



ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
GASTRONONOMİ-MUTFAK
SANATLARI UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ

FAALİYET RAPORU

2024

OCAK 2025



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	2/44

İÇİNDEKİLER

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU	3
I- GENEL BİLGİLER	5
A. Misyon ve Vizyon	5
B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar	5
C. İdareye İlişkin Bilgiler	5
1-Fiziksel Yapı.....	8
2-Teşkilat Yapısı	8
5-Sunulan Hizmetler	15
II-AMAÇ ve HEDEFLER	21
A) Temel Politikalar ve Öncelikler	22
B- PERFORMANS BİLGİLERİ.....	24
1.Faaliyet Bilgileri.....	24
IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	24
A- Üstünlükler	25
B- Zayıflıklar	25
C- Değerlendirme	25
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER.....	26

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU

Antalya Belek Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Gastronomi ve 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.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	4/44

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 sunarız.

Sezer YERSÜREN

Merkez Müdürü

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	5/44

I- GENEL BİLGİLER

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi-Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi misyon ve vizyonu, teşkilat yapısı, sunulan hizmetler, insan kaynakları, fiziki kaynakları ve mevzuatına ilişkin bilgiler bu bölümde verilmiştir.

A. Misyon ve Vizyon

Misyon

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi sektör talepleri ve akademik gelişmelerin rehberliğinde turizm sektörünün gelişimine katkı sunacak, Türk ve Dünya mutfak kültürü ve uygulamalarında teknolojik gelişmeleri ve yeşil dönüşümü benimseyen sürdürülebilir bir geleceği gözeten çalışma ve projeler gerçekleştirmeyi misyon olarak benimsemiştir.

Vizyon

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi nitelikli ve donanımlı akademik kadrosu gerçekleştirdiği ulusal ve uluslararası araştırma geliştirme çalışmaları ile toplumsal kalkınmada öncü ve örnek gösterilebilir bir AR-GE merkezi olmayı vizyon olarak benimsemiştir.

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.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



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 yardımcılarında 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

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

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.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

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. İdareye İlişkin Bilgiler

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi 18 Nisan 2021 tarihli Resmi Gazete yazısı ile kurulmuştur. Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi; Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesine bağlı olarak hizmet veren bir birimdir. Müdür, Müdür Yardımcısı ve Yönetim Kurulu üyelerinden oluşur. Takip eden bölümlerde detaylı bilgiler verilecektir.

1-Fiziksel Yapı

Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi; Antalya Belek Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesine bağlı olarak hizmet veren bir birimdir. Dolayısı ile ilgili birimin imkanlarından faydalanarak faaliyetlerini sürdürmektedir.

Araştırma Alanları		
	Sayı	Alan (m ²)
İdari Personel Çalışma Ofisi	0	0
Atölye	0	0
Laboratuvar	0	0
Diğer.....	2	200
Toplam	2	200

2-Teşkilat Yapısı

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi-Mutfak Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi bir Müdür, bir Müdür Yardımcısı ve Yönetim Kurulundan oluşan bir rektörlük birimidir.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

Müdür: Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren

Müdür Yardımcısı: Dr. Öğr. Gül Damla Kılıç

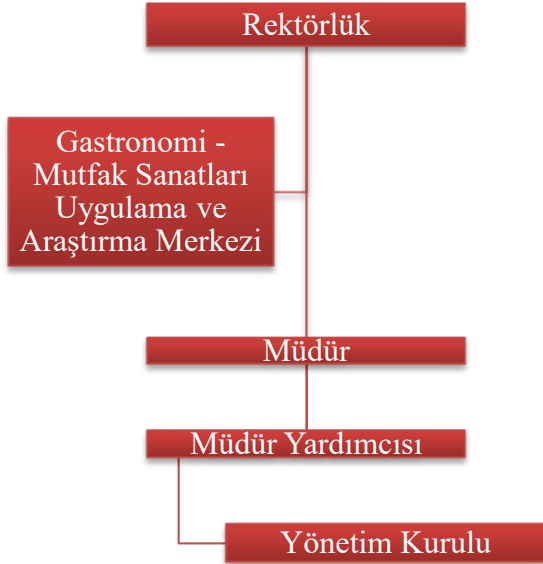
Yönetim Kurulu:

Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı

Dr. Öğr. Üyesi Şehriban Gül Bağırsakcı

Öğr. Gör. Salim Okan Gündoğdu

Öğr. Gör. Aslı Tarhan



3.5- 31.12.2024 tarihi itibarıyla taşınır programında kayıtlı bulunan birim envanteri

Donanım Türü1	Derslikler2								Pastane	Ana mutfak
	ÇS2	İCKS	202	206	216	217	218	K.Amfi		
Kapasite	27	250	42	55	38	36	25	40	25	25
Kürsü	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

Projeksiyon	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0
Akıllı tahta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Yazı Tahtası (Sabit)	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
Yazı Tahtası (Hareketli)	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
Projeksiyon Perdesi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bilgisayar	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Bilgisayar Masası	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Koltuk	0	250	0	0	0	0	0	40	0	0
Masa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kolçaklı Sandalye	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sıra	27	0	42	88	38	45	26	40	0	0
Saat	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ses Sistemi	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
Çöp Kovası	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Klima	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	11/44

Yangın Söndürme Tüpü	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Cam Perdesi	0	2	12	7	8	8	26	0	20	16
Komidin Masa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kamera	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0

1:İlave donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.

2:Derslik adı veya numarasını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.

Donanım Türü1	Laboratuvar, Uygulama Alanı, Seminer veya Toplantı Salonu Adı2					
	Ana Mutfak	Pastane				
Kürsü	0	0				
Sıra	0	0				
Projeksiyon	0	0				
Yazı Tahtası (Sabit)	0	0				
Yazı Tahtası (Hareketli)	0	0				
Akıllı tahta	0	0				

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	12/44

Grup Askılık	0	0				
Projeksiyon Perdesi	0	0				
Bilgisayar	0	0				
Bilgisayar Masası	0	0				
Koltuk	0	0				
Masa	0	0				
Kolçaklı Sandalye	0	0				
Saat	0	0				
Ses Sistemi	0	0				
Çöp Kovası	5	5				
Sandalye	0	0				
Klima	1	1				
Yangın Tüpü	1	1				
Cam Perdesi	16	20				
Malzeme Dolabı	Kiler	Kiler				
Elektrik Panosu	1	1				
Mutfak Dolabı	1	1				
Lambader	0	0				

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	13/44

Servis Asansörü	1	0				
<i>1:Ek donanım varsa satır ekleyerek yazabilirsiniz. İlgili donanımın sayısını veriniz.</i>						
<i>2:Bu amaçlı kullanılan yerin adını yazınız. Gerektiğinde sütun ekleyiniz.</i>						
Donanım Türü1	Mutfak adı3					
	Ana Mutfak	Pastane				
Büyükölük (metre kare olarak)	100	100				
En verimli kapasitesi	90	90				
En kalabalık şubedeki öğrenci sayısı	24	24				
1)Dondurucular	0	0				
2)Gazlı Fırın	2	2				
3)Kuzine Fırın	0	0				
4)Konveksiyonlu Fırın	2	3				
5)MD 674 Silver Solo MD Fırın	0	0				
6)Yer Ocağı	0	0				
7)2 Brulörlü Gazlı Ocak	0	0				
8)4 Brulörlü Gazlı Ocak	0	0				

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	14/44

9)Set Üstü Fritöz Elektrikli	0	0	
10)Izgara Makinesi	0	0	
11)Ekmek Dilimleme Makinesi	0	0	
12)Gıda Dilimleme Makinesi 250 MM	0	0	
13)Davlumbaz (Türlerine göre ayrı satır ekleyerek yazabilirsiniz)	12	1	
14)Kıyma Makinesi	0	0	
15)Vakum Makineleri	0	0	
16)Patates Soyma Makinesi	0	0	
17)Su Arıtma Cihazı	0	0	
18)10'lu Bıçak Sterilizatör Makinesi	0	0	
19)Tezgahlar	12	3 (Büyük)	
20)Izgaralar	0	0	
21)Pişirme Setleri	0	0	
22)Et Kütüğü	0	0	
23)Stand Mikser	0	5	
24)Yangın Tüpü	1	1	
25)Elektrik Panosu	0	0	

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

26)Mutfak Dolabı	0	0	
27)Servis Asansörü	0	0	
28)Mutfak çıkışı kanalizasyon bağlantı yerinde yağ tutucu sistem	0	0	
29)Fritöz	0	0	
30)Buz makinesi	0	0	
31)Dondurma makinesi	0	0	
32)Taze makarna yapma aparatı	10	0	
33)Blast chiller	0	0	
34)Çikolata eritme benmari	0	0	

5-Sunulan Hizmetler

5.4-Araştırma Merkezleri Hizmetleri

Bu kısımda tüm uygulama ve araştırma merkezleri görev, yetki ve sorumlulukları çerçevesinde faaliyet dönemi içerisinde yerine getirdiği hizmetlere özet olarak yer verilecektir. (Fotoğraflar var ise eklenecektir.)

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

5.5- Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri

FAALİYET TÜRÜ	SAYISI
Sempozyum ve Kongre	4
Konferans	3
Panel	1
Seminer	4
Açık Oturum	
Söyleşi	2
Tiyatro	
Konser	
Sergi	
Turnuva	
Teknik Gezi	
Eğitim Semineri	
Diğer...	
Toplam	15

Etkinlikler				
Birim adı	Etkinlik Konusu	Etkinliği n Tarihi	Katılımcı/konuşmacı	Fotoğraf Kanıtı
GAMUA M	MİXOLOG WORKSHOP	24 Nisan 2024	Nirvana Otel iş birliğinde "Mixolog Workshop"unu gerçekleştirildi. Bu organizasyona Nirvana Otelleri Eğitim Direktörü Esra ARSLAN, F&B Müdürü Volkan GÖKKAYA ve Mixolog Umut YİĞİTER katılım gerçekleştirmiştir.	
GAMUA M	KURABİYE WORKSHOP	30 Nisan 2024	Yön Koleji iş birliğinde ilkokul 2.sınıf öğrencileri ile kurabiye workshopu gerçekleştirilmiştir.	

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

GAMUA M	KARİYER GÜNÜ	10 Mayıs 2024	Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık Bölmülerince düzenlenen Crystal Hotel ve Nirvana Hotelin katılımıyla Kariyer Günü etkinliği gerçekleştirilmiştir.	
GAMUA M	8. INTERNATIONA L GASTRONOMY TOURİSM STUDIES CONGRESS	17-20 Ekim 2024	Kuşadası Liberty Hotel’de gerçekleşen 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi’ne üç (3 ayrı) bildiri ile sayın Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren, Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı ve Arş. Gör. Songül Çilem Kaya katılım gerçekleştirerek bölümümüzü ve üniversitemizi temsil etmişlerdir.	
GAMUA M	2. ULUSLARARASI SANAT VE SOSYAL BİLİMLER KONGRESİ’NDE SUNUŞ	25 EKİM 2024	Bölüm araştırma görevlilerinden Songül Çilem Kaya "Fine dining mobbing: “Hunger” Filminin Mutfak Çalışanlarının Maruz Kaldıkları Mobbing Bağlamında İncelenmesi” adlı bildirisi ile 2. Uluslararası Sanat ve Sosyal Bilimler Kongresi’nde sunuş gerçekleştirmiştir.	

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

GAMUA M	GASTRONOMİNİ N GELECEĞİ İŞTE BUGASTRONOM İ SÖYLEŞİ	7 KASIM 2024	 7 Kasım 2024 14:30  İbrahim Coşkun Konferans Salonu Antalya Belek Üniversitesi Öğrencilerine Özel Söyleşi: Gastronominin Geleceği Otel mutfak şefleri, sektörün mevcut durumu ve geleceği hakkında deneyimlerini, görüşlerini ve önerilerini paylaşmak üzere söyleşi gerçekleştirmişlerdir.	
GAMUA M	CRYSTAL HOTELS MUTFAK GEZİSİ İŞTE BU GASTRONOMİ KEŞİF ZAMANI	8 KASIM	Endüstriyel mutfakların otel işletmelerindeki işleyişini görmek, şefler ile deneyim paylaşımında bulunmak için 8 Kasım'da Crystal Hotels ziyareti gerçekleştirilmiştir. Arş. Gör Ayden Özekinci ve GAS-1 & ASC-1 sınıfları Aşçılık Programı'ndan Öğr. Gör. Beyza Kaçar; endüstriyel mutfaklarla tanışmaları için mutfak gezisinde öğrencilerimize eşlik etmişlerdir.	
GAMUA M	KİLİT GRUP OTEL ŞEFLERİYLE SÖYLEŞİ	11 KASIM	Crystal Hotels şeflerinden Faruk Tosun ve yardımcı aşçıları Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Aşçılık Bölümü öğrencilerine eğitim ve workshop amaçlı eğitim gerçekleştirmişlerdir.	

Hazırlayan

Kalite Koordinatörlüğü

Kontrol Eden

Kalite Koordinatörü

Yayın Onayı

Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	19/44

GAMUA M	14. ULUSLARARASI RESORT TURİZM KONGRESİ	20-21 KASIM	Yer: Lara Barut Collection ve Nirvana Cosmopolitan Hotel 'de gerçekleşen 14. ULUSLARARASI RESORT TURİZM KONGRESİ'ne Sezer Yersüren Mesut Murat Adabalı Beyza Kaçar Ayden Özekinci Aslı Tarhan Hocalarımız bölümümüzü temsilen dinleyici olarak katılım gerçekleştirmişlerdir.	
GAMUA M	VERİMLİ MUTFAKLAR İÇİN YENİLİKÇİ ÇÖZÜMLER ETKİNLİĞİ	27 KASIM	5 Farklı ulusal ve uluslararası çapta bilinirliği olan firma (İçim, Pirge, Bonna, Cambro, Rational) verimli mutfaklar prensibiyle geliştirdiği yenilikçi ürünleri tanıttıkları etkinliğe Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren, Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı ve aşçılık programı bölümünden Öğr. Üyesi Salim Okan Gündoğdu bölümümüzü ve üniversitemizi temsilen katılmışlardır.	
GAMUA M	NİRVANA HOTELS MUTFAK EĞİTİMİ (6 Tür-37 öğrenci) İŞTE BUGASTRONOM İ WORKSHOP	3 ARALIK	Tarih: 3 Aralık 2024 10:00 Yer: Nirvana Cosmopolitan Hotel Nirvana Hotels Mutfak Eğitimi Mutfak alanında dört farklı uzmanlık kapsamında	

Hazırlayan

Kontrol Eden

Yayın Onayı

Kalite Koordinatörlüğü

Kalite Koordinatörü

Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	20/44

			düzenlediğimiz workshop'lar ile yeteneklerinizi geliştirmenin tam zamanı! Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü veya Aşçılık Programı öğrencisiyseniz, bu fırsatı kaçırmayın. Bu benzersiz eğitimi kaçırmayın, yeteneklerinizi bir üst seviyeye taşıyın! #İşteBUGastronomiWorkshop #AntalyaBelekÜniversitesi #BUGastronomi #BelekGastronomi #Gastronomi #MutfakSanatları #Workshop #KilitGroupHotels	
GAMUAM	ENDÜSTRİYEL FIRIN KULLANIM EĞİTİMİ	4 ARALIK	Rational ekibinden Chef Berat Akdoğan öğrencilerimize endüstriyel fırının kullanımını ve püf noktalarını uygulamalı olarak göstermiştir.	

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

GAMUA M	5. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi	29 KASIM	Bölümümüz Araştırma Görevlisi S. Çilem Kaya “Masal ve Gerçek Arasında: The Land of Legends’ın Kadriye Mahallesi’ndeki Soylulaştırma Pratikleri ile İlişkisinin İncelenmesi” adlı bildirisi ile 5. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi’nde yüz yüze sözlü sunum gerçekleştirmiştir.	
GAMUA M	9.Ulusal Çevre Kongresi	4 ARALIK	Bölümümüz Araştırma Görevlisi Ayden Özekinci “Gıda atığına karşı mutfakta eğitim: sürdürülebilir geleceğin rotası” adlı bildirisi ile 9.Ulusal Çevre Kongresi’nde sözlü sunum gerçekleştirmiştir.	

II-AMAÇ ve HEDEFLER

AMAÇLARIMIZ

Merkezin amacı; Türk ve Dünya mutfak kültürünü araştırmak, yemeklerin reçetelendirilmesi çalışmalarına katkı sağlamak, bir turizm unsuru olarak “Türk Gastronomi Turizmi” rotalarının oluşturulması ve incelenmesi çalışmalarını yürütmek, dünya mutfak kültürleri araştırmaları açısından çalışmalar yürüterek bu konu üzerine uygulamalar ortaya koymak ve Türkiye’de dünya mutfak kültürleri etkilerini ortaya çıkarmak, tıbbi aromatik bitkilerin Türk ve dünya mutfakları üzerindeki etkileri ve sağlık alanındaki belirtilerini ortaya çıkarmaktır.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



HEDEFLERİMİZ

- 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.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı

A) Temel Politikalar ve Öncelikler

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA GELİŞTİRME MERKEZİ KALİTE POLİTİKASI

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Geliştirme Merkezi, disiplinler arası ve nitelikli araştırmaları, üst düzey eğitimi, girişimciliği ve topluma sunduğu hizmetleriyle ulusal ve uluslararası düzeyde saygın ve öncü bir bölüm olma vizyonu doğrultusunda;

- Toplumsal kalkınma hedefleri doğrultusunda ülkemizin ve bölgemizin ihtiyaç duyduğu çalışmaları önceleyen,
- Ulusal ve uluslararası iş birlikleri sayesinde kazanılan dış fonlarla desteklenen nitelikli Araştırma-Geliştirme (Ar-Ge) çalışmalarının sonuç ve çıktıları takip edip gerektiğinde sürece müdahale ederek en yüksek değere ulaşmaya çalışan,
- Gastronomi alanındaki bilgi, beceri ve deneyimlerini, Ar-Ge ve Ürün Geliştirme (Ür-Ge) donanımlarını ve çıktıları toplumsal katkı bilinciyle paylaşan,
- Stratejilerimizle uyumlu şekilde yönlendirilen Üniversite-Sanayi-Kamu iş birliğinde yürütülen üst düzey bilimsel araştırmaların çıktıları ekonomik değere dönüştürerek girişimcilik ve yenilikçiliği sürdürülebilir kılan,
- Ar-Ge destek programlarına katılımı ve fonların etkin kullanımını sağlamak adına, araştırmacıların yetkinliklerini geliştirecek etkinlikler düzenleyen,
- Araştırma çıktıları ve kazanımlarını düzenli performans ölçümleriyle izleyen, değerlendiren ve sürekli iyileştirmeyi önceleyen,
- Her düzeydeki eğitim programlarında gerek akademisyenler gerekse öğrenciler için araştırmayı eğitimin temel bileşeni haline getirerek bilimsel zenginliği ve motivasyonu artıran,
- Sürdürülebilir eğitim-bilim ekosistemi oluşturarak, bilgi ve teknolojiyi insana fayda ilkesi çerçevesinde yaşam boyu eğitim ve gelişim sürecine entegre ederek katkıda bulunan,
- Üniversite içerisinde geliştirdiği idari yapılanma ile Araştırma-Geliştirme çalışmalarının bütüncül bir bakış açısıyla yürütülmesini sağlayan,

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	24/44

- Araştırmacı, sorgulayıcı ve çözümleyici düşünce yapısında, hızla değişen dünya koşullarında topluma fayda sağlayabilecek, milli, manevi, kültürel ve insani değerlere saygılı ve bu değerleri içselleştirmiş öğrenciler yetiştiren, eğitimde ve bilimde lider ve rehber bir üniversite olmayı ilke edinmiştir.

B- PERFORMANS BİLGİLERİ

1.Faaliyet Bilgileri

2024 yılında GAMUAM bünyesinde 15 etkinlik düzenlenmiş olup bu etkinlikler yukarıdaki faaliyet/etkinlik tablosunda açıklandığı gibidir.

2025 hedefi olarak etkin ve verimli geçen 2024 yılındaki disiplinin sürdürülmesi planlanmaktadır.

Faaliyet Bilgileri

GAMUAM bünyesinde gerçekleştirilen etkinlikler hedef ve amaçlara hizmet etmesi bakımından geliştirilmiştir. Tüm detaylı bilgi ve kanıtlar etkinlik tablosu içerisinde verilmiş olup planlanan tüm faaliyet ve etkinlikler gerçekleştirilerek dönem kapatılmıştır.

Proje Bilgileri

Bap, Tubitak, Gap, Dika vb. Proje Bilgileri		
Birim adı	Proje Bilgisi	Proje Türü
GAMUAM	Sıfır Atık Temalı Proje	BAP

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Bu bölümde Stratejik plan çalışmalarında birim içi analiz çerçevesinde tespit ettikleri güçlü-zayıf yönleri hakkında faaliyet yılı içerisinde kaydedilen ilerlemelere ve alınan önlemlere yer verilir.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



A- Üstünlükler

- Ulusal ve uluslararası etkin katılım: 2024'te toplamda 15 etkinlik düzenlenmiş, uluslararası kongrelere bildirili katılım sağlanmış ve sektörle güçlü iş birlikleri geliştirilmiştir (ör. Nirvana Otelleri, Crystal Hotels).
- Ulusal ve uluslararası etkin katılım: 2024'te toplamda 15 etkinlik düzenlenmiş, uluslararası kongrelere bildirili katılım sağlanmış ve sektörle güçlü iş birlikleri geliştirilmiştir (ör. Nirvana Otelleri, Crystal Hotels).
- Vizyoner akademik kadro: Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren liderliğindeki ekip; akademik yayın, kongre sunumu ve sektörel iş birlikleri bakımından aktif ve üretkendir.
- Geniş ve uygulamalı eğitim alanı: Ana mutfak ve pastane gibi iki büyük uygulama alanına sahip olunması (her biri 100 m²).
- Sürdürülebilirlik ve toplumsal katkı vizyonu: "Sıfır Atık" temalı proje ve gıda atıkları konusunda yapılan sunumlar, sürdürülebilirlik politikalarının benimsendiğini göstermektedir.
- Gelişmiş etkinlik planlaması: Mixology workshop'tan çevre kongresine kadar çeşitlendirilmiş etkinlik repertuarı, öğrenci ve akademisyen etkileşimini artırmaktadır.

B- Zayıflıklar

- Yetersiz fiziki ve teknolojik altyapı: Laboratuvar ve atölye sayısı 0, idari ofis fiziki alanı 0 m² olarak görünmektedir. Bu, operasyonel verimlilik ve AR-GE üretkenliğini sınırlayabilir.
- Donanım eksiklikleri: Fırın, bilgisayar, projeksiyon, akıllı tahta, ses sistemi gibi birçok temel donanımın eksik olduğu görülmektedir.

C- Değerlendirme

Antalya Belek Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama ve Araştırma Merkezi (GAMUAM), 2024 yılı faaliyetleri doğrultusunda değerlendirildiğinde; güçlü akademik kadrosu, ulusal ve uluslararası etkinliklere aktif katılımı, sektörel iş birlikleri ve sürdürülebilirlik temelli yaklaşımlarıyla dikkat çekici bir ivme kazanmıştır. Özellikle öğrencilerin uygulamalı eğitimle desteklenmesi, sektörle doğrudan temas sağlayan workshop ve seminerlerin düzenli olarak gerçekleştirilmesi, merkez için önemli bir eğitimsel ve kurumsal değer üretmektedir. Bununla birlikte, fiziki altyapının sınırlı olması ve teknolojik donanım

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	26/44

eksiklikleri, uzun vadeli hedeflere ulaşmada önemli bir engel teşkil etmektedir. Tüm bu unsurlar göz önünde bulundurulduğunda; merkez, bölgesel ve sektörel fırsatları değerlendirerek üniversite-sanayi iş birliklerini daha da derinleştirmeli, dış kaynaklı proje ve fonlardan daha fazla yararlanmalı ve iç kapasitesini sürdürülebilir şekilde geliştirmelidir. Bu bağlamda hem eğitim kalitesinin artırılması hem de akademik üretkenliğin kurumsallaştırılması yönünde stratejik adımların atılması gerekmektedir.

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

GAMUAM'ın mevcut durumu ve 2024 yılı faaliyet raporu doğrultusunda, merkezin gelişimini sürdürülebilir kılmak ve kurumsal hedeflerine ulaşmasını sağlamak adına bazı öneri ve tedbirlere ihtiyaç duyulmaktadır. Öncelikle, fiziki altyapı ve teknolojik donanım eksikliklerinin giderilmesi öncelikli bir yatırım alanı olarak ele alınmalı; laboratuvar, atölye ve idari alanların güçlendirilmesiyle hem eğitim hem de araştırma kapasitesi artırılmalıdır. Ayrıca, performans izleme ve iç kontrol mekanizmaları daha sistematik hale getirilerek çıktı odaklı değerlendirme süreçleri geliştirilmelidir. Ulusal ve uluslararası fon kaynaklarına erişimi artırmak amacıyla proje yazımı ve yönetimi konusunda akademik personele yönelik eğitimler düzenlenmesi önerilmektedir. Sektörle kurulan iş birliklerinin kapsamı genişletilerek öğrencilerin uygulamalı eğitim fırsatları artırılmalı, aynı zamanda istihdam olanakları desteklenmelidir. Son olarak, akademik kadronun araştırma üretkenliğini ve yaygın etkisini artırmak için uluslararası akademik ağlara katılım teşvik edilmeli, merkezin görünürlüğünü artıracak dijital ve fiziksel tanıtım stratejileri planlanmalıdır. Bu öneriler doğrultusunda atılacak yapısal ve stratejik adımlar, GAMUAM'ın bölgesel ve ulusal düzeyde daha etkin bir araştırma ve eğitim merkezi haline gelmesini sağlayacaktır.

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı



ANTALYA
BELEK
ÜNİVERSİTESİ

ANTALYA BELEK ÜNİVERSİTESİ
KALİTE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
BİRİM FAALİYET RAPORU
HAZIRLAMA REHBERİ

Doküman No:	KLT.REH.001
İlk Yayın Tarihi:	23.06.2025
Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	00
Sayfa No:	27/44

Birim Yetkilisinin İç Kontrol Güvence Beyanı

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak üniversitenin İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı sorumlu olmak üzere, merkez müdürlüğü görev ve yetkilerim çerçevesinde;

Birimimizce gerçekleştirilen iş ve işlemlerin idarenin amaç ve hedeflerine, iyi malî yönetim ilkelerine, kontrol düzenlemelerine ve mevzuata uygun bir şekilde gerçekleştirildiğini, birimimize bütçe ile tahsis edilmiş kaynakların planlanmış amaçlar doğrultusunda etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, birimimizde iç kontrol sisteminin yeterli ve makul güvenceyi sağladığını bildiririm.

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim.

Antalya Belek Üniversitesi-01.08.2025

Sezer YERSÜREN

Merkez Müdürü

Hazırlayan	Kontrol Eden	Yayın Onayı
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Koordinatörü	Rektör Yardımcısı