T.C.

ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

UYGULAMALI DERSLER YÖNERGESİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 – Bu yönergenin amacı, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ndeki uygulamalı derslerin temel ilkelerini, derslerin işlenme usullerini, öğrencilerin yükümlülüklerini ve ders süreçlerinde uyulması gereken usul ve esasları düzenlemektir. Uygulamalı dersler, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmeyi, yaratıcı düşünmeyi teşvik etmeyi ve sektörün ihtiyaçlarına uygun teorik bilgi ile el becerisine sahip uzmanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda, uygulamalı dersler; üniversitedeki profesyonel mutfak, uygulama restoranı ve laboratuvar çalışmalarıyla desteklenmektedir.

Kapsam

Madde 2 – Bu yönerge, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatında yer alan ve "Ders Planı– AKTS Kredileri" listesinde "Uygulamalı" olarak belirtilen tüm derslerin planlanması, yürütülmesi, ölçme ve değerlendirilmesi, devam koşulları, öğrenci sorumlulukları ile uygulama alanlarında uyulması gereken güvenlik, sağlık, hijyen ve kılık kıyafet kurallarına ilişkin usul ve esasları kapsar. Bu derslerde kullanılacak altyapı, ekipman ve donanımlara yönelik düzenlemeleri, ders sürecinde ortaya çıkabilecek risklere karşı alınacak önlemleri, öğretim elemanları ve öğrencilerin yükümlülüklerini, sınav uygulamalarına ilişkin hükümleri içerir.

Dayanak

Madde 3 – Bu yönerge Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği, 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği esas alınarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu yönergede geçen;
Üniversite: Ankara Medipol Üniversitesini,
Fakülte: Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesini,
Dekan: Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanını,
Bölüm: Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü,
Öğrenci: Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde uygulamalı dersleri alan öğrencileri,
Uygulamalı ders: Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin teorik bilgilerini profesyonel mutfak, restoran ve laboratuvar ortamlarında gerçekleştirilen pratik çalışmalarla pekiştirmelerini sağlayan ve öğretim elemanınca belirlenen kazanımlar doğrultusunda, gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği ile kılık kıyafet kurallarına uygun biçimde yürütülen uygulama temelli eğitim faaliyetlerini,
Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) kredisi: Öğrencinin bir dersi başarıyla tamamlayabilmesi için yapması gereken çalışmaların tamamını kapsayan ve öğrencilere kazandırılacak bilgi, beceri ve yetkinlikleri elde etmek için gerekli olan toplam iş yükünü temel alan sayısal değeri,

Eğitim Uygulama Komisyonu: Bölüm kurulunca uygun görülen, en az biri öğretim üyesi olmak üzere üç öğretim elemanından oluşan ve bölüm başkanı adına, bölüm başkanına karşı sorumlu olarak bölümün Eğitim Uygulaması faaliyetlerini yürüten komisyonu ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Uygulamalı Derslerin Planlanması

Madde 5 – Bu yönergenin konusu olan uygulamalı dersler, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatında yer alan, üniversite internet sitesinde bölümle ilgili program bilgisi olarak duyurulan, "Ders Planı-AKTS Kredileri" listesinde "U (Uygulamalı)" olarak belirtilen derslerdir.
Madde 6 – Uygulamalı dersler için gerekli altyapı üniversite bünyesindeki ve sahalardaki profesyonel mutfak, restoran ve laboratuvardaki ekipman ve donanımları kapsamaktadır.
Madde 7 – Uygulamalı derslerin nasıl planlanacağı dersin öğretim elemanı tarafından belirlenir. Bu plan Bologna sisteminde tanımlandıktan sonra ders izlencesi olarak üniversite internet sitesinde yayınlanır. Ders planı, ders kapsamındaki gereklilikler ve ölçme ve değerlendirme hakkında öğrencileri önceden bilgilendirir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Uygulamalı Derslerin İşlenişi

Madde 8 – Uygulamalı derslerin müfredattaki yeri ve AKTS kredilerine göre nasıl yürütüleceği dersin öğretim elemanının önerisiyle birlikte bölüm kurul kararıyla belirlenir.
Madde 9 – Uygulamalı dersler kapsamında gerekli malzeme ve ekipmanlar üniversite tarafından sağlanır. Ancak, öğrencinin isteğine bağlı olarak hazırlanan ödev, proje vb. çalışmalar için gereken ek malzemeler öğrenci tarafından temin edilir.
Madde 10 – Uygulamalı derslere devam zorunluluğu, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Madde 29'a göre belirlenir. Devam zorunluluğu uygulamalı dersler için %80'den az olamaz. Uygulamalı derslerden F notu alarak başarısız olan ve dersi tekrar eden öğrenciler, tekrar ettikleri dönemde derse devam etmekle yükümlüdür.
Madde 11- Öğrencilerin uygulama süresince aldıkları sağlık raporları ile doğal afet, ailevi ve benzeri nedenlere dayalı mazeret izinleri Bölüm Eğitim Uygulama Komisyonu tarafından değerlendirilir. Sağlık raporu ve mazeret izinleri kapsamında yapılabilecek devamsızlık süresi, mazeretsiz devamsızlıklar dâhil olmak üzere Eğitim Uygulaması süresinin %20'sini aşamaz. Ancak doğal afet hâllerinde, üniversite yönetimi ve ilgili kurullar tarafından örgün eğitim için belirlenen uygulamalar esas alınır.
Madde 12 – Öğrenciler, uygulamalı derslerde kullanılan ekipman ve donanımları uygun şekilde kullanmak ve korumakla yükümlüdür. Aksi takdirde oluşabilecek zararların tazmini öğrenciye aittir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Ölçme ve Değerlendirme

Madde 13 – Uygulamalı derslerin ölçme ve değerlendirmesi, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği Madde 30 ve Madde 31'e göre belirlenir.
Madde 14 – Uygulamalı derslerin içeriğine uygun olarak hazırlanan ders gerekliliklerinin ölçme ve değerlendirmesinde ekteki ders değerlendirme cetveli (rubrik) (EK-1 ve EK-2) kullanılacaktır. Mutfak Uygulamaları II, Türk Mutfak Uygulamaları I, Soğuk Mutfak, Osmanlı Mutfağı, Uluslararası Mutfak Uygulamaları I, Diyet Mutfağı, Akdeniz Mutfağı ve Uygulamaları, Uzak Doğu Mutfağı ve Uygulamaları, Türk Mutfak Uygulamaları II, Çorbalar, Soslar ve Stoklar, Yöresel Mutfaklar, Uluslararası Mutfak Uygulamaları II, Füzyon Mutfak gibi dersler için EK-1'de tanımlanmış olan ölçme ve değerlendirme formu; Temel Hamur Yapım Teknikleri, Tatlı, Pasta ve Fırıncılık Ürünleri, Çikolata Yapım Teknikleri, Sütlü Tatlılar ve Dondurma gibi dersler için ise EK-2' de tanımlanmış olan ölçme ve değerlendirme formu kullanılacaktır. Ara sınav ve genel sınav değerlendirmeleri için en az 3 uygulama dersi öğretim elemanı veya yiyecek-içecek sektörü profesyonelinin katılımı zorunludur. Değerlendirici notlarının ortalaması öğrenci notunu belirleyecektir. Dersin öğretim elemanının değerlendirmesi %40, diğer değerlendiricilerin notu %30 oranında öğrencinin toplam notunu belirleyecektir.

Madde 15 – Uygulamalı derslerin ölçme ve değerlendirmesinde, öğretim elemanının kararına bağlı olarak uygulamalı ara ve genel sınavlar yapılabilir. Bu sınavlar, ilgili yönergenin 2. maddesi gereğince, öğrencilerin gerekli el becerilerinin ölçülmesi ve değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Bu nedenle, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin 30/c maddesi uyarınca, uygulamalı ara ve genel sınav yapılan dersler için bütünleme sınavları yazılı veya uygulamalı olarak düzenlenmez.
Madde 16 – Uygulamalı derslerin haftalık sınıf içi değerlendirmeleri için, istirahat raporu, sağlık raporu gibi herhangi bir nedenle telafi hakkı bulunmamaktadır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Güvenlik ve Sağlık Önlemleri

Madde 17 – Dersin öğretim elemanı riskler, tehlikeler ve alınması gereken önlemler hakkında öğrencilere bilgilendirme yapar.
Madde 18 – Uygulamalı ders sırasında uyulması gereken kurallar profesyonel çalışma disiplini gerektirir. Bu kapsamda gıda güvenliği ve hijyeni ile iş sağlığı ve güvenliği dikkate alınarak aşağıdaki güvenlik kurallarına uyulması zorunludur:

- Ders sırasında öğretim elamanın belirlediği ve önceden bilgilendirdiği kurallar geçerlidir. Bu kurallar gıda güvenliği ve hijyeni ile iş sağlığı ve güvenliği kurallarından daha hafif olamaz.
- Öğrenciler kullandıkları ilaçlar, alerjik reaksiyonlar, hastalıklar ve sağlıklarıyla ilgili diğer durumları dersin öğretim elemanı ile paylaşmakla yükümlüdür.
- Tehlike anında oluşabilecek durumlarda öğrenci derhal öğretim elemanını bilgilendirmekle yükümlüdür. Bu tür durumlarda öğrenci kendi başına karar veremez.
- Öğrenciler için uygulamalı derslerde kullanılacak üniforma standartları T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından belirlenmiştir. Bu standartlar; pamuklu siyah kumaş pantolon, üzerinde üniversite logosu ve öğrencinin ismi bulunan uzun kollu aşçı ceketi, boyundan askılı lacivert mutfak önlüğü, lacivert kep ve mutfak kullanımına uygun siyah renkte terlikten oluşmaktadır. Öğrenciler, belirlenen üniformayı giymek zorundadır.
- Öğrenciler, uygulama alanında genel görünüş ve giyim konusunda kılık kıyafet kurallarına uymakla yükümlüdür. Bu kurallar; temiz ve ütülenmiş üniforma giyilmesi, saçların kısa veya toplu olması, sakal ve bıyık gibi yüz kıllarının tıraş edilmiş olması, tırnakların kesilmiş ve ojesiz olması, makyaj yapılmaması, yapay tırnak kullanılmaması, her türlü takı ve aksesuar takılmaması ve parfüm ve deodorant gibi yanıcı kişisel bakım ürünlerini kullanmaması gerekliliğini zorunlu kılmaktadır.
- Tehlikeli maddelerin kullanımı, taşınması ve depolanması, belirlenen standartlara uygun şekilde yapılır. Örneğin, öğrencilerin kendilerine ait bıçak gibi ekipmanları korunaklı ve uygun bir şekilde taşımaları zorunludur.

Madde 19 – Öğretim elemanının verdiği bilgi ve uyarılara rağmen, öğrenci mutfak aletleri (bıçak, mandolin, blender gibi parçalayıcılar vb.) ile kendisini yaralarsa doğacak tüm sorumluluk öğrenciye aittir.
Madde 20 – Öğretim elemanı kurallara ve uyarılara uymayan öğrenciyi dersten çıkarma yetkisine sahiptir. Bu durumdan doğabilecek devamsızlıklar ve not kayıplarından öğrenciler sorumludur. Ayrıca, öğrencilerin disipline aykırı davranışları hakkında 2547 sayılı Kanunun 54'üncü maddesi hükümleri uygulanır.
Madde 21 – Üniversite, risklere karşı kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, gözlük, maske, vb.) ile yangın söndürücü, ilk yardım çantası gibi gerekli malzemeleri temin etmekle yükümlüdür. Ayrıca üniversitede bulunan revir gerekli durumlarda ilkyardım sağlamakla yükümlüdür.

ALTINCI BÖLÜM

Yürütme, Hüküm Bulunmayan Haller ve Denetim

Madde 22- Eğitim Uygulama Komisyonu, Eğitim Uygulaması dersinin bölüm bünyesinde ilgili yönerge hükümlerine uygun şekilde planlanmasını, uygulanmasını, yürütülmesini, denetlenmesini, değerlendirilmesini ve sonuçlandırılmasını sağlar. Ayrıca, bölüm öğrencilerini Eğitim Uygulaması dersi ve uygulamalarına ilişkin süreçler hakkında bilgilendirir ve yönlendirir.
Madde 23 – Bu yönerge, T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı tarafından yürütülür.

Madde 24 – Bu yönergede hüküm bulunmayan hallerde “T.C. Ankara Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği”, ile ilgili diğer mevzuat hükümleri ve senato kararları doğrultusunda işlem gerçekleştirilir.

Madde 25- Eğitim uygulamalarına ilişkin denetimler, üniversite içi veya üniversite dışı saha çalışmalarında Eğitim Uygulama Komisyonu tarafından yürütülür.

* Üniversite Senatosu’nun 19/12/2025 tarih ve 2025-67/29 sayılı kararıyla kabul edilmiştir.