



TOROS ÜNİVERSİTESİ

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DANIŞMA KURULU RAPORU

2024

Kurulun Adı	Danışma Kurulu
Toplantı Tarihi	6 Ocak 2025
Toplantının yapılış şekli	Online (Zoom Meeting) Konu: Danışma kurulu toplantısı Zaman: 6 Ocak 2025 10:30 İstanbul Katıl Zoom Toplantı https://us06web.zoom.us/j/89838447925?pwd=g19g37Ubd8lGVL85oLXMc6v0hFaSfH.1 Toplantı Kimliği: 898 3844 7925 Parola: 667640

DANIŞMA KURULU ÜYLERİ

Adı ve Soyadı	Kurumu	Görevi
Prof. Dr. Uğurcan AKYÜZ	Toros Üniversitesi-Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi	Dekan
Prof. Dr. Bahar TANER	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi. Çağla ÖZBEK	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bölüm Başkan Yardımcısı
Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Adnan AYDIN	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğretim Elemanı
Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğretim Elemanı
Arş. Gör. Nasibe ULUK	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Öğretim Elemanı
İpek ARSLAN	Hatay UNESCO Gastronomi Evi Genel Koordinatörü	Sektör Temsilcisi
Yusuf Çağatay UÇUK	Yayla Bakliyat Ar-Ge Şefi	Sektör Temsilcisi
Sedat BUĞDAY	Mersin Divan Oteli Executive Chef	Sektör Temsilcisi
Murat İlke ÖZİPEK	Gastronometro Executive Instructor Chef	Sektör Temsilcisi
İbrahim Ali TÜRKEŞ	Toros Deluxe Hotel	Sektör Temsilcisi
Mehmet TAŞKIRAN	Antipasto Restaurant- Genco Ocakbaşı İşletme Müdürü	Sektör Temsilcisi
Aleyna Yaren ADSIZ	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Bölüm Stajyeri
Esra AKÇAKAYA	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	1. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Eftelya KARA	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Büşra Nur DURU	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	3. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Yaren ŞEN	Toros Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Işıl BİTMEZLER	GSTMF	Bölüm Sekreteri

2023 YILI DANIşMA KURULU KARARLARININ DEğERLENDİRİLMESİ

A. EğİTİM-ÖğRETİM

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Öğrencilerin kişisel gelişimi ve iletişim becerilerinin iyileşmesi adına kitap okuma, konuşma, münazara gibi etkinliklerin, projelerin veya ödevlerin müfredata eklenmesi önerilmiştir	Söz konusu uygulamalar “GMS206 Gastronomi Sosyolojisi” dersi kapsamında uygulanmaktadır.
2	“Mutfak Kültürü” dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir. Ders kapsamında gastronomi teriminin etimolojik anlamı ve kültürümüzdeki yeri gibi konulara yer verilmesi belirtilmiştir.	Söz konusu içerik “GMS101 Gastronomi Bilimine Giriř”, “GMS108 Yemek Coğrafyası”, “GMS213 Türk Mutfağı” dersleri kapsamında işlenmektedir.
3	“Afet Gastronomisi” dersinin seçmeli ders olarak müfredata eklenmesi önerilmiştir. Ayrıca afet durumları için ürün geliştirme konusunun derslerde işlenmesi gerekliliği vurgulanmıştır.	Müfredatımızda yer alan “GMS120 Toplumsal Duyarlılık Uygulamaları”, “GMS113 Hazır Yemekçilik ve Catering Hizmetleri” ve “GMS215 Gastronomide Ürün Geliştirme” adlı dersler kapsamında bu konular ele alınmaktadır.
4	Derslerde “yapay zeka” ve “robotik sistemler” konularının işlenmesi önerilmiştir.	Söz konusu temalar “GMS217 Mutfak Teknolojileri” ve “GMS310 Gastronomi 4.0” dersleri kapsamında ele alınmaktadır.

B. ARAŞTIRMA-GELİŞTİRME

Bu alanda herhangi bir öneri yapılmamıştır.

C. TOPLUMSAL KATKI

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Kırsal kesim kooperatifleri ve sivil toplum kuruluşları ile gastronomi alanında işbirliği yaparak çeşitli eğitimler, faaliyetler, projeler vb. etkinliklerin düzenlenmesi önerilmiştir.	Tarsus Slow Food topluluğu işbirliği ile Terra Madre haftasında Tarsus TOBB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerine eğitim verilmiştir. Yerel ürünlerin yaygınlaştırılması ve desteklenmesi hedefiyle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama mutfağında workshop ve söyleşi düzenlenmiştir.
2	Çeşitli yiyecek-içecek işletmeleriyle işbirliği halinde “sıfır atık” konsepti üzerinde çalışmalar yapılması önerilmiştir.	Gastronometro Executive Instructor Chef Murat İlke ÖZİPEK ile “Lezzet Burada Atıklar Nerede?” başlıklı söyleşi ve workshop gerçekleştirilmiştir. https://www.instagram.com/p/C6tYfahtMJG/?img_index=1

2023 YILI DANIşMA KURULU KARARLARININ GENEL DEĞERLENDİRİLMESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak 2023 yılında gerçekleştirilen Bölüm Danışma Kurulu toplantısı sonucunda, Danışma Kurulu üyeleri tarafından Eğitim-Öğretim alanında 4 adet, toplumsal katkı alanında 2 adet öneride bulunulurken Araştırma-Geliştirme alanında herhangi bir öneri yapılmamıştır. Eğitim öğretim alanında yapılan öneriler ile ilgili aksiyonlar ilgili derslerin ders içeriklerine eklenmiş ve bu dersler kapsamında 2023-2024 Eğitim-Öğretim yılında uygulamalar gerçekleştirilmiştir.

Toplumsal katkı alanında Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK önderliğinde Tarsus Slow Food topluluğu ile çeşitli işbirlikleri yapılmıştır. Bu kapsamda; 10 Aralık 2024 tarihinde Terra Madre haftası etkinlikleri kapsamında Tarsus TOBB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri ile tarımda pestisit kullanımının zararları, doğal ve yerel ürünlerin önemi, sürdürülebilirlik, tarım ve hayvancılığın iklim değişimindeki rolü üzerine eğitim düzenlenmiştir. Öğrenciler ailelerinin uyguladıkları tekniklerin doğru ve sürdürülebilir yöntemler olmadığı konusunda farkındalık sahibi olarak kendilerinin bunu değiştirmek adına neler yapabilecekleri hakkında fikirler yürütmüşlerdir. Ayrıca 13 Aralık 2024 tarihinde Tarsus Slow Food Derneği ve Toros Üniversitesi işbirliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağında Mersin’de Mersin’de sürdürülebilir tarım uygulamaları ile üretim yapan çiftçiler tarafından üretilen ürünler ile yerelin yaygınlaşması ve desteklenmesi konusunda workshop ve söyleşi düzenlendi.

“Sıfır atık” konseptli çalışmalar kapsamında; Gastronometro Executive Instructor Chef Murat İlke ÖZİPEK, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ile birlikte atıksız mutfak uygulamaları gerçekleştirmiştir. Chef ÖZİPEK’in uygulamalar esnasında atıksız mutfak yönetimi ve bunun için yapılabilecek uygulamalara örnekler vererek sürdürülebilirliğin önemini vurguladığı bir söyleşi ve workshop düzenlenmiştir.

**2023 YILI DANIŞMA KURULU ÖNERİ ve
EYLEM/FAALİYET PLANI**

A. EĞİTİM-ÖĞRETİM

F/E No	Eylem/Faaliyetler	Sorumlular
1	Müfredatta yer alan ders sayı ve saatlerinin uzun olması nedeniyle öğrencilerin sektörel deneyim kazanmalarının önüne geçildiği gerekçe gösterilerek ders saatlerinin veya sayılarının azaltılması önerilmiştir. Söz konusu öneri kapsamında öğrencilere derslerin yeterlilikleri ile ilgili bir anket uygulanması ve anket değerlendirmesinin ardından hazırlanacak raporun Bölüm Kurulunda tartışılması ile müfredatın gözden geçirilmesi planlanmaktadır.	Bölüm Başkanlığı ve öğrenci danışmanları
	SP de Hedef 3.6'nın (Öğrencilerin ve İş Dünyasının Programdan Memnuniyet Oranını Arttırmak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.6.2 ve P.G. 3.6.3 ile izlenecektir.	
2	"Miksoloji" dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir. Söz konusu içeriğin "GMS106 İçecek Teknolojisi" ve "GMS205 Yiyecek İçecek Servisi" dersleri kapsamında işlenmesi kararlaştırılmıştır.	İlgili dersten sorumlu öğretim elemanları
	SP de Hedef 3.1'in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.	
3	"Dünya Mutfağı I" ve Dünya Mutfağı II derslerinin isimlerinin "Uluslararası Mutfaklar I" ve "Uluslararası Mutfaklar II" şeklinde revize edilmesi önerilmiştir. Öneri Bölüm Kurulunca değerlendirilecektir.	Bölüm Başkanlığı
	SP de Hedef 3.1'in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.	
4	Bölüm misyonu ve eğitim öğretim amaçlarının gözden geçirilmesi önerilmiştir. Bu öneri doğrultusunda Bölüm misyonu ve eğitim öğretim amaçlarının Ekteki haliyle kabul edilmesine karar verilmiştir.	Bölüm Başkanlığı
	SP de Hedef 1.2'nin (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 1.3. ile izlenecektir.	

B. AR-GE

Bu alanda herhangi bir öneri yapılmamıştır.

C. TOPLUMSAL KATKI

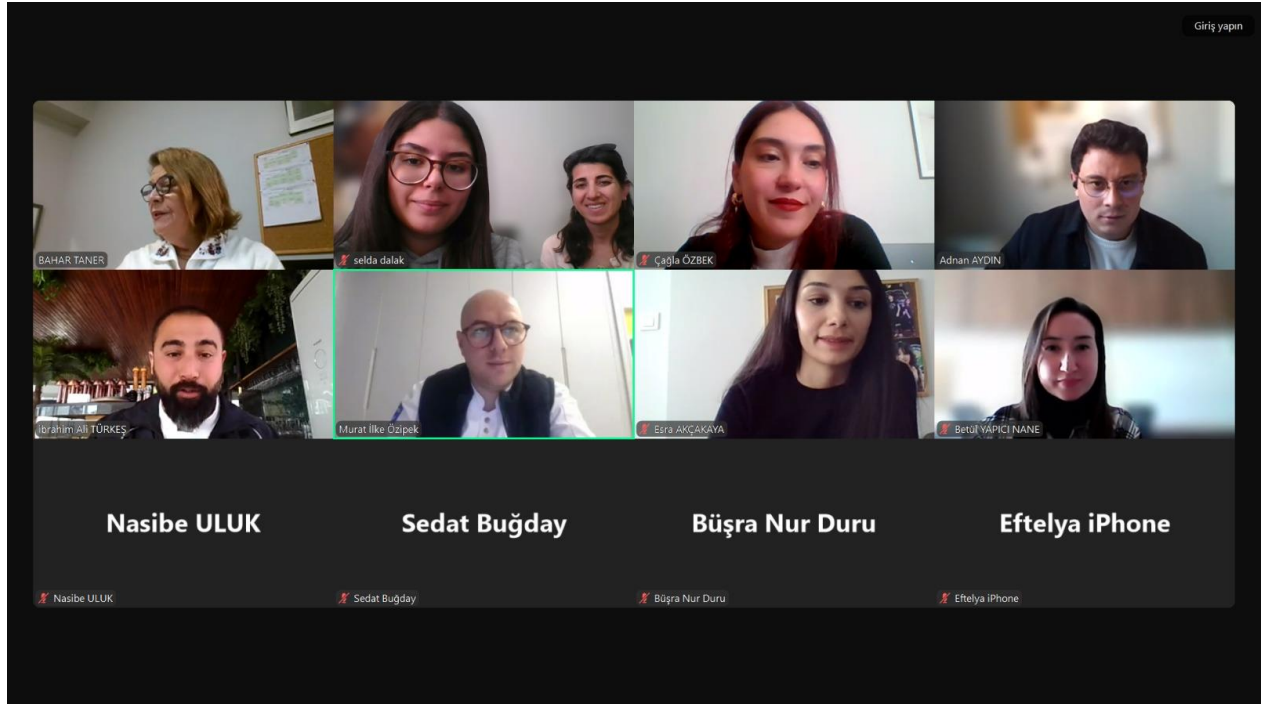
Bu alanda herhangi bir öneri yapılmamıştır.

EKLER

1- 2024 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Danışma Kurulu Toplantı Kaydı

https://drive.google.com/file/d/1RdN-0IwTjRKdlMqNE43il4a0qFUreJs_/view?usp=drive_link

2- 2024 Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Danışma Kurulu Toplantı Görüntüleri



3- Bölüm misyonu: Toros Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yenilikçilik ve topluma hizmet yoluyla, gastronomi alanında uzman bireyler yetiştirmeyi, mutfak sanatlarını bilimsel ve kültürel bir yaklaşımla ele almayı, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme ilkelerini içselleştirmeyi, yerel ve uluslararası mutfak kültürüne katkıda bulunmayı amaçlar.

4- Eğitim-öğretim amaçları:

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kuramsal bilgilerin yanında uygulamalı beceriler kazanmalarını, bu becerileri yaratıcı çözümler geliştirebilecek şekilde kullanmalarını sağlamak.
2. Gastronomi alanında bireysel ve grup çalışmaları yapabilen, proje yönetimi sorumluluğunu üstlenebilen, etik değerlere saygılı ve toplumsal duyarlılık sahibi bireyler yetiştirmek.
3. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilgi alışverişini kolaylaştırmak amacıyla bir yabancı dili ileri, ikinci bir yabancı dili ise orta düzeyde kullanabilen, etkili sözlü ve yazılı iletişim kurabilen, girişimcilik düzeyleri yüksek profesyoneller yetiştirmek.
4. Gıda güvenliği, hijyen, doğal çevrenin korunması ve kültürel değerlerin sürdürülebilirliği gibi konularda bilinçli; sürekli kendini güncelleyen ve yeniliklere açık bireyler yetiştirmek.

5- Program çıktıları:

PC-1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında teorik bilgilere, uygulamalı becerilere ve yenilikçi yaklaşımlara hakim olarak profesyonel bir şekilde uygular.

PC-2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uygulamada karşılaşılan problemleri bilgi birikimini kullanarak analiz etmek ve çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alır.

PC-3. Ekip çalışması ve liderlik yetkinliklerini geliştirerek mutfak yönetiminde etkili çözümler üretir.

PC-4. Tarih boyunca oluşan mutfak kültüründeki bilgi birikimini, güncel teknolojik, sosyal ve kültürel gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir.

PC-5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında edindiği bilgi ve becerileri nicel ve nitel verilerle destekleyip eleştirel bir yaklaşımla değerlendirerek düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarır.

PC-6. Toplumsal duyarlılık kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında projeler ve etkinlikler düzenleyip uygular.

PC-7. Bir yabancı dili iyi, ikinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili bilgileri izler ve meslektaşları ve diğer paydaşları ile iletişim kurar.

PC-8. Gastronomi sektöründe kullanılan bilgisayar teknolojilerini, dijital araçları ve yazılımları etkin bir şekilde kullanır.

PC-9. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun değerlendirmeler yapar.

PC-10. Alanında gıda hijyeni, gıda güvenliği, insan sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal ve kültürel çevrenin korunması ve gıda mevzuatı gibi topluma da ilgilendiren konularda bilgilerini kullanır.