



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ-MUTFAK UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

FAALİYET RAPORU
2025

OCAK 2026

İÇİNDEKİLER

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU	3
I- GENEL BİLGİLER	4
A. Misyon ve Vizyon	4
B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar	4
C. Birime İlişkin Bilgiler	4
1-Fiziksel Yapı.....	6
2-Organizasyon Şeması	7
3-Teknoloji ve Bilişim Altyapısı	7
4-İnsan Kaynakları.....	9
5-Sunulan Hizmetler.....	10
6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	10
D) Diğer Hususlar	11
II-AMAÇ ve HEDEFLER	11
A) Temel Politikalar ve Öncelikler	11
B) Birim Stratejik Amaç ve Hedefler	12
C) Diğer Hususlar	12
III-FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	12
A. MALİ BİLGİLER.....	12
1.Bütçe Uygulama Sonuçları	12
B- PERFORMANS BİLGİLERİ.....	13
1.Faaliyet ve Proje Bilgileri.....	13
2.Birim Stratejik Plan Değerlendirme Tabloları.....	21
3. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi.....	24
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	25
B- Zayıflıklar	25
C- Değerlendirme	25
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	25

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU

Antalya Belek Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, akademik gelişmeler ve sektör beklentileri doğrultusunda; sürdürülebilir, yenilikçi ve nitelikli çalışmalarıyla hem ulusal hem de uluslararası düzeyde örnek gösterilen bir yapı olma hedefiyle faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu doğrultuda hazırlanan Birim Faaliyet Raporu, Merkezimizin vizyon, misyon ve hedefleri çerçevesinde gerçekleştirdiği çalışmaların kapsamlı bir özetini sunmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi, kurulduğu günden bu yana ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli araştırmalar, disiplinler arası çalışmalar ve sektörel iş birlikleriyle bilimsel üretime ve toplumsal faydaya katkı sunmayı sürdürmektedir. Merkezimiz; Türk ve Dünya mutfak kültürlerinin araştırılması, reçetelendirme çalışmaları, gastronomi turizmi rotalarının oluşturulması, tıbbi aromatik bitkilerin gastronomi ve sağlıkla ilişkilerinin incelenmesi gibi pek çok alanda disiplinler arası iş birliklerine dayalı yenilikçi ve sürdürülebilir projeler yürütmektedir. Merkezimiz, gastronomiyi sağlık, kültür, çevre ve turizm ile kesişen çok boyutlu bir disiplin olarak ele almaktadır. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz çalışmalar, hem üniversitemizin araştırma-geliştirme kapasitesine hem de ülkemizin bilimsel ve kültürel birikimine katkı sağlamaktadır.

Yürütülen faaliyetlerde kalite politikamız temel alınarak; toplumsal kalkınma hedeflerine uygun, Ar-Ge ve Ür-Ge süreçlerine dayalı, Üniversite-Sanayi-Kamu iş birliğini destekleyen ve bilimsel çıktıları toplumsal faydaya dönüştüren bir yaklaşım benimsenmiştir. Ulusal ve uluslararası fonlardan desteklenen projeler, düzenli performans izleme süreçleriyle değerlendirilmektedir. Ayrıca, öğrencilerimizin araştırma odaklı bir eğitim anlayışıyla yetişmesini sağlayacak faaliyetler de Merkezimizin öncelikli gündemleri arasında yer almaktadır.

Merkezimizin bilimsel araştırmalardan danışmanlık faaliyetlerine, seminer ve çalıştaylardan yayın çalışmalarına kadar pek çok alanda yürüttüğü faaliyetler, Türk ve Dünya gastronomisine yönelik farkındalığı artırmaya ve kültürel mirasımızı koruyarak geleceğe taşımaya yöneliktir. Ulusal ve uluslararası kurumlarla geliştirilen iş birlikleri sayesinde hem bilimsel derinlik kazanılmakta hem de yerelden evrensele yayılan güçlü bir etki oluşturulmaktadır.

Bu raporda yer alan tüm faaliyetler; Merkezimizin misyonu olan teknolojik gelişmeleri ve yeşil dönüşümü benimseyen, sürdürülebilir bir geleceği önceleyen projeler üretme vizyonu doğrultusunda şekillendirilmiştir. Sürece katkı sunan akademik ve idari personelimize, iş birliği içerisinde çalıştığımız kurum ve kuruluşlara ve destekleriyle bizleri güçlendiren Üniversite yönetimimize teşekkür eder; gelecekte de aynı azim, kararlılık ve bilimsel sorumlulukla sürdürülebilirlik, dijitalleşme ve kültürel mirasın korunması gibi stratejik temalar ışığında çalışmalarımıza devam edeceğimizi kamuoyuna saygıyla sunarım.

Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül Bağırsakcı

Gastronomi-Mutfak Uygulama ve Araştırma Merkez Müdür V.

İmza

I- GENEL BİLGİLER

A. Misyon ve Vizyon

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 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.

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 Mutfağı ve yöresel yemek kültürünü derinlemesine inceleyerek, bu alanda akademik ve sektörel iş birlikleri kurarak, dünya çapında bilinirlik kazanmaktır.

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetmeliği 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 7 nci maddesinin birinci fıkrasının (d) bendinin (2) numaralı alt bendi ile 14 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır. Bu yönetmelik çerçevesinde:

Merkezin yönetim organları

MADDE 7 – (1) Merkezin yönetim organları şunlardır:

a) Müdür.

b) Yönetim Kurulu.

Müdür

MADDE 8 – (1) Müdür, Merkezin çalışma alanı ile ilgili konularda görev yapan Üniversite öğretim elemanları arasından Rektör tarafından üç yıllık süre için görevlendirilir. Süresi biten Müdür yeniden görevlendirilebilir. Müdür, Merkezin tüm faaliyetlerinden Rektöre karşı sorumludur. Müdürün önerisi ile Merkezin çalışma alanı ile ilgili konularda görev yapan Üniversite öğretim elemanlarından en fazla iki kişi müdür yardımcısı olarak Rektör tarafından görevlendirilir.

Müdür yardımcıları

Müdürün verdiği görevleri yapar. Müdür görevi başında bulunmadığı zamanlarda yerine müdür yardımcılarından birini vekil bırakır. Vekalet altı aydan fazla sürerse yeni Müdür

görevlendirilir. Müdürün görev süresinin bitmesiyle yardımcılarının da görev süresi kendiliğinden sona erer.

Müdürün görevleri

MADDE 9 – (1) Müdürün görevleri şunlardır:

- a) Merkezi temsil etmek.
- b) Merkezin kısa, orta ve uzun dönemli amaç ve politikalarını ve bunlara dayalı eğitim, araştırma ve danışmanlık ile ilgili plan ve programları hazırlamak, Yönetim Kurulunun onayından sonra uygulamak.
- c) Yönetim Kuruluna başkanlık etmek ve alınan kararları uygulamak.
- ç) Personel ihtiyacını belirleyip Yönetim Kuruluna sunmak.
- d) Araştırma ve proje çalışma ekipleri kurmak.
- e) Her yıl sonunda, Merkezin yıllık faaliyet raporunu ve bir sonraki yıla ait çalışma programını hazırlayıp Yönetim Kuruluna sunmak.
- f) Merkez bünyesinde düzenli çalışmayı sağlamak.
- g) Merkezin gözetim ve denetimini yapmak.

Yönetim Kurulu

MADDE 10 – (1) 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.

Yönetim Kurulu üyeleri

Rektör tarafından üç yıl süreyle görevlendirilir ve süresi biten üyeler yeniden görevlendirilebilirler. Süresi dolmadan ayrılan üyelerin yerine kalan süreyi doldurmak üzere Rektör tarafından yeni üyeler görevlendirilebilir. Yönetim Kurulu; Müdürün çağrısı üzerine yılda en az dört defa ve en geç üç ayda bir salt çoğunlukla toplanır ve kararlar oy çokluğu ile alınır. Toplantı günü ve yeri üyelere toplantı tarihinden en az bir hafta önce yazılı olarak bildirilir. Toplantı kararlarına ilişkin oyların eşitliği halinde Müdürün kullandığı oy yönünde çoğunluk sağlanmış sayılır.

Yönetim Kurulunun görevleri

MADDE 11 – (1) Yönetim Kurulunun görevleri şunlardır:

- a) Merkezin faaliyetleri ve yönetimi ile ilgili konularda kararlar almak.
- b) Merkezin eğitim, öğretim, bilimsel araştırma, danışmanlık, yayın, tanıtım ve işbirliği faaliyetlerine ilişkin esasları belirlemek.
- c) Merkezin planladığı veya Merkezden talep edilen eğitim, uygulama, araştırma, danışmanlık, yayın ve işbirliği konularındaki talepleri değerlendirip karara bağlamak.
- ç) Bir önceki yıla ait faaliyet raporunu ve bir sonraki yıla ait çalışma programını değerlendirmek ve Rektörün onayına sunmak üzere karara bağlamak.
- d) Eğitim programları sonunda katılanlara ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde verilecek sertifika, başarı belgesi ve benzeri belgelerin düzenlenme koşullarını belirlemek.
- e) Merkezin faaliyetleri ile ilgili birimleri ve çalışma gruplarını oluşturmak ve bunların görevlerini düzenlemek.
- f) Kamu kurum ve kuruluşları, özel sektör, yurt dışındaki kurum ve kuruluşlar ile ortaklaşa yürütülecek çalışmaların temel ilke, usul ve esaslarını tespit etmek.
- g) Merkezin yönetimi ile ilgili diğer kararları almak.

C. Birime İlişkin Bilgiler

1-Fiziksel Yapı

Yerleşke	Bina adı	Birimi	Kapalı alan m ²	Fonksiyonu
Antalya Belek Üniversitesi	Sanat ve Tasarım Fakültesi	Gastronomi- Mutfak Uygulama Ve Araştırma Merkezi	400	Araştırma

Akademik-İdari Personel Hizmet Alanları			
	Ofis Sayısı	Kapalı alan (m ²)	Kullanan Sayısı
Akademik Personel Çalışma Ofisi	-	-	-
İdari Personel Çalışma Ofisi	-	-	-
Toplam	-	-	-

Araştırma Alanları		
	Sayı	Alan (m ²)
İdari Personel Çalışma Ofisi	-	-
Atölye	-	-
Laboratuvar	-	-
Diğer.....	2	200
Toplam		400

2-Organizasyon Şeması



3-Teknoloji ve Bilişim Altyapısı

3.1. Bilgisayarlar

Cinsi	Sayı
Tümleşik Bilgisayar (all in one)	-
Bilgisayar Monitörü	-
Bilgisayar Kasası	-
Taşınabilir Bilgisayar	-
Tablet	-
Diğer...	-
Toplam	-

3.2. Yazılımlar

Yazılım	Açıklama
-	-

3.3. Bilgiye Abonelik

Birimimize ait bir kütüphane bulunmamaktadır. Öğrencilerimiz ve tüm personel Antalya Belek Üniversitesi Kütüphanesi'nin sunduğu olanaklardan yararlanmaktadır.

3.4. Diğer Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Teknolojik Kaynaklar	
Telefon Hat Sayısı	-
Telefon Cihaz Sayısı	-
Projeksiyon	Kurum bünyesinde bulunan tüm projeksiyon makinaları ihtiyaç dahilinde kullanılmaktadır.
Slayt makinesi	-
Tepegöz	-
Episkop	-
Barkot Okuyucu	-
Baskı makinesi	-
Fotokopi makinesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde kullanılan yazıcı kullanılmaktadır
Yazıcı makinesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde kullanılan yazıcı kullanılmaktadır.
Faks	-
Fotoğraf makinesi	-
Kameralar	-
Televizyonlar	-
Tarayıcılar	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dahilinde kullanılan yazıcı kullanılmaktadır
Müzik Setleri	-
Mikroskoplar	-
Diğer ... (Açıklama Yapınız)	-

3.5. Birimdeki kayıtlı bulunan taşınabilir birim envanteri (masa, keson, dolap vb.)

	Cinsi	Sayısı
1	Klima (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mutfakları)	1
2	Yangın Tüpi (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mutfakları)	1
3	Cam Perdesi (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mutfakları)	36
4	Elektrik panosu (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mutfakları)	2
5	Mutfak dolabı (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Mutfakları)	2
6		
7		
8		
9		
10	Antalya Belek Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü derslik taşınabilirleri kullanılabilmektedir.	
TOPLAM		42

4-İnsan Kaynakları

4.1. Personel Bilgileri

Unvanlar İtibari ile İdari Personel Sayısı			
Unvanı	Kadroların Doluluk Oranına Göre		
	2025		
	Dolu	Boş	Toplam
Müdür (Dr.öğr.üyesi)	EVET		1
Müdür Yardımcısı (Dr.öğr.üyesi)	EVET		1
Yönetim Kurulu Üye (diğer) (2 Dr.öğr.üyesi+2 Öğr.gör)	EVET		4
Raportör (Arş.gör)	EVET		1
Toplam			7

İdari Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı					
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Yük. Lisans ve Doktora
Kişi Sayısı					7
Yüzde %					100

İdari Personelin Hizmet Süresine Göre Dağılımı						
	1-5 Yıl	6-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21-25 Yıl	26 Yıl ve Üzeri
Kişi Sayısı	7					
Yüzde %	100					

İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	20-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı		1	3	3		
Yüzde		14	43	43		

Personelin Cinsiyete Göre Dağılımı		
	Kadın	Erkek
Kişi Sayısı	4	3
Yüzde %	57	43

Sözleşmeli Personel

-

İşçiler

-

Sürekli İşçiler

-

5-Sunulan Hizmetler

5.1-Eğitim Hizmetleri

-

5.2.İdari Hizmetler

-

5.3-Araştırma Merkezleri Hizmetleri

Merkez, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık Bölüm öğrencilerine bilgi ve becerilerini geliştirmelerine yönelik etkinlikler (Seminer, Workshop vs.) gerçekleştirmektedir. Ayrıca alanda önemli fuar, panel, forum vs. gibi gerçekleştirilen etkinliklere katılımları sağlanmaktadır.

15.04.25 tarihinde gerçekleştirilen Çocuk Eğitimi ve Uygulama Araştırma Merkezi iş birliği ile gerçekleştirilen ‘Geleceğin Şefleri’ adlı etkinlikte Kadriye İlkokulu 2. Sınıf öğrencileri kurabiye yapmışlardır. Böylece bu etkinlik kapsamında Toplumda farklı yaş gruplarına sahip bireylere beceri ve bilgi kazandırılmıştır, topluma hizmet edilmiştir.

6- Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

BAP komisyonu, Sanat ve Tasarım Fakültesi Müfredat ve İntibak Komisyonu, Akreditasyon Komisyonu, Stratejik Plan Komisyonu, Mezunlarla İletişim Komisyonu, Toplumsal Cinsiyet

Eşitliği Komisyonu, Bağımlılıkla Mücadele Komisyonu, Toplumsal Katkı Komisyonu, Sanat ve Tasarım Fakültesi Öğrenci Disiplin Kurulu, Kariyer Planlama ve Mezunlarla İletişim Merkezi Yönetim Kurulu gibi farklı birimlerde de görevi bulunan üyelerimiz yer almaktadır.

D) Diğer Hususlar

-

II-AMAÇ ve HEDEFLER

A) Temel Politikalar ve Öncelikler

Birimin hedefleri arasında;

- a) Türk ve Dünya mutfakları konusunda bilimsel araştırma, inceleme ve yayın yapmak, bu nitelikteki çalışmaları koordine etmek, teşvik ve desteklemek amacıyla ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşları harekete geçirmek,
- b) Türk ve Dünya mutfakları ile ilgili konularda sektörler arası planlama, şehir, bölge ve ülke düzeyinde ortaklık, izleme ve değerlendirme, eğitim ve danışmanlık konularında hizmetler vermek,
- c) Türk Mutfağı ve Dünya mutfakları konusunda toplumun, ilgili kurum ve kuruluşların farkındalığının artırılması, bilinçlendirilmesi, eğitilmesi ve destek mekanizmaları oluşturulmasına imkan sağlayıcı çalışmalar yapmak,
- ç) Ulusal ve uluslararası kongre, konferans, seminer, sempozyum, çalıştay ve eğitim toplantıları düzenlemek ve bu gibi faaliyetlere katılmak,
- d) Konu ile ilgili yurt içi ve yurt dışındaki benzer amaçlı kurum ve kuruluşlarla işbirliğinde bulunmak, ortak faaliyetler ve projeler yürütmek,
- e) Türk ve Dünya mutfakları konusunda görsel, işitsel ve yazılı yayınlar yapmak,
- f) Türk ve Dünya mutfakları kapsamında yer alan yemeklerin reçetelerini oluşturmak, bu yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda çalışmalar yapmak,
- g) Türk ve Dünya mutfakları kapsamında yer alan konularda Türk ve yabancı kişi ve kurumlarla işbirlikleri yapılarak ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde sertifikaya dayalı eğitim programları hazırlayıp uygulamak,
- ğ) Tıbbi ve aromatik bitkilerle ilgili disiplinler arası ilişkileri düzenlemek, tıbbi aromatik bitkilerin mutfak sanatına ve sağlığa katkılarını araştırmak,
- h) Yönetim Kurulu tarafından karar verilen diğer faaliyetlerde bulunmak yer almaktadır.

Merkez stratejik planı hazırlanırken;
2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu – Madde 7/d-2,
YÖK 2024–2028 Stratejik Planı,
YÖK Kalite Güvencesi ve Akreditasyon Yönetmeliği,
Antalya Belek Üniversitesi 2024–2028 Stratejik Planı esas alınmıştır.

B) Birim Stratejik Amaç ve Hedefler

Stratejik Amaçlar	Stratejik Hedefler
Stratejik Amaç 1: Uygulamalı eğitim ve mutfak altyapısını güçlendirerek uluslararası standartlarda uygulamalı gastronomi eğitimini desteklemek -1	Hedef-1.1: Merkezin uygulama mutfaklarının modernizasyonu, teknik kapasitesinin artırılması ve sektörle entegrasyonunun güçlendirilmesi
Stratejik Amaç-2: Gastronomi alanında bilimsel araştırma ve AR-GE üretkenliğini artırmak	Hedef-2.1: Merkezde yürütülen AR-GE proje sayısını ve akademik çıktı üretimini artırmak
Stratejik 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
Stratejik Amaç 4: Toplumsal katkı ve paydaş iş birliklerini artırarak yerel gastronomi kültürünü güçlendirmek	Hedef 4.1: Antalya gastronomi mirasına ilişkin etkinlik ve projeler düzenlemek

C) Diğer Hususlar

-

III-FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A. MALİ BİLGİLER

-

1.Bütçe Uygulama Sonuçları

Bütçe Giderleri

2024 Yılı Ekonomik Bazda Ödenek ve Harcamalar (TL)					
Ekonomik Açıklama	Başlangıç Ödeneği	Yıl Sonu Ödeneği	Harcama	Harcama/ B.Ö. (%)	Harcama / Y.S.Ö. (%)
01 Personel Giderleri					
02 Sos.Güv.Kur.De.Pr.G.					
03 Mal ve Hiz.Alım Gid.					
05 Cari Transferler					

06 Sermaye Giderleri					
TOPLAM					

B.Ö. Başlangıç Ödeneği Y.S.Ö.Yıl Sonu Ödeneği

B- PERFORMANS BİLGİLERİ

1.Faaliyet ve Proje Bilgileri

Akademik Faaliyetler

-

Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri

Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: 9. GASTRO ALANYA ULUSLARARASI YEMEK YARIŞMASI

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 27-28-29 OCAK

Etkinliğin Konusu: Antalya Belek Üniversitesi olarak, 27-28-29 Ocak 2025 tarihlerinde Altın Keçce Turizm ve Aşçılar Derneği ile Alanya Belediyesi tarafından düzenlenen 9. Gastro Alanya Uluslararası Yemek Yarışması'nda büyük bir başarıya imza attık. Üniversitemiz yarışmadan 10 altın, 2 gümüş madalya ve 1 kupa ile döndü.



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: ANFAŞ: 31. FOOD PRODUCT 2025

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 31 OCAK

Etkinliğin Konusu: ANFAŞ - Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi; FoodProduct – Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı'na katılan hocalarımız sektörel paydaşlar ile fikir alışverişinde bulunup gıda ürünlerini incelemişlerdir.

Katılımcı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Hocalarından



Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren
Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç
Arş. Gör. Ayden Özekinci

Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları
Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: CEKET Gİyme TÖRENİ

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 21 ŞUBAT 2025

Etkinliğin Konusu: Gastronomi ve Aşçılık bölümleri birinci sınıf öğrencilerine ceket giyme töreni düzenlenmiştir. Ek olarak bu etkinlikte yarışmalarda dereceye giren öğrencilerimize ve 4emekleri geçen hocalarımıza teşekkür belgeleri takdim edilmiştir.

Katılımcı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları
1. Sınıf öğrencileri ve Akademik Kadro



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları
Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: GÜNEY KARİYER FUARI

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 24-25 ŞUBAT

Etkinliğin Konusu: Bölümümüz hocaları öğrenciler ile birlikte üniversitemiz ve bölümümüzü temsilen Güney Kariyer Fuarı'na katılmışlardır.

Katılımcı:

Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül Bağırsakçı

Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü'nden öğrenciler.



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: CULINARY FORUM

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 26-27 ŞUBAT

Etkinliğin Konusu: Bölümümüz hocaları öğrenciler ile birlikte üniversitemiz ve bölümümüzü temsilen Culinary Forum'a katılmışlardır.

Katılımcı:

Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren

Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı

Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç

Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül Bağırsakcı

Arş. Gör. Ayden Özekinci

Arş. Gör. S. Çilem Kaya



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: TAT BEACH MUTFAK EĞİTİMİ

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 20 MART

Etkinliğin Konusu: Tat Beach bünyesinde gerçekleştirilen eğitime 60 öğrencimiz katılmış ve ekmek, kurabiye ve pasta yapımı ile ilgili uygulamalı eğitim almışlardır.

Katılımcı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri (60 Öğrenci)



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: GALERİ KRİSTAL MUTFAK EĞİTİMİ

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 15 NİSAN

Etkinliğin Konusu: Galeri Kristal bünyesinde gerçekleştirilen eğitime 40 öğrencimiz katılmış ve çikolata, ekmek, kurabiye ve dondurma yapımı ile ilgili uygulamalı eğitim almışlardır.

Katılımcı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri (40 Öğrenci)



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: GELECEĞİN ŞEFLERİ

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 22 NİSAN

Etkinliğin Konusu: 23 Nisan etkinlikleri kapsamında Kadriye İlkokulu'ndan ikinci sınıf öğrencileri kurumumuza gelerek kurabiye yapıp pişirmişlerdir. 19 ilkokul öğrencisinin katıldığı etkinlikte Gastronomi Mutfak Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi, BU Gastronomi Kulübü ve Çocuk Eğitimi ve Uygulama Araştırma Merkezi iş birliği yapmışlardır.

Katılımcı: Kadriye İlkokulu'ndan 19 ikinci sınıf öğrencisi,



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: CRYSTAL HOTELS KARIYER GÜNÜ

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 25 NİSAN

Etkinliğin Konusu: Kariyer günü etkinliği

Konuşmacı: Kilit Grup Hospitality'den Adil Gürkan, İhsan Somuncuoğlu, Faruk Tosun ve Raşit Yıldırım'ın katılımları ile gerçekleşen söyleşi ve soru cevap etkinliği sonrasında fuaye alanında iş ve staj başvuruları için sektör öğrenci buluşması gerçekleşmiştir.

Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: FOODFEST ANTALYA

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 9 MAYIS

Etkinliğin Konusu: Antalya Karaalioğlu Parkı'nda gerçekleşen Antalya FoodFest etkinliğinde sahnede görev alarak Serik Çileği workshopu gerçekleştirdik. Aşçılık Bölümü Hocalarından Salim Okan Gündoğdu, Aslı Tarhan ve üç Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi ile sahnede Serik Çileği ile üç farklı tarih uygulamalı olarak anlatılmış ve sunulmuştur. Etkinlik kapsamında sahne moderatörlüğünü Gastronomi Bölüm Başkanı Sezer Yersüren gerçekleştirmiş, Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı, Dr. Öğr. Şehriban Gül Bağırsakçı, Dr. Öğr. Üyesi Damla Kılıç ve Arş. Gör. S. Çilem Kaya ise sahne arkasında ve fotoğraf çekiminde görev almışlardır.

Katılımcı: Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı, Dr. Öğr. Şehriban Gül Bağırsakçı, Dr. Öğr. Üyesi Damla Kılıç ve Arş. Gör. S. Çilem Kaya



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 21-27 MAYIS

Etkinliğin Konusu: Türk Mutfağına Dair Genel Bilgilendirme/ Söyleşi, Uygulama Mutfağında Klasik Türk Mutfağı Reçetelerin Yapılması, Uygulama Mutfağında Geleneksel Antalya Yöresine Ait Reçetelerin Yapılması. Rektörlüğün katılımı ile yapılan yemeklerin tadımı

Katılımcı/Konuşmacı: Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları & Aşçılık Programı öğrencileri ve Hocaları



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: 9. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel,Bilimsel vb): Bilimsel

Etkinlik Tarihi: 9-11 Ekim 2025

Etkinliğin Konusu: Bölümümüz doktor öğretim üyelerinden Mesut Murat Adabalı, 9. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi'nde "6 Şubat Depremlerinin Gastronomi Sektörüne Etkisi: Malatya İli Örneği" isimli bildirisi ile katılım gerçekleştirmiştir.

Katılımcı/Konuşmacı: Dr. Öğr Üyesi Mesut Murat Adabalı

Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: Mutfakta profesyonel Bıçak Eğitimi

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel,Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 21 Ekim 2025

Etkinliğin Konusu: Pirge Akademi eğitmenlerinden Fırat Erbil Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri ile Aşçılık öğrencilerine yönelik olarak Bıçak Kullanım eğitimi vermiştir. Öğrenci ve akademisyenlerimizin katılımı ile gerçekleşen bu eğitim etkinliğinde Sayın Fatih Erbil'e teşekkür belgesi takdim edilmiştir.

Konuşmacı: Fırat Erbil



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: ANFAŞ Antalya Turizm Fuarı

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel,Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 23 Ekim 2025

Etkinliğin Konusu: ANFAŞ'ta düzenlenen Antalya Turizm Fuarına Bölümümüzü temsilen Arş. Gör. S. Çilem Kaya katılmıştır.

Katılımcı/Konuşmacı: Arş. Gör. S. Çilem Kaya



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: GASTROANTALYA Mutfak Yıldızları Buluşması

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel,Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 21-23 Kasım 2025

Etkinliğin Konusu: 21-23 Kasım tarihleri arasında CamPiramit'te gerçekleşen GASTROANTALYA yemek yarışmasında sekiz kategoride yarışan toplam 15 öğrencimiz 1 altın madalya, bir kupa, 9 gümüş madalya ve 5 bronz madalya ile yarışmayı tamamlamışlardır.

Katılımcı: 15 Öğrenci ve Bölüm Hocaları



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

Etkinlik Adı: Anadolu Yemekleri Sergisi & Söyleşisi

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 25 Kasım 2025

Etkinliğin Konusu: 25 Kasım 2025 saat 11:00'da İbrahim Coşkun Konferans Salonu'nda gerçekleşen Anadolu Yemekleri Söyleşisine M Ünver Kozanlı (Turizm Eğitimi ve Eğiticileri Derneği Y.K.Başkanı), Hüseyin Tandoğan (Turizm Eğitimi ve Eğiticileri Derneği Y.K. Üyesi), Celal Sole (Executive Chef) ve Güven Öztürk (Executive Chef) katılmışlar ve Anadolu yemek kültürü hakkında söyleşi gerçekleştirmişlerdir. Bu çalışmada İmra Torun (Meryan otel genel müdürü) ve Murat Yumuş (F&B müdürü) operasyonel katkıda bulunmuşlardır. 44 öğrencinin dinleyici olarak katıldığı söyleşi sonrasında Fuaye Alanı'ndaki Anadolu Yemekleri sergisi gezilmiştir.

Konuşmacı:

M Ünver Kozanlı (Turizm Eğitimi ve Eğiticileri Derneği Y.K.Başkanı), Hüseyin Tandoğan (Turizm Eğitimi ve Eğiticileri Derneği Y.K. Üyesi), Celal Sole (Executive Chef) ve Güven Öztürk (Executive Chef)



Birim Adı: Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama Araştırma Merkezi

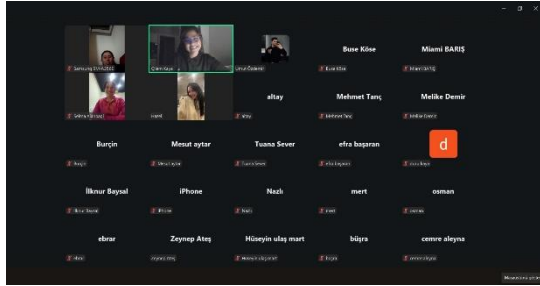
Etkinlik Adı: KAP Akademik Kadro & Öğrenci Bilgilendirme Toplantısı

Etkinlik Türü (Sosyal, Kültürel, Bilimsel vb):

Etkinlik Tarihi: 25-26 Kasım 2025

Etkinliğin Konusu: Kalite ve akreditasyon çalışmaları kapsamında KAP (Kurumsal Akreditasyon Programı) çerçevesinde ne düzeyde olduğunu tartışmak üzere akademik kadro ile, KAP süreçleri ile ilgili gerekli bilgilendirmenin yapılması için öğrenciler ile toplantılar gerçekleştirilmiştir.

Katılımcı: Bölüm iç paydaşları



2.Birim Stratejik Plan Değerlendirme Tabloları

Hedef Kartı 1					
Amaç 1	Uygulamalı eğitim ve mutfak altyapısını güçlendirerek uluslararası standartlarda uygulamalı gastronomi eğitimini desteklemek				
Hedef 1.1	Merkezin uygulama mutfaklarının modernizasyonu, teknik kapasitesinin artırılması ve sektörle entegrasyonunun güçlendirilmesi				
Amacın İlgili Olduğu Program/Alt Program Adı	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi				
Amacın İlişkili Olduğu Alt Program 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.				
H 1.1. Performansı	%100				
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri (A)	İzleme Dönemi Yılsonu Hedeflenen Değer (B)	İzleme Dönemindeki Gerçekleşme Değeri (C)	Performans (%) (C-A)/(B-A)
P.G.1.1.1 Uygulama mutfaklarında ekipman yenileme oranı (%)	%40	-	%10	%10	%100
PG 1.1.2 Düzenlenen profesyonel şef atölyesi sayısı	%30	-	2	2	%100
Hedefe İlişkin Değerlendirmeler					
Merkezce yürütülen BAP projesi kapsamında mutfak ekipman ilavesi olmuş ve sektörel mutfaklarda öğrencilerimiz yerinde eğitim gerçekleştirme şansı bulmuştur.					

Hedef Kartı 2	
Amaç 11	Gastronomi alanında bilimsel araştırma ve AR-GE üretkenliğini artırmak
Hedef 2.1	Merkezde yürütülen AR-GE proje sayısını ve akademik çıktı üretimini artırmak
Amacın İlgili Olduğu Program/Alt Program Adı	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi

Amacın İlişkili Olduğu Alt Program 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.				
H 1.1. Performansı	%100				
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri (A)	İzleme Dönemi Yılsonu Hedeflenen Değer (B)	İzleme Dönemindeki Gerçekleşme Değeri (C)	Performans (%) (C-A)/(B-A)
PG 2.1.1: SCI/ESCI yayın sayısı	%40	-	-	-	-
PG 2.1.2: Gastronomi odaklı BAP/TÜBİTAK proje sayısı	%30	-	1	1	%100
PG 2.1.3: Merkez bünyesinde yürütülen öğrenci AR-GE grubu sayısı	%30	-	-	-	-

Hedefe İlişkin Değerlendirmeler

Hedef Kartı 3					
Amaç 1	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				
Amacın İlgili Olduğu Program/Alt Program Adı	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi				
Amacın İlişkili Olduğu Alt Program 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.				
H 1.1. Performansı	-				
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri (A)	İzleme Dönemi Yılsonu Hedeflenen Değer (B)	İzleme Dönemindeki Gerçekleşme Değeri (C)	Performans (%) (C-A)/(B-A)
PG 3.1.1: Kuluçka merkezine yönlendirilen	%40	-	-	-	-

gastronomi inovasyon projesi sayısı					
PG 3.1.2: Düzenlenen gıda ve gastronomi kültürü/turizmi inovasyon atölye çalışması sayısı	%30	-	-	-	-
PG 3.1.3: Ticarileşen ürün/prototip sayısı	%30	-	-	-	-

Hedefe İlişkin Değerlendirmeler

2024-2028 Stratejik planında yer alan bu hedef bu yıl içerisinde gerçekleştirilememiştir.

Hedef Kartı 4					
Amaç 1	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				
Amacın İlgili Olduğu Program/Alt Program Adı	Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi				
Amacın İlişkili Olduğu Alt Program 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.				
H 1.1. Performansı	% 100				
Performans Göstergesi	Hedefe Etkisi (%)	Plan Dönemi Başlangıç Değeri (A)	İzleme Dönemi Yılsonu Hedeflenen Değer (B)	İzleme Dönemindeki Gerçekleşme Değeri (C)	Performans (%) (C-A)/(B-A)
PG 4.1.1: Yerel gastronomi etkinlik sayısı	%40	-	1	1	%100
PG 4.1.2: Kooperatif/yerel üretici iş birliği	%30	-			-
PG 4.1.3: Sosyal sorumluluk projesi sayısı	%30	-	1	-	%100
Hedefe İlişkin Değerlendirmeler					
Yürütülen BAP projesi ve hocalarımızda gerçekleştirilen akademik makale, kongre sunum çalışmaları arasında sosyal sorumluluk konuları yer almaktadır.					

3. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

2024-2028 Stratejik plan hedef kartlarında yer alan 1 BAP projesi, 1 sosyal sorumluluk etkinliği, şef atölyesi etkinlikleri gerçekleştirilmiştir. Stratejik planda yer alan, kooperatif/yerel üretici iş birliği, inovasyon atölyesi ve projeleri, SCI/ESCI yayınları ileriki süreçte gerçekleştirilmelidir.

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A- Üstünlükler :

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 sebebiyle şef mutfakları uygulamaları gerçekleştirilebilmektedir.

B- Zayıflıklar:

Uygulama mutfakları ve AR-GE altyapısının yüksek yatırım ve yenileme maliyetleri sebepleri nedeniyle mutfak ekipman yenilemesi sınırlı düzeyde kalmaktadır.

C- Değerlendirme

Belek'in sahip olduğu güçlü turizm altyapısı, uluslararası otel zincirleri ve yüksek gastronomi hacmi, merkez için önemli bir uygulama, AR-GE ve sektörle bütünleşme avantajı sunmaktadır. Bu durum, şef mutfakları uygulamalarının gerçek sektör koşullarında test edilmesine ve yenilikçi gastronomi yaklaşımlarının hızla hayata geçirilmesine olanak tanımaktadır. Bununla birlikte, uygulama mutfakları ve AR-GE altyapısına yönelik yüksek yatırım ve yenileme maliyetleri, mevcut fiziki donanımın güncellenmesini sınırlamış ve teknolojik kapasitenin potansiyelinin altında kalmasına yol açmıştır. Dolayısıyla merkez, stratejik konumu ve iş birliği olanakları açısından güçlü bir avantaja sahip olmakla birlikte, altyapı yatırımlarının yetersizliği nedeniyle bu avantajı tam anlamıyla değerlendirememektedir.

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

- Uygulama mutfakları ve AR-GE altyapısının kademeli olarak yenilenmesi amacıyla kamu destekleri, ulusal ve uluslararası fonlar ile sektör paydaşlarıyla ortak yatırım modelleri geliştirilmelidir.
- Uluslararası otel zincirleri ve gastronomi ekipman üreticileri ile sponsorluk ve stratejik iş birlikleri kurulmalı, bu iş birlikleri aracılığıyla ekipman yenileme ve teknolojik güncelleme süreçleri desteklenmelidir.
- Mevcut altyapının daha verimli kullanımı için modüler ve çok amaçlı mutfak tasarımları tercih edilerek bakım ve yenileme maliyetleri azaltılmalıdır.
- AR-GE faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla akademi-sektör iş birlikleri güçlendirilmeli, uygulamalı projeler ve pilot çalışmalar teşvik edilmelidir.
- Uzun vadede merkez için bir altyapı yenileme ve teknolojik dönüşüm yol haritası hazırlanarak düzenli izleme ve değerlendirme mekanizmaları oluşturulmalıdır.