

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ UYGULAMA  
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ YÖNETMELİĞİ**

Yayımlandığı Resmi Gazete (Tarihi: 06.06.2017 Sayısı: 30088)

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

**Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Yönetmeliğin amacı, Başkent Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezinin amaçlarına, faaliyet alanlarına, yönetim organlarına, yönetim organlarının görevlerine ve çalışma şekline ilişkin usul ve esasları düzenlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2 –** (1) Bu Yönetmelik, Başkent Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezinin amaçlarına, faaliyet alanlarına, yönetim organlarına, yönetim organlarının görevlerine, çalışma şekline ilişkin hükümleri kapsar.

**Dayanak**

**MADDE 3 –** (1) Bu Yönetmelik, 4/11/1981 tarihli ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 7 nci maddesinin birinci fıkrasının (d) bendinin (2) numaralı alt bendi ve 14 üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4 –** (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Danışma Kurulu: Merkezin Danışma Kurulunu,
  - b) Merkez: Türk Mutfak Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezini,
  - c) Müdür: Merkezin Müdürünü,
  - ç) Rektör: Başkent Üniversitesi Rektörünü,
  - d) Senato: Başkent Üniversitesi Senatosunu,
  - e) Üniversite: Başkent Üniversitesini,
  - f) Yönetim Kurulu: Merkezin Yönetim Kurulunu,
- ifade eder.

**İKİNCİ BÖLÜM**

**Merkezin Amaçları ve Faaliyet Alanları**

**Merkezin amaçları**

**MADDE 5 –** (1) Merkezin amaçları şunlardır:

- a) Türk mutfağında yer alan yemeklerin reçetelerini oluşturarak, bu yemeklerin gelecek nesillere aktarılması konusunda akademik çalışmalar yapmak,
- b) Türk mutfak kültürü ve yemeklerinin ve malzemelerin kökenlerini, geçmişten günümüze gelinceye kadar geçirdiği değişimleri ve diğer kültürlerle etkileşimlerini araştırmak,
- c) Türkiye'nin yöresel ve bölgesel özellikleri dikkate alınarak Merkezin amaçları doğrultusunda bugüne kadar yayınlanmış yazılı kaynakları toplamak,
- ç) Yemeklerin kalite ve lezzet testlerinin yapılabilmesi ve kaliteli uygulamalı eğitim yapılabilmesi için orijinal mutfak ekipmanlarının yer alacağı bir mutfak ve eğitim tesisi kurmak ve tesisin sürdürülebilirliğini sağlamak,
- d) Türk mutfağı ile ilgili ulusal ve uluslararası çalışmalar yaparak bilimsel araştırma, tanıtım yapmak, bilimsel etkinliklerde bulunmak ve toplantılara katılmak,
- e) Türk ve Dünya mutfağında yer alan yemekler ve gastronomi konusunda Türk ve yabancı kişi ve kurumlarla ve turizm alanında çalışanlara, eğitim tesis ve yapılanmalarla sertifikaya dayalı eğitim programları ve kurslar açmak,
- f) Yapılan uygulamalar sonrası üretilen yiyeceklerin sunulmasını sağlayacak tesisler ve sistemler kurmak,
- g) Akademisyenlerle yiyecek ve içecek sektörünü bir araya getirerek bilimsel temele dayalı projeler oluşturmak,
- ğ) UNESCO tarafından belirlenen ve Somut Olmayan Kültürel Miras olarak tanımlanan mutfak kültürü etrafında ortaya çıkan davranış biçimleri, alışkanlıklar, ritüeller, inançlar, kimlikler, pratikler ve mesleklerle ilgili çalışmalar yapmak,
- h) Beslenme, Sağlık, Turizm ve Sosyal Bilimler alanında ön lisans, lisans ve lisansüstü eğitim-öğretime devam eden öğrencilere bu alanda gerekli olanakları sağlamak.

**Merkezin faaliyet alanları**

**MADDE 6 –** (1) Merkezin faaliyet alanları şunlardır:

- a) Bölgesel, ulusal ve uluslararası düzeyde Türk mutfağıyla ilgili konularda araştırma ve çalışmalar yapmak ve projeler yürütmek,
- b) Bölgesel, ulusal ve uluslararası düzeyde Türk mutfağıyla ilgili konularda yapılacak araştırma, çalışma ve

projeleri teşvik etmek,

c) Bölgesel, ulusal ve uluslararası düzeyde resmi ve/veya özel kurum ve kuruluşlarla Türk Mutfağını geliştirme amaçlı işbirliği yapmak,

ç) Bölgesel, ulusal ve uluslararası düzeyde benzer amaçlarla kurulmuş merkezler, üniversiteler ve enstitülerle işbirliği yapmak, bilimsel toplantılar düzenlemek, ortak projeler geliştirmek ve yürütmek,

d) Yapılan araştırma ve çalışmaların sonuçlarını yayımlamak,

e) Yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaçlarını dikkate alarak, kısa, orta ve uzun süreli eğitim-öğretim programları ve kurslar geliştirmek ve düzenlemek,

f) Oluşturulan bilgi, kaynak ve uzman birikimi ile Merkezin amacına uygun konularda çalışma yapan öğrencilere ve araştırmacılara yardımcı olmak,

g) Merkezin amacına uygun araştırma projelerinin başlatılması ve yürütülmesi konularında danışmanlık hizmetleri vermek,

ğ) Ulusal ve uluslararası kongre, konferans, seminer, sempozyum, çalıştay ve eğitim toplantıları düzenlemek ve bu gibi faaliyetlere katılmak,

h) Merkezin amacına uygun diğer çalışmaları yürütmek.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Merkezin Organları ve Görevleri

#### Merkezin organları

**MADDE 7 –** (1) Merkezin yönetim organları şunlardır:

a) Müdür,

b) Yönetim Kurulu,

c) Danışma Kurulu.

#### Müdür ve görevleri

**MADDE 8 –** (1) Müdür, Rektör tarafından Üniversitenin tam zamanlı öğretim üyeleri arasından üç yıl için görevlendirilir. Süresi biten Müdür, tekrar görevlendirilebilir. Müdür, ihtiyaç halinde Yönetim Kurulu veya Danışma Kurulu üyelerinden birini Müdür Yardımcısı olarak görevlendirilmek üzere Rektörün onayına sunar. Müdürün görevi başında olmadığı zamanlarda Müdür Yardımcısı Müdüre vekalet eder. Vekalet üç aydan fazla sürerse yeni Müdür görevlendirilir.

(2) Müdürün görevleri şunlardır:

a) Merkezi temsil etmek ve Merkezin çalışmalarının yürütülmesini sağlamak,

b) Danışma Kurulu ile Yönetim Kuruluna başkanlık etmek,

c) Yönetim Kurulu kararlarını uygulamak,

ç) Merkezin idari ve bilimsel çalışmalarını Yönetim Kuruluna sunmak, onay aldıktan sonra uygulamak,

d) Çalışmalarla ilgili yıllık raporları her yıl ocak ayı sonuna kadar Yönetim Kurulu ile birlikte hazırlamak ve Yönetim Kurulu onayı sonrası Rektöre sunmak,

e) Merkez bünyesinde oluşturulan birimlerin faaliyetlerini düzenlemek, yürütmek ve denetlemek,

f) Merkezin kısa, orta ve uzun vadeli amaçlarını ve stratejik planlarını hazırlamak, Yönetim Kurulunun görüşüne sunmak ve onay alındıktan sonra uygulamak,

g) Çalışma kurullarının ve proje gruplarının kurulmasını sağlamak,

ğ) Merkezin personel ihtiyacını tespit etmek, Yönetim Kurulunun görüşünü alarak Rektöre sunmak,

h) Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili akademik tesisleri ve atölyeleri yönetmek, ilgili kullanıcılara tahsis etmek, tesis ve atölyelerin işler durumda tutulmasını sağlamak,

ı) Gastronomi ve mutfak sanatları konusunda Üniversite bünyesinde yer alan eğitim öğretim birimleri ve bu konuda hizmet sağlayan unsurlar arasında koordinasyon sağlamak.

#### Yönetim Kurulu ve görevleri

**MADDE 9 –** (1) Yönetim Kurulu, Müdür, Müdürün önerisi ile Üniversitenin öğretim elemanları arasından Rektör tarafından görevlendirilecek dört öğretim elemanı olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur.

(2) Yönetim Kurulu üyelerinin görev süreleri üç yıldır. Herhangi bir nedenle ayrılan üyenin yerine, aynı usulle yenisi görevlendirilir. Görevi sona eren üye tekrar görevlendirilebilir. Müdür, Yönetim Kurulunun başkanıdır. Yönetim Kurulu, Müdürün daveti üzerine salt çoğunlukla toplanır ve kararlar oy çokluğuyla alınır. Yönetim Kurulu, Merkezin faaliyetlerini değerlendirmek üzere yılda en az iki kez toplanır.

(3) Yönetim Kurulunun görevleri şunlardır:

a) Müdür tarafından sunulan, Merkezin idari ve bilimsel çalışmalarını incelemek ve karara bağlamak,

b) Danışma Kurulunun görüş ve önerileri doğrultusunda yapılacak uygulamalarda Müdüre yardımcı olmak,

c) Merkeze gelen iş, proje ve eğitim program tekliflerini incelemek ve değerlendirmek,

ç) Müdürün önereceği proje grubu başkanlarını seçme konusunda karar almak ve işleyiş kurallarını belirlemek,

d) Merkezin yıllık faaliyet raporunun hazırlanmasına yardımcı olmak ve onaylamak,

- e) Müdürün önereceği konular hakkında karar almak,
- f) Danışma Kurulu üyelerini seçmek ve Rektörün onayına sunmak,
- g) Merkeze bağlı tesis, atölye, eğitim kurumlarının daimi ve geçici kadrolarını oluşturmak yönetici ve diğer kadro adaylarını Rektörün onayına sunmak.

#### **Danışma Kurulu ve görevleri**

**MADDE 10** – (1) Merkezin çalışmalarında etkinlik ve verimliliği artırmak, yeni görüşleri çalışmalara kazandırmak ve Merkez yönetiminin ihtiyaç duyduğu konularda hizmetlerinden yararlanmak üzere, Merkezin amaç ve faaliyet alanlarında Müdürle birlikte on bir üyeden oluşan Danışma Kurulu oluşturulur.

(2) Danışma Kurulu üyeleri, Müdür tarafından önerilen Üniversite içinden ve istekleri halinde Üniversite dışından konu ile ilgili uzman kişiler ve turizm sektörü temsilcileri arasından Yönetim Kurulunca seçilir. Danışma Kurulu üyelerinin görev süresi üç yıldır. Gerekliğinde, seçilen üyelerin görev süresi uzatılabilir. Danışma Kurulu, Müdürün çağrısı üzerine toplanır. Danışma Kurulu toplantılarına Müdür başkanlık eder.

(3) Danışma Kurulunun görevleri şunlardır:

- a) Müdürün daveti üzerine yılda en az bir kez toplanarak Merkezin faaliyetleriyle ilgili değerlendirmeler yapmak ve önerilerde bulunmak,
- b) Merkezin yurt içi ve yurt dışı yayım, eğitim, araştırma ve uygulama faaliyet alanları ile ilgili olarak geçici veya sürekli danışmanlık yapmak,
- c) Merkeze gelen iş, proje ve eğitim program teklifleri hakkında görüş bildirmek,
- ç) İhtiyaç duyulan diğer konularda danışmanlık yapmak.

#### **Merkeze bağlı birimler, çalışma ve proje grupları**

**MADDE 11** – (1) Merkezin amaçları doğrultusunda, faaliyet alanlarıyla ilgili çeşitli birimler, çalışma ve proje grupları oluşturulabilir.

(2) Birimler, Yönetim Kurulunun teklifi ve Rektörün onayıyla kurulur. Yönetici ve çalışacak elemanlar Yönetim Kurulunun teklifi ve Rektörün onayıyla ve en fazla üç yıllık süre için görevlendirilir. Süresi bitenler yeniden görevlendirilebilir.

(3) Çalışma ve proje grupları, Müdürün teklifi ve Yönetim Kurulunun onayıyla kurulur. Çalışma ve proje grubu yöneticisi ve çalışanları Müdürün teklifi ve Yönetim Kurulunun onayıyla ve belirli bir süre için görevlendirilir. Süresi bitenler aynı usulle yeniden görevlendirilebilir.

(4) Birimler, çalışma ve proje gruplarının kuruluş ve çalışma ilkeleri ile ilgili usul ve esaslar Yönetim Kurulunca belirlenir ve belirlenmiş olan çalışma usul ve esasları dâhilinde faaliyetlerini sürdürürler.

### **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

#### **Çeşitli ve Son Hükümler**

#### **Personel ihtiyacı**

**MADDE 12** – (1) Merkezin akademik, teknik ve idari personel ihtiyacı, 2547 sayılı Kanunun 13 üncü maddesi uyarınca Rektör tarafından görevlendirilecek personel tarafından karşılanır.

#### **Yürürlük**

**MADDE 13** – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 14** – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Başkent Üniversitesi Rektörü yürütür.