEĞERLER.....	16
3. FARKLILAŞMA STRATEJİLERİ.....	18
3.1. KONUM TERCİHİ: EĞİTİM VE UYGULAMALI ARAŞTIRMA ODAKLILIK	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
3.2. BAŞARI BÖLGESİ TERCİHİ: YAZILIM TEKNOLOJİLERİ VE DİJİTAL DÖNÜŞÜM	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
3.3. DEĞER SUNUMU TERCİHİ: SEKTÖRLE ENTEGRE VE YENİLİKÇİ EĞİTİM	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
3.4. TEMEL YETKİNLİK TERCİHİ	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
4. STRATEJİ GELİŞTİRME: AMAÇ, HEDEF VE PERFORMANS GÖSTERGESİ İLE STRATEJİLERİN BELİRLENMESİ.....	21
4.1. AMAÇLAR VE HEDEFLER	21
4.2. GÖSTERGELER	21
5. İZLEME VE DEĞERLENDİRME	24

SUNUŞ

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi – Mutfak Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi, 2024–2028 Stratejik Planı kapsamında; disiplinler arası araştırma kapasitesini güçlendiren, nitelikli uygulama alanlarını genişleten, girişimcilik kültürünü geliştiren ve topluma fayda üreten bir yapı oluşturmayı temel amaç edinmiştir. Merkezimiz, üniversitemizin misyon ve vizyonu doğrultusunda; eğitim, araştırma, girişimcilik ve yenilik, toplumsal katkı odaklı bütüncül bir gelişim yaklaşımını benimsemektedir.

Bu stratejik plan, yalnızca mevcut durumu korumayı değil; gastronomi alanında yenilikçi çözümler üreten, bilgi ve teknolojiyi ekonomik ve toplumsal değere dönüştüren, ulusal ve uluslararası ölçekte görünür bir merkez olmayı hedeflemektedir. Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi – Mutfak Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi, 2024–2028 döneminde kalite odaklı yaklaşımı, paydaş iş birlikleri ve sürdürülebilir gelişim vizyonuyla sektöre ve topluma değer katmaya devam edecektir.

Bu süreçte emeği geçen herkese teşekkürlerimi sunar, Gastronomi-Mutfak Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi 2024-2028 Stratejik Planı'nın başarıyla hayata geçirilmesini temenni ederim.

Saygılarımla,

Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül BAĞIRSAKCI

Gastronomi-Mutfak Uygulama ve Araştırma Merkez Müdür V.

TABLO LİSTESİ

Tablo 1. Mevcut Analizi

Tablo 2. Mevzuat Analizi

Tablo 3. Faaliyet Alanı-Ürün/Hizmet Listesi

Tablo 4. Paydaşlar bilgi tablosu

Tablo 5. Paydaşların önceliklendirilmesi, Paydaş Etki/Önem Matrisi

Tablo 6. Akademik Personel Dağılımı

Tablo 7. Gastronomi Uygulamalı Mutfağı Alanı ve Donanımı

Tablo 8. GZFT Listesi

Tablo 9. PESTLE Listesi

Tablo 10. Hedef Kartı 1

Tablo 11. Hedef Kartı 2

Tablo 12. Hedef Kartı 3

Tablo 13. Hedef Kartı 4

1. DURUM ANALİZİ

1.1 Kurumsal Tarihçe

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, Antalya Belek Üniversitesi bünyesinde 2 Mayıs 2023 tarihli ve 32178 sayılı Resmî Gazete'de yayınlanan Yönetmelik ile kurulmuştur.

Merkezin amacı; Türk mutfak kültürünün tarihini, gelişimini incelemek ve sorunlarını belirlemek, bu sorunlara çözüm önerileri geliştirmek, Anadolu mutfağı ve yöresel yemek kültürü konusunda inceleme ve araştırmalarda bulunmak, yiyecek-içecek sektörünün gelişmesi ve iyileşmesi için bölgesel, ulusal, uluslararası düzeyde bilimsel araştırma ve çalışmalar yapmak, projeler geliştirmek ve bunları uygulamaktır.

1.2. Mevzuat Analizi

Merkezimiz, faaliyetlerini 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 7'nci maddesinin birinci fıkrasının (d) bendinin (2) numaralı alt bendi ile 14'üncü maddesi çerçevesinde yürütmektedir. Merkezimizin yasal yükümlülükleri ve bunlara ilişkin tespitler Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Mevcut Analizi

YASAL YÜKÜMLÜLÜK	DAYANAK	TESPİTLER	İHTİYAÇLAR
Araştırma ve uygulama merkezlerinin kurulması, faaliyetlerinin düzenlenmesi	2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu Madde 7/d-2	Merkez mevzuata uygun şekilde faaliyet göstermektedir; hukuki çerçeve açıktır	Faaliyet alanlarının daha net tanımlanması ve yıllık planlama süreçlerinin güçlendirilmesi
Araştırma, yayın, eğitim ve topluma hizmet faaliyetlerinin yürütülmesi	2547 Sayılı Kanun Madde 14	Araştırma projeleri ve eğitim faaliyetleri yürütülmekte; topluma hizmet etkinlikleri sınırlı düzeydedir	Topluma yönelik atölye, eğitim, gastronomi etkinlikleri ve danışmanlık faaliyetlerinin artırılması
Merkezlerin işleyişi, mali-idari süreçler, raporlama düzeni	2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu Madde 7	İdari süreçlerde uyum sağlanıyor; raporlama süreçleri mevcut ancak yeterince sistematik değildir	Raporlama süreçlerinin dijitalleştirilmesi ve periyodik izleme mekanizması oluşturulması
Çalışma usul ve esaslarının belirlenmesi, görev tanımları, üniversite içi düzenlemeler	2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu Madde 7/d-2	Merkez faaliyetleri Yönetim Kurulu kararlarına uygun olarak yürütülüyor	Akademik işbirliklerinin artırılması; yeni projelerin geliştirilmesi
Kalite güvencesi, iç değerlendirme, performans izleme	YÖK Kalite Güvencesi Sistemi – Kalite Yönetmeliği	Üniversite genelinde iç değerlendirme süreçlerine uyum sağlanıyor	Merkeze özgü kalite göstergelerinin oluşturulması; performans izleme sisteminin geliştirilmesi

Gıda güvenliği, hijyen, laboratuvar ve uygulama mutfağı standartlarına uyum	Ulusal Standartlar, Gıda Hijyeni Yönetmeliği,	Hijyen ve laboratuvar uygulamalarında temel uyum sağlanmakta	Hijyen-sanitasyon eğitimlerinin artırılması; belgelendirme ve akreditasyon süreçlerinin güncellenmesi
---	---	--	---

1.3. Üst Politika Belgelerinin Analizi

Merkezimiz, YÖK Strateji Belgeleri ve Antalya Belek Üniversitesi Stratejik Planı (2024-2028) ile tam uyum gözetmiştir. Merkezimizin hedeflerinin bu üst belgelerle ilişkisi Tablo 2’de özetlenmiştir.

Tablo 2. Mevzuat Analizi

Mevzuat / Üst Politika Belgesi	Merkezin Yasal Yükümlülüğü / Görevi	Antalya Belek Üniversitesi Stratejik Planı ile İlişki (2024–2028)	Merkeze Yansıması (Analiz)
2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu – Madde 7/d-2	Üniversitelere bağlı uygulama ve araştırma merkezlerinin kurulması, faaliyet alanlarının belirlenmesi	Üniversite; araştırma merkezleri aracılığıyla eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini güçlendirmeyi hedeflemektedir.	Merkezin faaliyet yetkisi, görev alanı, çalışma usulü bu maddeye dayanır. Yıllık çalışma planlarının hazırlanması bir zorunluluktur.
2547 Sayılı Kanun – Madde 14	Araştırma, yayın, uygulama çalışmaları yürütme; bilimsel gelişmeye katkı sağlama; topluma hizmet sunma	Üniversite planında Bilimsel etkinliklere (kongre, konferans bildirileri, sergi, konser, performans vb.) katılımın ve yayın sayılarının artırılması stratejik hedef olarak belirlenmiştir.	Merkez, gastronomi alanında araştırmalar yürütmek, veri üretmek, yayın yapmak ve topluma hizmet etkinlikleri düzenlemekle yükümlüdür.
YÖK 2024–2028 Stratejik Planı (Öğrenme, Öğretme ve Ar-Ge Odaklılık)	Araştırma kapasitesinin geliştirilmesi; araştırma merkezlerinin kalite güvencesi altında etkin çalışması; uluslararasılaşma; dijitalleşme	Antalya Belek Üniversitesi, Laboratuvar, atölye vb. fiziki mekânların standartlarının iyileştirilmesi ve geliştirilmesini hedeflemektedir.	Merkez; Ar-Ge çıktıları, proje sayısı, akademik işbirlikleri, uluslararası etkinlik ve yayınlarla katkı sunmak zorundadır.
YÖK Kalite Güvencesi ve Akreditasyon Yönetmeliği	Süreç izlencesi, performans göstergeleri, iç değerlendirme raporu, sürekli iyileştirme	Antalya Belek Üniversitesi Kalite Komisyonu süreçlerine uyum tüm birimler için zorunludur.	Merkez; yıllık iç değerlendirme, öz değerlendirme, performans gösterge takibi yapmalı ve kalite döngüsüne katkı sağlamalıdır.
Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) Kurumsal Dış Değerlendirme Ölçütleri	Eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı alanlarında kalite güvencesi, planlama, izleme, değerlendirme	Üniversitenin 2024–2028 Stratejik Planı; kalite güvencesini tüm akademik birimlere yaymayı hedeflemektedir.	Merkez; araştırma süreçlerinde sürdürülebilir kalite, paydaş katılımı, veri yönetimi ve performans ölçümü uygulamalıdır.
5018 Sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu	Kaynakların etkili, ekonomik, verimli kullanımı; mali saydamlık;	Üniversite mali yönetim sistemlerine uyum ve kaynak kullanımında	Merkez; faaliyetlerinde kaynak planlaması, bütçe

	performans esaslı bütçeleme	verimlilik hedeflenmektedir.	takibi ve raporlamayı düzenli yürütmelidir.
Antalya Belek Üniversitesi 2024–2028 Stratejik Planı	Bilimsel araştırmalara teknik alt yapı desteği sağlayacak merkezlerin kurulmasına destek verilmesi ve mevcut merkezlerin etkinliğinin artırılması	Üniversite genel hedefleri ile uyumlu araştırma projeleri, eğitim ve topluma hizmet etkinlikleri yürütülmesi	Merkez faaliyetlerinin üniversite hedefleri ile uyumlandırılması gerekir (yayın hedefleri, etkinlikler, eğitimler, uluslararası işbirliği).
Mevzuat / Üst Politika Belgesi	Merkezin Yasal Yükümlülüğü / Görevi	Antalya Belek Üniversitesi Stratejik Planı ile İlişki (2024–2028)	Merkeze Yansıması (Analiz)

1.4. Faaliyet Alanları ile Ürün ve Hizmetlerin Belirlenmesi

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin yasal yükümlülükleri ve stratejik hedefleri doğrultusunda ürettiği temel ürün ve hizmetler, Tablo 3'te sınıflandırılmıştır.

Tablo 3. Faaliyet Alanı-Ürün/Hizmet Listesi

Faaliyet Alanı	Ürün/hizmet Listesi
Eğitim- Öğretim	Lisans ve Ön lisans Eğitimi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü (Aşçılık Programı)
	Uygulamalı Dersler
	Staj ve İşyeri Eğitimi Organizasyonları
Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge)	Bilimsel Yayınlar (Makale, Bildiri, Kitap)
	BAP Projeleri
	Öğrenci Odaklı Etkinlik ve Workshoplar
	Ulusal ve Uluslararası İş Birliği Projeleri
Toplumsal Katkı ve Girişimcilik	Sektör/Sanayi İş Birlikleri ve Protokoller
	Seminer, Konferans ve Teknik Geziler

1.5. Paydaş Analizi

Paydaş analizi, stratejik planlama sürecinde katılımcılığı sağlamanın temel araçlarından biridir. Merkezin faaliyetlerinden doğrudan ya da dolaylı olarak etkilenen tüm tarafların görüşlerinin stratejik planlama sürecine yansıtılması; sunulan eğitim, araştırma ve toplumsal katkı hizmetlerinin daha etkili, verimli ve ihtiyaç odaklı olmasına katkı sağlar. Paydaşlar, Merkezin sunduğu ürün ve hizmetlerden etkilenen veya bu ürün ve hizmetleri etkileyen kişi, grup ya da kurumlardan oluşur. Bu bağlamda paydaşlar, iç ve dış paydaşlar olarak iki grupta değerlendirilir.

Tablo 4. Paydaşlar bilgi tablosu

Paydaşlar	
İç Paydaşlar	Rektörlük
	Kalite Komisyonu
	Fakülte Dekanlıkları
	Enstitü/Yüksekokul Müdürlükleri
	Akademik Personeller
	İdari Personeller
	Genel Sekreterlik
	Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı
	Spor Kültür ve Sağlık Dairesi Başkanlığı
	Personel İşleri Daire Başkanlığı
	Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı
	Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
	Bilgi İşlem Daire Başkanlığı
	Engelli Öğrenci Birimi
	Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü
	Uluslararası İlişkiler Koordinatörlüğü
	Erasmus Koordinatörlüğü
	Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi
	Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi
	Kariyer Planlama ve Mezunlarla İletişim Uygulama ve Araştırma Merkezi
	Diğer Kurum İçi Uygulama ve Araştırma Merkezleri
	Antalya Belek Üniversitesi Öğrenci Konseyi
	Antalya Belek Üniversitesi Öğrencileri
Dış Paydaş	Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK)
	Yükseköğretim Kurumu (YÖK)
	Ortak Çalışılan Üniversiteler
	Diğer Ulusal Üniversiteler
	Akreditasyon Kuruluşları
	Sektör Temsilcileri
	Mezunlar
	Yerel Halk
	Aday Öğrenciler

Antalya Belek Üniversitesi 2024–2028 Stratejik Planı kapsamında Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, paydaş katılımını esas alan bir anlayışla hareket etmiş ve planlama sürecine aktif katkı sunmuştur.

Paydaşların Önceliklendirilmesi: Merkez paydaşlarının tespit edilmesi için stratejik planlama ekibi üyeleri ile beyin fırtınası yapılmış ve buna göre iç ve dış paydaşlar belirlenmiştir. Paydaşlarla gerçekleştirilecek ortak çalışmaların niteliğinin belirlenmesine yönelik Paydaş Etki / Önem Matrisi Tablo 5’te sunulmuştur.

Tablo 5. Paydaşların önceliklendirilmesi, Paydaş Etki/Önem Matrisi

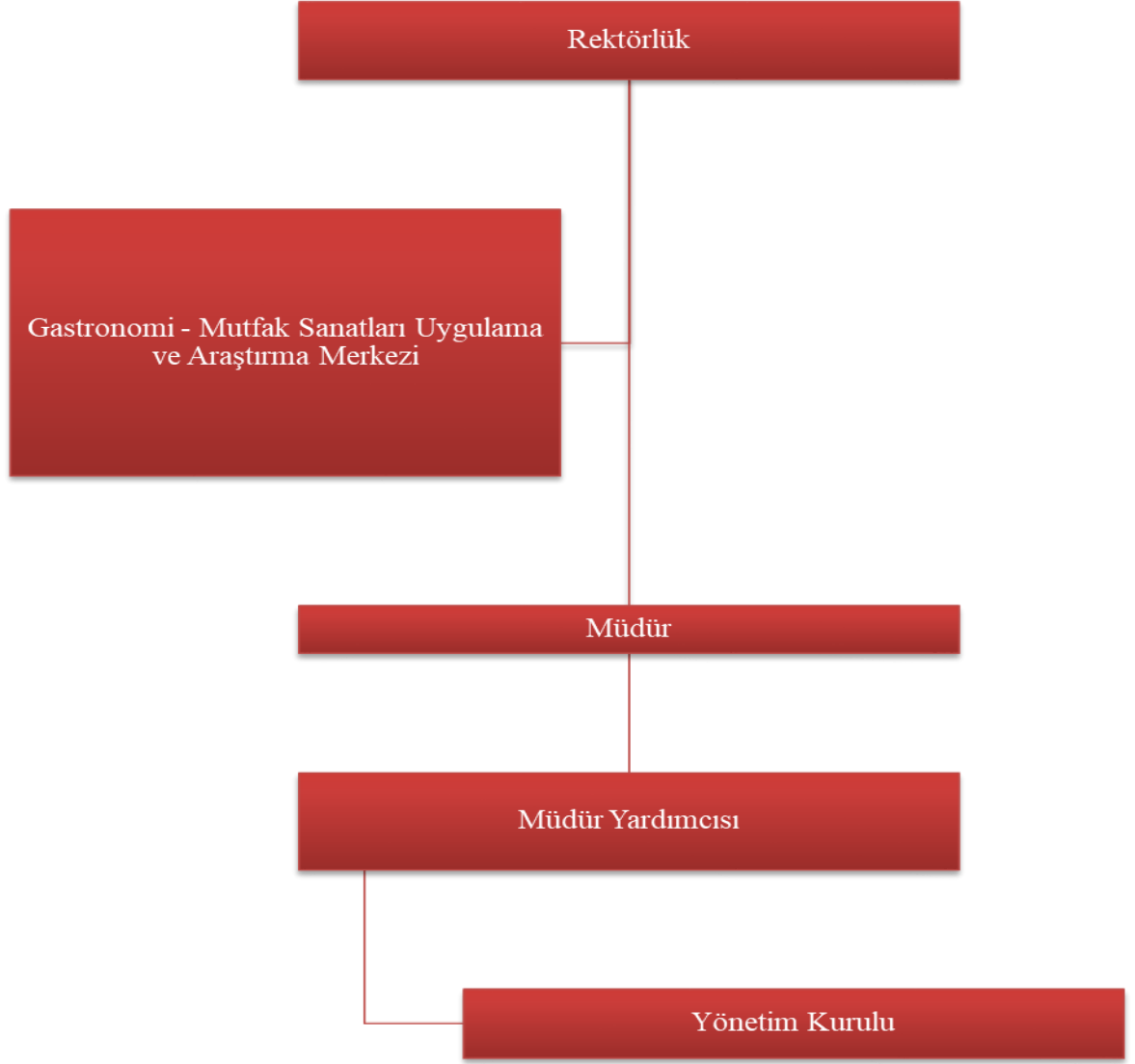
Paydaş Adı	İç/Dış Paydaş	Önem Derecesi	Etki Derecesi	Önceliği
Rektörlük	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Kalite Komisyonu	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Fakülte Dekanlıkları	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış

Enstitü/Yüksekokul Müdürlükleri	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Akademik Personeller	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Diğer Kurum İçi Uygulama ve Araştırma Merkezleri	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Antalya Belek Üniversitesi Öğrenci Konseyi	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Antalya Belek Üniversitesi Öğrencileri	İç Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK)	Dış Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Yükseköğretim Kurumu (YÖK)	Dış Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Ortak Çalışılan Üniversiteler	Dış Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Diğer Ulusal Üniversiteler	Dış Paydaş	Düşük	Güçlü	Bilgilendir
Akreditasyon Kuruluşları	Dış Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış
Sektör Temsilcileri	Dış Paydaş	Yüksek	Güçlü	Birlikte Çalış

1.6. Kuruluş içi analiz

1.6.1. Organizasyon Şeması

Merkezimiz; 1 Müdür ve Yönetim Kurulu üyeleri ile yönetilmektedir. Yönetim Kurulu, Müdür ve müdür yardımcıları ile Merkezin çalışma alanı ile ilgili konularda görev yapan Üniversite öğretim elemanları arasından Rektör tarafından görevlendirilen üç kişi ile toplam altı üyeden oluşur. Merkeze ait organizasyon şeması Şekil 1.'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Organizasyon Şeması

1.6.2. İnsan Kaynakları Yetkinlik Analizi

Merkezimizin eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetleri, alanında uzman akademik kadro tarafından yürütülmektedir. 2024 yılı itibarıyla akademik personel dağılımı aşağıda sunulmuştur.

Tablo 6. Akademik Personel Dağılımı

Unvan	Sayı	İstihdam Şekli
Profesör	-	-
Doçent	-	-
Dr. Öğretim Üyesi	4	Tam Zamanlı
Öğretim Görevlisi	2	Tam Zamanlı
Araştırma Görevlisi	1	Tam Zamanlı
TOPLAM	7	

1.6.3. Kurum Kültürü Analizi

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, yürüttüğü eğitim, uygulama ve araştırma faaliyetlerinde şeffaflık, katılımcılık, bilimsel yaklaşım ve yenilikçilik, toplumsal katkı ilkelerini temel alarak güçlü bir kurum kültürü geliştirmiştir. Antalya Belek Üniversitesi'nin 2024–2028 Stratejik Planı hazırlıkları kapsamında yapılan değerlendirmeler, merkezin dinamik ve uygulama-odaklı yapısının kurumsal kültürü doğrudan şekillendirdiğini ortaya koymuştur. Bu kapsamda, merkezdeki kurum kültürünün temel bileşenleri şu şekilde analiz edilmiştir:

İş Birliği ve Uygulama Odaklı Takım Çalışması: Merkez, gastronomi alanının doğası gereği farklı disiplinlerle sürekli etkileşim hâlinedir. Akademik kadro, şef eğitmenler, teknik personel ve idari çalışanlar; uygulama mutfaklarının işletilmesi, AR-GE çalışmaları, ürün geliştirme süreçleri ve sektör iş birliklerinde koordineli bir şekilde görev almaktadır. Belek bölgesindeki uluslararası otel zincirleri, turizm işletmeleri ve sektör profesyonelleriyle yürütülen ortak projeler, merkezin iş birliği kültürünü pekiştirmekte; öğrenciler ve araştırmacılar için geniş bir uygulama alanı yaratmaktadır. Bu yapı, ortak üretim, deneyim paylaşımı ve proje tabanlı çalışma anlayışını merkezin iş yapma biçiminin temel bir unsuru hâline getirmektedir.

Öğrenci ve Kullanıcı Odaklılık: Merkez hem önlisans/lisans öğrencileri hem de uygulama birimlerini kullanan araştırmacılar ve dış paydaşlar için erişilebilir ve destekleyici bir yapı sunmaktadır.

- Uygulama mutfaklarında yürütülen çalışmalar öğrencilerin aktif katılımıyla gerçekleştirilmekte,
- Öğrenci geri bildirimleri müfredat uygulamalarında, atölye planlamalarında ve mutfak kapasitesi düzenlemelerinde dikkate alınmakta,
- Öğrencilerin sektörel projelerde, yarışmalarda ve AR-GE mutfaklarında yer alması teşvik edilmektedir.

Bu yaklaşım, merkezin kullanım alanlarını öğrenme, üretim ve gelişim odaklı çok yönlü bir eğitim ortamı hâline getirmektedir.

Değişime Açıklık ve Yenilikçilik: Stratejik plan dokümanlarında vurgulandığı üzere, gastronomi alanında yenilikçi mutfak teknolojileri, sürdürülebilir üretim, dijital mutfak uygulamaları ve gastronomi turizmi giderek önem kazanmakta; merkez bu dönüşüme uyum sağlayan bir kültür geliştirmiştir.

- Modern mutfak ekipmanlarının kullanımına yönelik sürekli iyileştirme,
- Yeni pişirme tekniklerinin ve uluslararası mutfak trendlerinin takip edilmesi,

- AR-GE mutfaklarında ürün geliştirme, gıda inovasyonu ve ticarileştirme süreçlerinin desteklenmesi,
- Sektörle ortak geliştirilen uygulamalı projeler, merkezin yenilikçi yönünü güçlendirmektedir.

Aidiyet ve Profesyonel Bağlılık: Merkezde görev alan akademik ve teknik personel, yürütülen uygulama dersleri, atölyeler, AR-GE projeleri ve sektör iş birlikleri aracılığıyla kuruma güçlü bir aidiyet duymaktadır. Başarılı ürün geliştirme çalışmaları, ulusal–uluslararası gastronomi etkinliklerine katılım, öğrencilerin sektörde elde ettiği başarılar ve merkez aracılığıyla geliştirilen iş birliği protokolleri personele motivasyon sağlayan önemli unsurlardır. Merkez, takdir mekanizmaları ve ekip uyumunu güçlendiren çalışma ortamıyla sürdürülebilir bir profesyonel bağlılık kültürü yaratmıştır.

Uygulama Güvenliği ve Kalite Odaklı Çalışma Kültürü: Uygulama mutfaklarının doğası gereği, iş sağlığı ve güvenliği yüksek önem taşımaktadır. Merkez, hijyen standartları, mutfak güvenliği protokolleri, ekipman kullanım kuralları ve İSG eğitimleri konusunda sistematik bir yaklaşımı benimsemiştir.

- Periyodik hijyen kontrolleri,
- Yangın, kesici alet ve sıcak ekipman kullanımına yönelik düzenli bilgilendirmeler, merkezde kalite güvencesini ve güvenli çalışma kültürünü desteklemektedir.

Kurumsal İletişim ve Bilgi Paylaşımı: Merkez, akademik birimler ve sektör paydaşlarıyla yürüttüğü çalışmalarda açık iletişim kanallarını kullanmaktadır.

- Projeler, etkinlikler ve iş birlikleri EBYS, OBS ve paydaş bilgilendirme toplantıları aracılığıyla duyurulmakta,
- Akademik ve teknik personel arasında bilgi akışı düzenli toplantılarla güçlendirilmektedir.

Bu yapı, merkezin kurumsal iletişimde şeffaf, çok yönlü ve koordineli bir çalışma sistemine sahip olduğunu göstermektedir.

1.6.4. Fiziki Kaynak Analizi

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfaklarını (Ana Mutfak ve Pastane) ve alanlarını kullanmaktadır. İlgili birimlerin fiziki kaynak analizi Tablo 7’de verildiği gibidir.

Tablo 7. Gastronomi Uygulamalı Mutfağı Alanı ve Donanımı

Donanım Türü ¹	Ana Mutfak	Pastane
Büyükölük (metre kare olarak)	100	100
En verimli kapasitesi	90	90
En kalabalık şubedeki öğrenci sayısı	24	24
Dondurucular	0	0
Gazlı Fırın	2	2
Konveksiyonlu Fırın	2	3
Davlumbaz	12	1
Tezgahlar	12	3
Stand Mikser	0	5
Yangın Tüpü	1	1
Taze makarna yapma aparatı	10	0

Kullanılan bilgi sistemleri şu şekildedir:

- Elektronik Belge Yönetim sistemi (EBYS)

1.6.5. Yükseköğretim ve Sektör Analizi

Türkiye’de yükseköğretim sistemi son yıllarda hızlı bir genişleme ve çeşitlenme sürecinden geçmekte; özellikle uygulama ve mesleki yeterlilik odaklı eğitim alanlarında kalite güvencesi, dijital dönüşüm ve sektörel uyumun ön plana çıkmasıyla birlikte gastronomi eğitimi yeni bir yapılanma gerektirmektedir. YÖK ve YÖKAK’ın son dönemde vurguladığı akreditasyon, uygulama güvenliği, hijyen yönetimi, dijital portfolyo ve mesleki beceri ölçme-değerlendirme süreçleri, gastronomi alanında faaliyet gösteren uygulama merkezlerinin stratejik önemini artırmaktadır. Bu dönüşüm, üniversitelerin yalnızca teorik eğitim veren yapılar olmaktan çıkarak uygulama mutfakları, AR-GE laboratuvarları, ürün geliştirme birimleri ve sektörle entegre eğitim modelleri geliştirmesini zorunlu kılmaktadır. Bu çerçevede Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi hem lisans eğitiminin niteliğini artıran hem de gastronomi alanında yenilikçi üretim süreçlerini destekleyen kurumsal bir birim olarak öne çıkmaktadır.

Antalya özelinde ise turizmin yüksek hacmi, uluslararası gastronomi operasyonlarının gelişmişliği, fine-dining kültürünün güçlü varlığı ve sektörün sürekli yenilenen personel ihtiyacı, merkezin faaliyet alanlarını doğrudan şekillendirmektedir.

Belek bölgesi;

- Uluslararası otel zincirleri,
- Yatırım ölçeği yüksek mutfak operasyonları,
- Etkinlik ve kongre gastronomisi,
- Gastronomi turizmi ve yerel ürün çeşitliliği gibi unsurlarla merkezin uygulama ağını genişleten eşsiz bir ekosistem sunmaktadır.

Bu ortam, merkez için AR-GE çalışmaları, reçete standardizasyonu, menü tasarımı, yerel ürün geliştirme, sürdürülebilir gastronomi modelleri ve sektör iş birlikleri açısından olağanüstü bir potansiyel yaratmaktadır.

Öğrenci ve sektör beklentilerinin staj garantisi, işbaşı uygulamaları, yarışma hazırlığı, dijital reçete yönetimi, uluslararası mutfak deneyimi gibi kriterlere kayması, merkezin yenilikçi eğitim ve uygulama modellerini sürekli güncellemesini zorunlu kılmaktadır. Bu tablo, Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin hem bölgesel avantajlarını stratejik biçimde kullanmasını hem de Türkiye ve dünyadaki gastronomi eğitimi trendlerine hızla uyum sağlamasını gerektirmektedir.

1.6.6. GZFT ve PESTLE Analizi

GZTF Analizi:

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin mevcut durumunu bütüncül bir bakışla değerlendirebilmek amacıyla gerçekleştirilen GZTF Analizi; merkezin güçlü yönlerini, gelişime açık alanlarını, dış çevrede ortaya çıkan fırsatları ve karşılaşılabilecek tehditleri sistematik bir çerçevede ele almaktadır. Bu analiz, Antalya-Belek bölgesinin benzersiz gastronomi ekosistemi ile yükseköğretim sektörünün dinamiklerini birlikte değerlendirerek merkezin rekabet konumunu ortaya koymakta; uygulamalı eğitim, AR-GE kapasitesi, teknoloji yatırımları, sektör iş birlikleri ve toplumsal katkı alanlarında stratejik kararların alınmasına temel oluşturmaktadır. Elde edilen bulgular, 2024–2028 döneminde merkezin güçlü yönlerini pekiştirmesi, riskleri yönetmesi ve gelişim potansiyelini en verimli şekilde kullanması için yol gösterici bir çerçeve sunmaktadır.

Tablo 8. GZFT Listesi

GZTF Alanı	Faktörler
G – Güçlü Yönler	• Belek'in uluslararası turizm ve gastronomi hacmi nedeniyle uygulama, AR-GE ve sektörel iş birliği potansiyelinin çok yüksek olması • Uluslararası otel zincirlerinin merkez için doğal bir “uygulama laboratuvarı” işlevi görmesi

	• Merkezin genç olması sayesinde esnek, çağdaş ve hızla yenilenen program ve uygulama modelleri geliştirebilmesi • Yerel ürün çeşitliliği, gastronomi turizmi potansiyeli ve bölgesel mutfak kültürü sayesinde araştırma ve ürün geliştirme zenginliği • Akademik kadro, şef eğitmenler ve teknik personel arasında uygulama odaklı güçlü iş birliği kültürü • Öğrenci-proje, sektör-proje ve AR-GE iş birliklerinde merkeziliğin yüksek olması
Z – Zayıf Yönler	• Uygulama mutfakları ve AR-GE altyapısının yüksek yatırım ve yenileme maliyetleri • Nitelikli gastronomi akademisyeni ve şef eğitmen temininde Türkiye genelinde yaşanan rekabet • Ekipmanların hızlı eskimesi nedeniyle sürekli teknik bakım ve yenileme ihtiyacı • Merkezi bütçelerin uygulama yoğun birimlerde zaman zaman yetersiz kalabilmesi
T – Tehditler	• Mutfak teknolojilerinin hızlı yenilenmesi nedeniyle finansal baskının artması • Öğrencilerin beklentilerinin her yıl daha fazla teknoloji, staj imkânı ve uluslararası deneyim odaklı hâle gelmesi
F – Fırsatlar	• Türkiye’de gastronomiye ve yaratıcı mutfak çalışmalarına olan ilginin hızla artması • Antalya’nın uluslararası öğrenci ve turist yoğunluğu nedeniyle merkezin tanıtım ve görünürlük avantajı • Sektörde sürdürülebilir gastronomi, yerel ürün kullanımını artırma ve inovasyon odaklı projelerin güçlenmesi • Uluslararası otel zincirlerinin eğitim, sertifika programları ve AR-GE iş birliklerine açık olması

PESTLE Analizi:

PESTLE Analizi, Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi’nin faaliyetlerini etkileyen politik, ekonomik, sosyokültürel, teknolojik, hukuki ve çevresel unsurları kapsamlı biçimde inceleyerek merkezin dış çevre koşullarını anlamayı amaçlamaktadır. Türkiye’de gastronomi eğitiminin hızla dönüşen yapısı, teknolojik yenilenme gereklilikleri, nitelikli iş gücü ihtiyacı ve Antalya-Belek’in uluslararası turizm hacmi; merkezin stratejik yönelimlerini doğrudan şekillendiren temel faktörlerdir. Bu analiz, merkez için hem riskleri hem de gelişim fırsatlarını belirleyerek uygulanacak stratejilerin dış çevre ile uyumlu, sürdürülebilir ve yüksek etki yaratacak biçimde kurgulanmasına katkı sağlamaktadır.

Tablo 9. PESTLE Listesi

Boyut	Faktörler	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi’ne Etkisi
P – Politik	• YÖK ve YÖKAK’ın kalite güvencesi, uygulama güvenliği ve akreditasyon politikalarının güçlenmesi • Yükseköğretim mevzuatında uygulama derslerinin standartlaştırılması	Merkezde PUKÖ döngüsünün güçlendirilmesi, hijyen ve iş sağlığı-güvenliği süreçlerinin titizlikle belgelenmesi, akademik-idari işleyişin standartlaşması gerekmektedir.
E – Ekonomik	• Turizmin Antalya ekonomisinde merkezi konumu • Gastronomi sektöründe nitelikli personel ihtiyacının sürekli artması	Merkez için yeni iş birlikleri, proje tabanlı gelir modelleri ve AR-GE çalışmaları açısından fırsatlar doğarken; ekipman yenileme maliyetleri stratejik planlamada kritik bir kalem hâline gelmektedir.
S – Sosyokültürel	• Gastronomiye, yerel mutfağa ve deneyim odaklı tüketim kültürüne yönelik artan toplumsal ilgi • Antalya’nın kültürel çeşitliliği ve sektörde çok uluslu iş gücü	Merkez, gastronomi eğitimini kültürel çeşitlilikle birleştiren atölyeler, yerel ürün çalışmaları ve deneyim temelli öğrenme modelleri geliştirebilmektedir.

T – Teknolojik	• İleri mutfak teknolojileri, akıllı pişirme sistemleri, dijital reçete yazılımları • Sektörde veri analitiği, yapay zekâ destekli menü tasarımı ve dijital eğitim araçlarının yaygınlaşması	Merkezde sürekli teknoloji yatırımı ihtiyacı oluşmakta, dijitalleşme eğitim içeriklerinin ayrılmaz parçası hâline gelmektedir.
L – Hukuki (Legal)	• Gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği, gıda üretim izni düzenlemeleri • 2547 sayılı kanun ve kalite yönetmelikleri	Uygulama mutfaklarında yasal uyum zorunlu hâle gelmekte; tüm süreçlerin dokümanite edilmesi, izlenmesi ve düzenli denetlenmesi gerekmektedir.
E – Çevresel	• Turizmde sürdürülebilirlik standartlarının yükselmesi • Atık yönetimi, karbon ayak izi azaltımı ve çevre dostu üretim modellerinin yaygınlaşması	Merkezde sürdürülebilir mutfak uygulamaları, yeşil üretim teknikleri, yerel ürün odaklı menü geliştirme ve çevre duyarlılığı eğitimlerinin güçlendirilmesi gerekmektedir.

2. GELECEĞE BAKIŞ

2.1. Misyon

Antalya Belek Üniversitesi, Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, Türk mutfak kültürünün tarihini, gelişimini incelemek ve sorunlarını belirlemek, bu sorunlara çözüm önerileri geliştirmek, Anadolu mutfak ve yöresel yemek kültürü konusunda inceleme ve araştırmalarda bulunmak, yiyecek-içecek sektörünün gelişmesi ve iyileşmesi için bölgesel, ulusal, uluslararası düzeyde bilimsel araştırma ve çalışmalar yapmak, projeler geliştirmek ve bunları uygulamaktır.

2.2. Vizyon

Antalya Belek Üniversitesi, Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak merkezimizin vizyonu, Türk mutfak kültürünü ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtarak, gastronomi alanında öncü ve saygın bir merkez olmayı hedeflemektedir. Vizyonumuz, Anadolu Mutfak ve yöresel yemek kültürünü derinlemesine inceleyerek, bu alanda akademik ve sektörel iş birlikleri kurarak, dünya çapında bilinirlik kazanmaktır.

2.3. Temel Değerler

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi-Mutfak Sanatları Araştırma Uygulama Merkezi olarak, temel değerlerimiz şu şekildedir:

- Güvenilir ve adil olma
- Yaratıcı ve eleştirel fikirlere açık olma
- Yaşam boyu öğrenmeye önem verme
- Sonuç odaklı olma
- Kuruma aidiyet

- Çevreye duyarlı; insana, kùltùrlere, farklılıklara saygılı ve hoşgùrùlù olma
- Katılımcı, iş birliğine açık ve takım çalışmasına yatkın olma

3. FARKLILAŞMA STRATEJİLERİ

Aşağıda Gastronomi–Mutfak Uygulama ve Araştırma Merkezi için, hem Antalya-Belek ekosistemini hem de Türkiye’deki gastronomi eğitimi rekabetini dikkate alan kuruma özgü, uygulanabilir ve sürdürülebilir bir farklılaşma stratejisi hazırlanmıştır. Merkez, Antalya-Belek ekosisteminin sunduğu benzersiz olanakları; yüksek teknoloji, sürdürülebilirlik, AR-GE ve uluslararası iş birlikleriyle birleştirerek Türkiye’de gastronomi alanında hem uygulama hem inovasyon hem de insan kaynağı yetiştirme konusunda öncü bir model yaratacaktır. Strateji; eğitim, AR-GE, sektör iş birlikleri, teknolojik kapasite ve kurumsal konumlanma eksenlerinde özgün bir model sunar.

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi’nin farklılaşma yaklaşımı, merkezin Antalya-Belek bölgesindeki benzersiz konumundan, uluslararası turizm hacminden ve hızla dönüşen gastronomi sektöründen aldığı güçle şekillendirilmektedir. Merkezin hedefi, gastronomi eğitiminde yalnızca uygulama yapan bir birim olmaktan çıkarak; nitelikli insan kaynağı yetiştiren, inovasyon üreten ve sektörü dönüştüren lider bir araştırma ve uygulama merkezi haline gelmektir.

Aşağıdaki stratejik hat, merkezin diğer üniversitelerden ve gastronomi okullarından ayrışmasını sağlayacak bütüncül bir farklılaşma modelidir:

1. Bölgesel Gastronomi Ekosistemine Entegre “Uygulamalı Mutfak” Modeli

Belek bölgesinin uluslararası otel zincirleri, fine-dining restoranlar, etkinlik ve kongre mutfakları merkez için eşsiz bir saha sunmaktadır.

Farklılaşma, bu potansiyelin sistematik ve yapısal biçimde merkezin eğitim ve AR-GE faaliyetlerine entegre edilmesi ile sağlanacaktır. Stratejik yönler:

- Otellerle sürekli döngüsel uygulama ve staj modu
- Şef değişim programları
- Ortak menü tasarımı ve ürün geliştirme
- Yerde uygulama dersleri ve saha çalışmaları
- Sektörle ortak yarışma ve festival mutfakları

Bu model, merkezi yalnızca üniversite içinde değil, Belek gastronomi ekosistemiyle bütünleşmiş bir uygulama merkezi haline getirebilecektir.

2. Yerel Ürün, Sürdürülebilirlik ve Coğrafi İşaret Odaklı AR-GE

Merkez, coğrafi işaretli ürünler, yerel hammaddeler, Akdeniz mutfağı çeşitliliği ve sürdürülebilir üretim teknolojilerini temel alarak bölgesel gastronomi AR-GE üssü haline gelebilir. Odak noktaları:

- Yerel ürünlerin modern tekniklerle yeniden yorumlanması
- Coğrafi işaret dosyalarına akademik destek
- Atıksız mutfak, sürdürülebilir menü planlama ve karbon ayak izi ölçümü
- Yerel üretici–üniversite–oteller üçgeninde inovasyon

Bu hat, merkezi Akdeniz gastronomisinin araştırma ve inovasyon odağı olarak konumlandırır.

3. İleri Mutfak Teknolojileri ve Dijital Dönüşüm Liderliği

Merkez, dijitalleşmeyi yalnızca takip eden değil, öncü uygulamalar geliştiren bir yapıya dönüştürülebilir. Farklılaştırıcı uygulamalar:

- Dijital reçete ve porsiyonlama sistemleri
- Yapay zekâ destekli menü tasarımı ve gıda analizleri
- Akıllı pişirme sistemleriyle ileri teknik eğitim
- VR ile mutfak güvenliği ve operasyon simülasyonları
- Gastronomi 4.0 eğitim modülleri

Bu strateji, merkezin “teknolojiye dayalı gastronomi eğitimi” alanında ayrışmasını sağlar.

4. Uluslararasılaşma ve Çok Kültürlü Mutfak Deneyimi

Belek’in çok uluslu yapısı ve uluslararası turizm hacmi merkezin önemli avantajıdır. Bu strateji kapsamında:

- Uluslararası şeflerden kısa programlar
- Yabancı ülkelerle ortak atölye ve online mutfak dersleri
- Dünya mutfakları için modüler eğitim
- Uluslararası öğrencilerle kültürel mutfak projeleri
- Otellerin global mutfak konseptleriyle ortak çalışma

Bu yaklaşım, merkezi uluslararası gastronomi eğitim odağı haline getirir.

5. Nitelikli İnsan Kaynağı Geliştirmede Uzmanlaşmış Eğitim ve Sertifika Programları

Merkez, sektöre hızla uyum sağlayan nitelikli mutfak personeli yetiştiren kısa ve uzun programlar geliştirerek fark yaratabilir. Program çeşitleri:

- Mesleki yeterlilik (MYK) odaklı eğitimler
- Şeflik ve pastacılık uzmanlık modülleri
- Aşçı yardımcılığı hızlandırılmış eğitimleri

- Sektöre yönelik hijyen, güvenlik ve gıda teknolojisi eğitimleri
- Otellerle ortak “markalı sertifika programları”

Bu hat, merkezi sektöre doğrudan insan kaynağı sağlayan stratejik bir merkez konumuna yükseltir.

6. Gastronomi Yenilikleri ve Deneyim Tasarımı İçin Pilot Laboratuvar

Merkez, sektöre yönelik yeni ürün–konsept testlerinin yapılabildiği Pilot Mutfak / Deneyim Laboratuvarı modeli kurarak farklılaşabilir. Burada:

- Menü testleri,
- Yeni ekipman denemeleri,
- Teknik inovasyon çalışmaları,
- Tadım panelleri,
- Deneyim odaklı gastronomi tasarımları gerçekleştirilir.

Bu model, merkezi sektörle AR-GE iş birliğinde tercih edilen bir birim hâline getirir.

7. Belek Gastronomi Veri ve Trend Merkezi (BGTM) – Türkiye’de İlk

Türkiye’de gastronomi eğitimi veren kurumlarda sistematik veri üretimi oldukça sınırlıdır. Merkez, Antalya-Belek özelinde gastronomi trendlerini takip eden bir izleme birimi kurabilir. Üreteceği çıktılar:

- Trend raporları
- Menü dönüşüm analizleri
- Sektörel ihtiyaç analizleri
- Personel beceri raporları
- Teknoloji kullanım raporları

Bu adım, merkezi yalnızca eğitim veren bir yapı olmaktan çıkarıp sektörel referans merkezi hâline getirebilir.

4. STRATEJİ GELİŞTİRME: AMAÇ, HEDEF VE PERFORMANS GÖSTERGESİ İLE STRATEJİLERİN BELİRLENMESİ

Durum analizi, iç ve dış paydaş görüşleri, merkez faaliyet raporları ve Antalya-Belek gastronomi ekosistemi üzerine yapılan değerlendirmeler doğrultusunda Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin 2024–2028 dönemine ilişkin stratejik amaç, hedef ve performans göstergeleri belirlenmiştir.

Bu süreçte Antalya Belek Üniversitesi'nin vizyonu, misyonu ve kalite politikaları gözetilmiş; merkezin uygulama, araştırma, AR-GE, inovasyon, sertifika eğitimi ve toplumsal katkı alanlarındaki rolünü güçlendirmeye yönelik dört stratejik amaç tanımlanmıştır. Her amaç için ölçülebilir performans göstergeleri, uygulanabilir stratejiler, riskler ve ilgili sorumluluk birimleri belirlenmiştir.

4.1. Amaçlar ve Hedefler

Merkezin 2024–2028 dönemi stratejik amaç ve hedefleri aşağıdaki dört ana eksenle düzenlenmiştir:

- Uygulamalı eğitim altyapısını geliştirmek ve eğitim kalitesini artırmak
- Gastronomi alanında AR-GE ve bilimsel üretkenliği güçlendirmek
- Gastronomi inovasyonu, girişimcilik ve ticarileştirme kapasitesini artırmak
- Yerel gastronomi kültürü, toplumsal katkı ve paydaş iş birliklerini güçlendirmek

Aşağıdaki hedef kartları, merkezin sorumluluk alanlarına uyarlanmış merkeze özgü göstergeler içermektedir. Tüm alanlar da kaliteyi geliştirme ve planla-uygula-kontrol et-önlem al (PUKÖ) döngüsünü gerçekleştirerek sürekli gelişmeyi sağlama amacıyla hazırlanan hedef kartlarında yer alan amaç ve hedefler şu şekildedir:

4.2. Göstergeler

Tablo 10. Hedef Kartı 1

Amaç 1	Stratejik Amaç 1: Uygulamalı eğitim ve mutfak altyapısını güçlendirerek uluslararası standartlarda uygulamalı gastronomi eğitimini desteklemek						
Hedef 1.1	Hedef 1.1: Merkezin uygulama mutfaklarının modernizasyonu, teknik kapasitesinin artırılması ve sektörle entegrasyonunun güçlendirilmesi						
Performans Göstergesi	Hedef Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl
PG 1.1.1: Uygulama mutfaklarında ekipman yenileme oranı (%)	%40	%20	%30	%60	%80	%90	%100
PG 1.1.2: Düzenlenen profesyonel şef atölyesi sayısı	%30	2	4	6	8	10	10

PG 1.1.3: Uluslararası/yerel sektör protokolü sayısı	%30	0	0	0	1	1	1
Sorumlu Birim	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi						
İş birliği Yapılacak Birim(ler)	Rektörlük, Mütevelli Heyeti, Gastronomi Bölümü, Destek Hizmetleri (Sektör: Belek otelleri, restoran zincirleri, ekipman tedarikçileri)						
Riskler	- Turizm sezonuna bağlı kapasite dalgalanmaları - Mutfak ekipmanlarının yüksek maliyeti - Sektör profesyonellerinin akademik etkinliklere zaman ayıramaması						
Stratejiler	- Belek otelleri ve zincir restoranlarla protokoller - Sponsor firma iş birlikleri ile ekipman yenileme - Uluslararası mutfak atölyeleri (Akdeniz – Uzak Doğu – Pastacılık).						
Maliyet Tahmini	1.000.000 TL						

Tablo 11. Hedef Kartı 2

Amaç 2	Stratejik Amaç 2: Gastronomi alanında bilimsel araştırma ve AR-GE üretkenliğini artırmak						
Hedef 2.1	Hedef 2.1: Merkezde yürütülen AR-GE proje sayısını ve akademik çıktı üretimini artırmak						
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl
PG 2.1.1: SCI/ESCI yayın sayısı	%40	1	1	1	2	2	2
PG 2.1.2: Gastronomi odaklı BAP/TÜBİTAK proje sayısı	%30	1	2	3	4	5	5
PG 2.1.3: Merkez bünyesinde yürütülen öğrenci AR-GE grubu sayısı	%30	0	0	0	1	1	1
Sorumlu Birim	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi						
İş birliği Yapılacak Birim(ler)	BAP Komisyonu, Gastronomi Bölümü, TÜBİTAK, Ar-Ge birimleri						
Riskler	- Akademik kadro yetersizliği - Laboratuvar ekipmanı ve sarf malzeme maliyetleri						
Stratejiler	- TÜBİTAK 2209-A ve 1002 çağrılarına düzenli başvuru - Gastronomi inovasyon laboratuvarının aktif kullanımı - Atölye ve proje danışmanlığı modeli						
Maliyet Tahmini	500.000 TL						

Tablo 12. Hedef Kartı 3

Amaç 3	Stratejik Amaç 3: Gastronomi inovasyonu ve girişimcilik ekosistemini güçlendirmek						
Hedef 3.1	Hedef 3.1: Merkez aracılığıyla geliştirilen öğrenci ve AR-GE projelerini kuluçka süreçlerine entegre etmek						
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl
PG 3.1.1: Kuluçka merkezine yönlendirilen gastronomi inovasyon projesi sayısı	%40	0	0	1	2	2	2

PG 3.1.2: Düzenlenen gıda ve gastronomi kültürü/turizmi inovasyon atölye çalışması sayısı	%30	0	0	3	4	5	5
PG 3.1.3: Ticarileşen ürün/prototip sayısı	%30	0	0	0	1	1	1
Sorumlu Birim	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi						
İş birliği Yapılacak Birim(ler)	BAP Komisyonu, Gastronomi Bölümü, TÜBİTAK, Ar-Ge birimleri						
Riskler	• Akademik kadro yetersizliği • Laboratuvar ekipmanı ve sarf malzeme maliyetleri • Fon eksikliği • Prototip maliyetlerinin yüksek olması						
Stratejiler	• TÜBİTAK 2209-A ve 1002 çağrılarına düzenli başvuru • Gastronomi inovasyon laboratuvarının aktif kullanımı • Atölye ve proje danışmanlığı modeli • Melek yatırımcı ve otel yöneticileriyle proje buluşmaları • Ortak AR-GE (otel–üniversite–yerel üretici) projeleri						
Maliyet Tahmini	500.000 TL						

Tablo 13. Hedef Kartı 4

Amaç 4	Stratejik Amaç 4: Toplumsal katkı ve paydaş iş birliklerini artırarak yerel gastronomi kültürünü güçlendirmek						
Hedef 4.1	Hedef 4.1: Antalya gastronomi mirasına ilişkin etkinlik ve projeler düzenlemek						
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl
PG 4.1.1: Yerel gastronomi etkinlik sayısı	%40	1	1	1	2	2	2
PG 4.1.2: Kooperatif/yerel üretici iş birliği	%30	0	0	1	2	2	3
PG 4.1.3: Sosyal sorumluluk projesi sayısı	%30	0	0	0	1	1	1
Sorumlu Birim	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi						
İş birliği Yapılacak Birim(ler)	Yerel Üretici Kooperatifleri, Belediyeler, Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Gastronomi Bölümü						
Riskler	• Fon kaynaklarının sınırlı olması • Kooperatiflerin teknik kapasite yetersizlikleri						
Stratejiler	• Yerel ürün odaklı festival, tadım günü, atölye • Coğrafi işaret çalışmalarında paydaşlık • Sosyal sorumluluk projeleri (gençler, kadın kooperatifleri, yerel üreticiler) • TÜBİTAK 2209-A, • Gastronomi inovasyon laboratuvarı, • Araştırma danışmanlığı • Melek yatırımcı buluşmaları						
Maliyet Tahmini	1.000.0000 TL						

5. İZLEME VE DEĞERLENDİRME

Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi 2024–2028 Stratejik Planı kapsamında belirlenen amaç, hedef ve performans göstergelerinin gerçekleşme düzeyi; ölçülebilir, doğrulanabilir ve düzenli veri akışına dayalı bir izleme–değerlendirme sistemi aracılığıyla takip edilecektir. Merkez için tanımlanan uygulamalı eğitim, mutfak altyapısı, girişimcilik, AR-GE, inovasyon ve toplumsal katkı eksenlerindeki hedef kartları; yıllık performansın izlenmesi, dönemsel değerlendirmelerin yapılması ve gerekli iyileştirmelerin planlanması için ana referans dokümanı olacaktır.

5.1. İzleme Süreci

İzleme süreci, performans göstergelerinde tanımlanan nicel ve nitel verilerin belirlenen dönemler itibarıyla düzenli şekilde toplanması ve analiz edilmesi esasına dayanır. Bu kapsamda:

- Her performans göstergesi için veri sorumluları merkez bünyesinde önceden atanacaktır.
- Uygulama mutfakları, AR-GE laboratuvarları, etkinlik kayıtları, sektör iş birlikleri ve proje çıktıları gibi tüm veri kaynakları düzenli olarak güncellenecektir.
- Toplanan veriler, Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi Stratejik Plan İzleme Komisyonu tarafından yıllık olarak değerlendirilecektir.
- İhtiyaç duyulması hâlinde yarıyıl ara izleme raporları hazırlanarak Rektörlük ve ilgili birimlere sunulacaktır.
- Hazırlanacak izleme raporları; hedeflerin gerçekleşme düzeylerini, sapma oranlarını, risk faktörlerini ve ihtiyaç duyulan iyileştirme alanlarını açık biçimde ortaya koyacaktır.

5.2. Değerlendirme Süreci

Değerlendirme süreci yalnızca performans gerçekleşmelerinin tespit edilmesini değil, aynı zamanda:

- Hedeflerin uygulanabilirliğini,
- Yürütülen faaliyetlerin etkililiğini,
- Kaynak kullanımının verimliliğini,
- Sektör ve paydaş ihtiyaçlarına uyum düzeyini analitik bir bakış açısıyla inceleyen bütünsel bir yapıya sahiptir.

Elde edilen bulgular doğrultusunda:

- Gerekli görülen durumlarda düzeltici ve önleyici faaliyetler (PUKÖ döngüsü) planlanacak,
- Hedeflerle uyumlu olmayan uygulamalar revize edilecek,
- Riskleri azaltıcı stratejik iyileştirmeler yapılacaktır.

- Sektördeki gelişmeler, teknolojik dönüşümler ve ulusal/uluslararası standartlar doğrultusunda; performans göstergelerinde veya hedef kartlarında güncelleme, revizyon veya genişletme yapılabilir.

5.3. Kurumsal Gelişim ve Yönetim Kültürüne Etkisi

Bu izleme ve değerlendirme sistemi sayesinde merkezin stratejik planı:

- Şeffaflık,
- Hesap verebilirlik,
- Sürekli iyileştirme,
- Veriye dayalı karar alma,
- Kalite güvencesi ilkeleri doğrultusunda yürütülecektir.

Sistemik raporlama yapısı, Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde hem akademik hem idari süreçlerin daha etkin yönetilmesine katkı sağlayacak; merkez çalışanlarında stratejik yönetim farkındalığını güçlendirerek sürdürülebilir gelişim kültürünü kurumsallaştıracaktır.