



TOROS ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

DANIŞMA KURULU RAPORU

2022

Kurulun Adı	Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Danışma Kurulu
Toplantı Tarihi	02 ARALIK 2022
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
Öğr. Gör. Başak ÖNCEL	Aşçılık Program Sorumlusu
Öğr. Gör. Uğurcan METİN	Aşçılık Programı Öğretim Elemanı
Ahmet SAVAŞ	Aşçılık Programı Eğitim Şefi
Bahar TANER	Toros Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
Betül GÜLŞEN ATALAY	Toros Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı
Yusuf Çağatay UÇUK	Yayla Bakliyat Ar-Ge Mutfak Şefi
Meral SEÇER	Mersinden Kadın Kooperatifi Başkanı
Duygu CANOVA	Mersin Büyükşehir Belediyesi Basın Yayın Dairesi Müdürü
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
Mehmet Salih SANCAR	Mersin Midpoint Executive Şef
Murat BENSOL	Mersin Happy Moons Executive Şef
Zeynep ÇETİN	Mersin Girişimci İş Kadınları Derneği, Liya Yetmişlik Restaurant İşletme Sahibi

Erol KILIÇ	Mersin Gastronomi Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
Cem ÇAĞLAYAN	Mezun Öğrenci
Muhammed ERKEK	Mezun Öğrenci
Yeşim URUÇ	2. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Beyza ŞEN	1. Sınıf Öğrenci Temsilcisi

2022 YILI DANIŞMA KURULU KARARLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

A. EĞİTİM-ÖĞRETİM

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Toprak işleme, organik tarım ve yöresel ürün odaklı derslerin sahada gerçekleştirilmesi	Mersinden Kadın Kooperatifi tarımsal üretim alanında uygulamalı çalışmalara devam edilmesi
2	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.
3	Müfredata özel beslenme (glütensiz, laktozsuz, şekersiz, vb.) grupları konulu bir ders eklenmesi ve beslenme-diyetetik bölümünden bir öğretim elemanının görevlendirildiği detaylı bir ders programı oluşturulması	Beslenme ve Diyetetik programı ile alan dışı seçmeli ders planlanmaktadır.
4	Sıfır atık konusunda dersler verilmesi	Uygulama dersleri müfredatında mutlaka sıfır atık çalışmalarına yer verilmesine karar verilmiştir.
5	Derslerde coğrafi işaretli ve geleneksel ürünler konusuna ağırlık verilmesi	Uygulama derslerinde öncelikli olarak geleneksel coğrafi işaretli ürünler üzerinden uygulama çalışmaları planlanacaktır.

B. ARAŞTIRMA-GELİŞTİRME

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Mutfakta dijitalleşme konusunda çalışmalar yapılması	İsrafın önlenmesi için Smartlab ekibi ile birlikte mutfakta yazılım ve programlama çalışmalarının yapılması
2	Mutfakta sıfır atık reçetelerinin geliştirilmesi	STK'lar ile proje bazlı çalışmalara başlanacaktır.
3	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
4	Bölgenin yöresel yemeklerinin ön plana çıkarılması için sunum ve pazarlama üzerine çalışmalar yürütülmesi	Yerel yönetimle ve STK'lar ile proje bazlı çalışmalar planlanacaktır.
5	Food pairing üzerine çalışmalar gerçekleştirilmesi	Mersin'in yöresel tatları arasında en iyi eşleşme çalışmalarının yapılması planlanmaktadır.
6	Baharatlar konusunda çalışmalar yapılması	Bölgeye özgü baharatların tespiti ve kullanımı ile ilgili akademik çalışmalar planlanmaktadır.

C. TOPLUMSAL KATKI

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Mersin yöresel yemeklerinin envanterinin oluşturulması ve tescillenmesi	Mersin Büyükşehir Belediyesi ile görüşülerek Tarsus ilçesinden başlanan çalışmalara devam edilecektir.
2	Kentin tüm paydaşlarının yer aldığı Gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi	Yerel yönetimler ve STK'lar ile işbirliğinde kentte büyük bir gastronomi şenliği planlaması yapılması
3	Restoran ve otellerdeki mutfak çalışanlarına ve servis personellerine eğitimler verilmesi	TORSEM ile görüşülüp 2023 yılı için eğitim öneri formlarının hazırlanması planlanmaktadır.
4	Anne-öğrenci eşleştirmeleri ile çalışmalar yapılması	Mutfak anneleri temalı eğitimler planlanacaktır

2022 YILI DANIŞMA KURULU KARARLARININ GENEL DEĞERLENDİRİLMESİ

2022 yılı Otel Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı Danışma Kurulu kararları genel olarak değerlendirildiğinde; Aşçılık Programının genel eğitim öğretim müfredatı, yetiőtirilen meslek elemanlarının sektör beklentilerini karőtılama ve mesleki yeterlilik dereceleri, bölge gastronomisine fayda sağlayabilecek Ar-Ge ve Ür-Ge faaliyetleri, bu konularda kurumlarla iőt birliği süreçleri ve toplumsal katkı düzeyi konuları görüőtülmüőtür.

Tüm danışma kurulu üyelerinin ortak görüőtü olarak Türk Mutfak költürüne ağırlık verilmesi, “Geleneksel Ürünler” ve “Coğrafi İşaretli Ürünler”, “Topraktan Sofraya” gıda üretimi bilincinin artırılarak tarımsal üretim konusunda da çalıőtmalar yapılması, sürdürülebilir üretim ve çevre korumaya yönelik sıfır atık projelerinin geliştirilmesi, bölgenin hakkettiği gastronomi turizmi potansiyelini yakalayabilmesi ağısından yöresel ürünlere ağırlık verilmesi ve bu ürünlerin gün yüzüne çıkarılması konusunda çalıőtmalar yapılmasına yönelik faaliyetler geliőtirilmiőtir.

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 çalıőtmaların sayısının artırılması, gastronomik gezi ve gözlem etkinliklerinin yapılması yönünde kararlar alınmıőtir.

