|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 26 Ekim 2016 ÇARŞAMBA | **Resmî Gazete** | Sayı : 29869 |
| **YÖNETMELİK** |
| Pamukkale Üniversitesinden:**PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ ARAŞTIRMA VE****UYGULAMA MERKEZİ YÖNETMELİĞİ****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç****MADDE 1 –** (1) Bu Yönetmeliğin amacı; Pamukkale Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezinin amaçlarına, faaliyet alanlarına, organlarına ve yönetimine ilişkin usul ve esasları düzenlemektir.**Kapsam****MADDE 2 –**(1) Bu Yönetmelik; Pamukkale Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezinin amaçlarına, faaliyet alanlarına, yönetim organlarına, yönetim organlarının görevlerine ve 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 ve kısaltmalar****MADDE 4 –** (1) Bu Yönetmelikte geçen;a) Danışma Kurulu: Merkezin Danışma Kurulunu,b) Merkez (PAÜTÜMKAM): Pamukkale Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezini,c) Müdür: Merkezin Müdürünü,ç) Rektör: Pamukkale Üniversitesi Rektörünü,d) Üniversite: Pamukkale Üniversitesini,e) Yönetim Kurulu: Merkezin Yönetim Kurulunu,ifade eder.**İKİNCİ BÖLÜM****Merkezin Amacı ve Faaliyet Alanları****Merkezin amacı****MADDE 5 –** (1) Pamukkale Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi, Türk Mutfağında yer alan yemeklerin reçetelerini oluşturarak, bu yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda akademik çalışmalar yapmak, Türkiye’nin yöresel ve bölgesel özellikleri dikkate alınarak bugüne kadar yayınlanmış yazılı kaynakları toplamak, yemeklerin kalite ve lezzet testlerinin yapılabilmesi için orijinal mutfak ekipmanlarının (kara fırın, tandır ocağı, dikey ve yatık döner ocağı, meşe kömürlü ızgara, kuzine ve benzeri.) yer alacağı bir mutfak kurmak, Türk Mutfağı ile ilgili ulusal ve uluslararası çalışmalar yaparak bilimsel araştırma ve tanıtım etkinliklerinde bulunmak, toplantılara katılmak, Türk ve Dünya Mutfağında yer alan yemekler konusunda Türk ve yabancı kişi ve kurumlara sertifikaya dayalı eğitim programları hazırlayıp uygulamak, akademisyenlerle yiyecek ve içecek sektörünü bir araya getirerek bilimsel temele dayalı projeler oluşturmak, ulusal ve uluslararası sektörde var olan mevcut yapının geliştirilmesi, gastronomi turizmi alanında hayata geçirilebilmesi planlanan yatırımların uygun şekilde planlanması ve yürütülmesi amaçlanmaktadır.**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 yayınlamak.e) Yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaçlarını dikkate alarak, kısa, orta ve uzun süreli eğitim-öğretim programları geliştirmek ve düzenlemek.f) Oluşturulan bilgi, kaynak ve uzman birikimi ile Merkezin amacına uygun konularda çalışma yapan öğrencilere yardımcı olmak.g) Merkezin amacına uygun araştırma projelerinin başlatılması ve yürütülmesi konularında danışmanlık hizmetleri vermek.ğ) Merkezin amacına uygun diğer çalışmaları yürütmek.**ÜÇÜNCÜ BÖLÜM****Merkezin Yönetim Organları ve Görevleri****Merkezin yönetim organları****MADDE 7 –**(1) Merkezin yönetim organları şunlardır:a) Müdür.b) Yönetim Kurulu.c) Danışma Kurulu.**Müdür ve görevleri****MADDE 8 –**(1) Müdür, Üniversitenin Turizm Fakültesi öğretim üyeleri arasından Rektör tarafından üç yıl süre ile görevlendirilir. Görev süresi sona eren Müdür tekrar görevlendirilebilir. Müdür, Üniversitenin Turizm Fakültesi aylıklı öğretim elemanları arasından çalışmalarında kendisine yardımcı olmak üzere en fazla iki öğretim elemanını Müdür yardımcısı olarak görevlendirebilir. Müdüre görevi başında olmadığı zamanlarda yardımcılarından birisi vekâlet eder. Göreve vekâlet altı aydan fazla sürerse yeni bir Müdür görevlendirilir. Müdür istediğinde yardımcılarını değiştirebilir. Müdürün görevi sona erdiğinde yardımcılarının görevi de kendiliğinden sona erer.(2) Müdürün görevleri şunlardır:a) Merkezi temsil etmek ve Merkezin çalışmalarının yürütülmesini sağlamak.b) Projelerin yürütülmesinde ihtiyaç olduğunda Danışma Kurulu oluşturulmasını, süresini ve üye sayısını Yönetim Kuruluna önermek.c) Danışma Kurulu ile Yönetim Kuruluna başkanlık etmek.ç) Yönetim Kurulu kararlarını bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde uygulamak.d) Merkezin idari ve bilimsel çalışmalarını Yönetim Kuruluna sunmak, onay aldıktan sonra uygulamak.e) Çalışmalarla ilgili yıllık raporları zamanında Yönetim Kuruluna sunmak.f) Merkez bünyesinde oluşturulan birimlerin faaliyetlerini düzenlemek, yürütmek ve denetlemek.g) Merkezin kısa, orta ve uzun vadeli amaçlarını ve stratejik planını hazırlamak, Yönetim Kurulunun görüşüne sunmak ve onay alındıktan sonra uygulamak.ğ) Proje gruplarının çalışma ekiplerini kurmak.h) Merkezin personel ihtiyacını tespit etmek, Yönetim Kurulunun görüşünü alarak Rektöre sunmak.ı) Merkezin yıllık faaliyet raporunu Yönetim Kurulunun görüşünü alarak Rektöre sunmak.**Yönetim Kurulu ve görevleri****MADDE 9 –**(1) Yönetim Kurulu; Müdür, Müdür yardımcıları ve Müdürün önerisi ile Üniversitenin öğretim elemanları arasından Rektör tarafından görevlendirilecek dört öğretim elemanı olmak üzere toplam yedi 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 ve proje tekliflerini incelemek ve değerlendirmek.ç) Müdürün önereceği proje grubu veya birimleri ile bunların başkanlarını seçme konusunda karar almak ve işleyiş kurallarını belirlemek.d) Merkezin yıllık faaliyet raporunu hazırlamak.e) Müdürün önereceği konular hakkında karar almak.**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 en fazla on beş üyeden oluşan Danışma Kurulu oluşturulabilir.(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. Gerektiğinde, seçilen üyelerin görev süresi uzatılabilir. Danışma Kurulu, Müdürün çağrısı üzerine toplanır. Danışma Kurulu toplantılarına Müdür başkanlık eder.**DÖRDÜNCÜ BÖLÜM****Çeşitli ve Son Hükümler****Personel ihtiyacı****MADDE 11 –**(1) Merkezin akademik, teknik ve idari personel ihtiyacı, 2547 sayılı Kanunun 13 üncü maddesi uyarınca Rektör tarafından görevlendirilecek personel tarafından karşılanır.**Yürürlük****MADDE 12 –**(1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.**Yürütme****MADDE 13 –** (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Pamukkale Üniversitesi Rektörü yürütür. |

 |

Üniversitemiz Senatosunun 01/02/2016 tarih ve 02/21 sayılı kararı ile kabul edilmiştir.