

# TOROS ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

# DANIŞMA KURULU RAPORU

2021

|  |  |
| --- | --- |
| **Kurulun Adı** | Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Danışma Kurulu |
| **Toplantı Tarihi** | 10 ARALIK 2021 |
| **Toplantının yapılış şekli** | Yüz Yüze |

**DANIŞMA KURULU ÜYLERİ**

|  |  |
| --- | --- |
| Adı ve Soyadı | Görevi |
| Öğr. Gör. Sabri KALKAN | MYO Müdürü |
| Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP | MYO Müdür Yardımcısı ve Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı |
| Dr. Öğr. Üyesi Didem DEMİR | Aşçılık Programı Öğretim Elemanı |
| Öğr. Gör. Uğurcan METİN | Aşçılık Program Sorumlusu |
| Ahmet SAVAŞ | Aşçılık Programı Eğitmen Şefi |
| Yusuf Çağatay UÇUK | Yayla Bakliyat Ar-Ge Mutfak Şefi |
| Ramazan TUNCAY | Yayla Bakliyat Ar-Ge Müdürü |
| Meral SEÇER | Mersinden Kadın Kooperatifi Başkanı |
| Ayferi TUĞCU | Mersin Kent Konseyi Başkanı, TÜİOSB Akademik Danışmanı |
| Ömer Faruk YILMAZ | Hilton Otel Executive Şef |
| Müşerref KARAMAN | Divan Otel İnsan Kaynakları Müdürü |
| İsmail AKDENİZ | Divan Otel Executive Şef |
| Yasmina LOKMANOĞLU | Slowfood Tarsus Kurucusu |
| Ali SÜNGÜ | Mezun Öğrenci |
| Azad Doğuş DİNÇ | 2. Sınıf Öğrenci Temsilcisi |
| Nehir SARIKAYA | 1. Sınıf Öğrenci Temsilcisi |

**2021 YILI DANIŞMA KURULU KARARLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

## A. EĞİTİM-ÖĞRETİM

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Karar Sayısı** | **Karar** | **Değerlendirme** |
| **1** | Müfredata toprak işleme, organik tarım ve yöresel ürünler odaklı derslerin eklenmesi | 2. Sınıf müfredatında yer alan Mutfakta Tanıtım ve Satış Geliştirme Dersi içeriğinin ve ders isminin gözden geçirilerek derste “Tarımsal Üretim, Coğrafi İşaretli Ürünler ve Pazarlama” konularının entegre olarak işlendiği bir ders içeriği oluşturması planlanmaktadır. Ayrıca derste konusunda uzman kişilerin davet edilmesi ve Mersinden Kadın Kooperatifi tarımsal üretim alanında uygulamalı çalışmalar yapılması planlanmaktadır. |
| **2** | Mesleki İngilizce derslerinin Aşçılık Programı özelinde hazırlanan bir müfredatla yürütülmesi | Mesleki İngilizce dersinin sadece Aşçılık Programına özel Dr. Öğr. Üyesi Didem DEMİR tarafından verilmesi planlanmaktadır. |
| **3** | Uzaktan eğitim sisteminde aksaklıklar yaşanması kaynaklı uzaktan eğitimle verilen ders sayısının azaltılması | Rektörlük ortak dersleri dışında tüm derslerin pandemi koşulları uygun olduğu sürece yüz yüzeye çevrilmesi planlanmaktadır. |
| **4** | Müfredata kariyer planlama konulu bir ders eklenmesi ve aşçılık mesleğindeki kariyer basamaklarının detaylı verildiği bir ders programı oluşturulması | 2021-2022 yılı bahar yarıyılı itibari ile müfredata kariyer dersi eklenmesi ve ders müfredatının bir bölümünde aşçılık mesleğindeki hiyerarşik yapının anlatılması planlanmaktadır. |
| **5** | Yurtdışında mesleki uygulama derslerinin yapılması noktasında yurtdışı kurumlarla işbirliklerinin artırılması | Yurtdışı kurumlarla iletişime geçilmesi ve bağlantı sağlayacak yerel işbirlikçilerimizle görüşme sağlanması planlanmıştır. |
| **6** | Mutfak Uygulamaları dersi kapsamında gıda işletmelerine yapılan teknik gezilerin sayısının artırılması, Gastronomi noktalarına turlar düzenlenmesi | Şanlıurfa, Hatay, Gaziantep, Bolu, Adana başta olmak üzere yıllık teknik gezi planı oluşturulacaktır. |
| **7** | Mesleki Uygulama derslerinde öğrencilerin kontrolü için daha etkin takip mekanizmalarının kurulması | Mesleki Uygulama dersi alan öğrenciler tüm bölümün akademik personellerine dağıtılarak her hafta etkin kontrol süreci sağlanacaktır. |
| **8** | Proje bazlı nitelikli ve sürdürülebilir yarışmalar düzenlenmesi | Yarışma ve projeler düzenlenmesi için paydaşlarla daha sık (aylık) toplantılar yapılması planlanmaktadır. |
| **9** | Her yıl Mengen’de düzenlenen Aşçılık Kampı’na daha fazla öğrenci gönderilmesine yönelik çalışmalar yapılması | Mengen Aşçılık Kampı Komitesi ile görüşmeler sağlanması ve ilişkilerin güçlendirilmesi planlanmaktadır. |
| **10** | Her yıl düzenlenen Geleneksel Gastronomi Şenliği’nin kampüs sınırları dışına çıkarılarak daha büyük bir organizasyon olarak planlanması | Gastronomi Şenliği için kamu kurumları, yerel yönetimler ve özel sektörle görüşülerek yerele yayılması planlanmaktadır. |
| **11** | Servis hizmetleri konusuna ağırlık verilmesi | Hazır Yemekçilik ve Servis Hizmetleri ders içeriği gözden geçirilerek özellikle servis hizmetleri ve sunum konusuna ağırlık verilmesi ve uygulamalar yapılması sağlanacaktır. |

## B. ARAŞTIRMA-GELİŞTİRME

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Karar Sayısı** | **Karar** | **Değerlendirme** |
| **1** | Mersin bölgesine ait bakliyat tarifleri ve bakliyat tatlıları geliştirilmesi | Yayla Bakliyat ile BAP ve TORLAD projeleri geliştirilmek üzere planlamalara başlanacaktır. |
| **2** | Mutfakta sıfır atık reçetelerinin geliştirilmesi | Slowfood Tarsus ile proje bazlı çalışmalara başlanacaktır. |
| **3** | Psikoloji bölümü ile TV’deki popüler yemek yarışmalarına yönelik ortak çalışmalar yürütülmesi | Psikoloji bölümü ile ortak akıl toplantıları yapılması planlanmaktadır. |
| **4** | Bölgenin önemli tarımsal ürünlerini geliştirmeye yönelik ÜR-Ge çalışmaları yapılması | Mersinden Kadın Kooperatifi işbirliği ile kooperatifte de satışa sunulabilecek narenciye, Gülnar Nohutu, Sarı Ulak Zeytinyağı gibi ürünlerin Yiyecek İçecek Endüstrisinde Ürün Geliştirme ve Duyusal analiz dersinin bir teması olarak işlenmesi ve bu tarımsal ürünlerden yeni ürünler oluşturulması |

## C. TOPLUMSAL KATKI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Karar Sayısı** | **Karar** | **Değerlendirme** |
| **1** | Mersin yöresel yemeklerinin envanterinin oluşturulması ve tescillenmesi | Mersin Büyükşehir Belediyesi ile görüşülerek Tarsus ilçesinden başlanarak çalışmalar planlanacaktır. |
| **2** | Tarsus yeryüzü pazarında açık mutfak ve Gastronomi temalı teorik ders etkinliklerinin gerçekleştirilmesi | Slowfood Tarsus ile görüşülerek ortak etkinlikler planlanacaktır. |
| **3** | Halka açık kısa ve uzun dönemli Gastronomi eğitimlerinin açılması | TORSEM ile görüşülüp 2022 yılı için eğitim öneri formlarının hazırlanması planlanmaktadır. |
| **4** | Servis elemanı ve garson yetiştirme üzerine halka açık eğitimlerin planlanması | TORSEM ile görüşülüp 2022 yılı için eğitim öneri formlarının hazırlanması planlanmaktadır. |

## 2021 YILI DANIŞMA KURULU KARARLARININ GENEL DEĞERLENDİRİLMESİ

2021 yılı Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı Danışma Kurulu kararları genel olarak değerlendirildiğinde; Aşçılık Programının genel eğitim öğretim müfredatı, yetiştirilen meslek elemanlarının sektör beklentilerini karşılama ve mesleki yeterlilik dereceleri, bölge gastronomisine fayda sağlayabilecek Ar-Ge ve Ür-Ge faaliyeleri, bu konularda kurumlarla iş birliği süreçleri ve toplumsal katkı düzeyi konuları görüşülmüştür.

Tüm danışma kurulu üyelerinin ortak görüşü olarak “Topraktan Sofraya” gıda üretimi bilincinin artırılarak tarımsal üretim konusunda da çalışmalar yapılması, sürdürülebilir üretim ve çevre korumaya yönelik sıfır atık projelerinin geliştirilmesi, Bölgenin hakkettiği gastronomi turizmi potansiyelini yakalayabilmesi açısından yöresel ürünlere ağırlık verilmesi ve bu ürünlerin gün yüzüne çıkarılması konusunda çalışmalar yapılmasına yönelik faaliyetler geliştirilmiştir.

Bu noktada 2022 yılı itibari ile daha çok yöresel ürünlere ve tarımsal üretime ağırlık verilen bir müfredat planlaması, sıfır atık, sürdürülebilir gastronomi, Ar-Ge ve Ür-Ge odaklı çalışmaların sayısının artırılması, gastronomik gezi ve gözlem etkinliklerinin yapılması yönünde kararlar alınmıştır.