

T.C.
AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU UYGULAMA
MUTFAĞI İDARE KOMİSYONU
ÇALIŞMA USUL VE ESASLARI

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1- (1) Bu usul ve esasların amacı, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesindeki uygulama mutfağının idari ve operasyonel işleyişini sağlamak, eğitim-öğretim faaliyetleri için verimli kullanımını organize etmek ve komisyonun çalışma usullerini düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2- (1) Bu usul ve esaslar, Yüksekokul bünyesinde oluşturulan Uygulama Mutfak İdare Komisyonu'nun oluşumu, görevleri, yetkileri ve çalışma usullerine ilişkin hükümleri kapsar.

Dayanak

Madde 3- (1) Bu usul ve esaslar, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ile Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi'nin ilgili uygulama birimlerinin çalışma esaslarına dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar Madde 4- (1)

- **Üniversite:** Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesini,
- **Yüksekokul:** Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nu,
- **Müdür:** Yüksekokul Müdürü'nü,
- **Komisyon:** Uygulama Mutfak İdare Komisyonunu,
- **Başkan:** Komisyon Başkanı,
- **Üyeler:** Komisyon üyelerini ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM
Komisyonun Oluşturulması, Görevleri ve Çalışma Usulleri

Komisyonun Oluşturulması:

Madde 5- (1) Komisyon, Müdür tarafından görevlendirilen bir Komisyon Başkanı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı ve ilgili dersleri yürüten öğretim elemanlarından oluşur.

(2) Yüksekokul Sekreteri, komisyonun raportörü olarak görev yapar.

(3) Komisyon, Başkanın çağrısı üzerine toplanır.

(4) Komisyon, üyelerin salt çoğunluğu ile toplanır ve kararlar oy çokluğu ile alınır. Oyların eşitliği halinde Başkanın oyu yönünde karar alınır.

(5) Alınan kararlar, yazılı tutanakla kayıt altına alınır ve ilgili birimlere iletilir.

Komisyonun Görevleri:

Madde 6- (1) Uygulama mutfağının ders programlarına ve diğer etkinliklere göre haftalık ve aylık kullanım planını yapmak.

(2) Mutfak için gerekli olan sarf malzemeleri, gıda ürünleri ve ekipmanların ihtiyaç listesini oluşturmak, satın alma süreçlerini takip etmek.

(3) Mutfaktaki demirbaşların periyodik bakımını, onarımını ve envanter takibini yapmak.

(4) Uygulama mutfağının hijyen, sanitasyon ve iş güvenliği kurallarına uygunluğunu sürekli olarak denetlemek.

(5) Mutfak kullanımıyla ilgili kuralları belirlemek ve öğrencilerin bu kurallara uymasını sağlamak.

(6) Mutfak faaliyetleri, bütçe kullanımı ve ihtiyaçlar hakkında Yüksekokul Yönetimi'ne periyodik raporlar sunmak.

Komisyonun Çalışma Usulleri:

Madde 7- (1) Komisyon, eğitim-öğretim dönemi içerisinde ayda en az bir kez ve Başkanın gerekli gördüğü hallerde toplanır.

(2) Komisyon, gerekli gördüğü hallerde olağanüstü toplantılar düzenleyebilir.

(3) Toplantılar, gizlilik esasına göre yürütülür.

(4) Komisyon, çalışmalarında şeffaflık, verimlilik ve objektiflik ilkelerine bağlı kalır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Madde 8- (1) Bu usul ve esaslar, Yüksekokul Yönetim Kurulu onayı ile yürürlüğe girer.

Madde 9- (1) Bu usul ve esasların yürütülmesinden Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Müdürü sorumludur.

Madde 10- (1) Bu usul ve esaslarda değişiklik yapma yetkisi Yüksekokul Yönetim Kurulu'na aittir.