



TOROS ÜNİVERSİTESİ

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

---

# DANIŞMA KURULU RAPORU

---

2022

<b>Kurulun Adı</b>	Danışma Kurulu
<b>Toplantı Tarihi</b>	26.12.2022
<b>Toplantının yapılış şekli</b>	Online (Zoom Meeting)

## DANIŞMA KURULU ÜYLERİ

<b>Adı ve Soyadı</b>	<b>Kurumu</b>	<b>Görevi</b>
Prof. Dr. Bahar TANER	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Bölüm Başkanı
Dr. Öğr. Üyesi. Çağla ÖZBEK	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Bölüm Başkan Yardımcısı
Dr. Öğr. Üyesi Didem DEMİR	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Adnan AYDIN	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Öğretim Elemanı
Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Öğretim Elemanı
Arş. Gör. Nasibe ULUK	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Öğretim Elemanı
Yusuf KARA	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Toros Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Eğitim Şefi
Fatih BAYHAN	Toros Üniversitesi-Gastronomi	Toros Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Eğitim Şefi
Ahmet DEMİR	Mersin HiltonSa İnsan Kaynakları Müdür Yardımcısı	Sektör Temsilcisi
Müşerref KARAMAN	Mersin Divan Oteli İnsan Kaynakları Müdürü	Sektör Temsilcisi
İsmail AKDENİZ	Mersin Divan Oteli Executive Şefi	Sektör Temsilcisi
Nezaket AKÇAKAYA	Esas Gayrimenkul Mülk Yönetim Direktörü	Sektör Temsilcisi
İpek ARSLAN	Hatay UNESCO Gastronomi Evi Genel Koordinatörü	Sektör Temsilcisi
Yasmina LOKMANOĞLU	Preserved Slow Food Tarsus Lideri	Sektör Temsilcisi
Ramazan TUNÇAY	Yayla Bakliyat Ar-Ge Müdürü	Sektör Temsilcisi
Yusuf Çağatay UÇUK	Yayla Bakliyat Ar-Ge Şefi	Sektör Temsilcisi
Fatma ÇIKLA	Çukurova Aşçılar Birliği Temsilcisi	Sektör Temsilcisi
Koray TÜRK	Adana Sheraton Otel Mutfak Şefi	Sektör Temsilcisi
Veysel GİRGİN	Turizm Danışmanı	Sektör Temsilcisi
İlkay KARAKULAK	Walkinn Gastronomi ve Organizasyon Ececutive Şefi ve Üretim Müdürü	Sektör Temsilcisi
Adil Furkan YAĞCI	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Temsilcisi	1. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Yaren ŞEN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Temsilcisi	2. Sınıf Öğrenci Temsilcisi
Nizamettin TAŞ	GSTMF	Bölüm Sekreteri

## 2021 YILI DANIŞMA KURULU KARARLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

### A. EĞİTİM-ÖĞRETİM

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Öğrencilerin festivaller, fuarlar, yemek Őenlikleri, yarışmalar gibi etkinliklere katılımının sağlanması, böylece tecrübelerinin ders dışı faaliyetler ile arttırılmasıyla sektörde yeterliliklerinin de arttırılacağı beklenmektedir.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bölümümüz tarafından 2022 yılında Mersin Toroslar iline bağlı Darısekisi Örnek Köyünde Yörük Kültürü temasıyla Gastronomi Festivali gerçekleştirilmiştir. Festivalin düzenlenmesi aşamasında ve festival kapsamında düzenlenen yarışmalarda, workshop ve sunumlarda ve geleneksel ürünlerin tanıtımında öğrencilerimiz aktif rol almıştır.</li><li>- Adana Portakal Çiçeği Karnavalında Gamze Deveci isimli öğrencimiz “Genç Őefler Yarışması Soğuk Yemekler Kategorisinde” soya soslu sebzeler eşliğinde portakal soslu Jumbo karides yaparak, Adana Ticaret Odası en iyi tabak ödülünü kazanmıştır.</li><li>- Adana Lezzet Festivali, Mersin Narenciye Festivali, Uluslararası Tarsus Festivali gibi bölgemizde yapılan festivallere katılım göstererek yöresel ürünleri incelemiŐlerdir.</li><li>- Hatay, Gaziantep gibi yemek kültürü ile ön plana çıkan Şehirlere ilgili dersler kapsamında teknik geziler düzenlendi.</li><li>- Ayrıca çeşitli fabrikalar ve işletmeler teknik gezi kapsamında ziyaret edildi.</li></ul>
2	“Malzeme ve Enerji Denkliği” dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir.	İlgili ders “Kütle ve Enerji Denklikleri” ismiyle 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılında müfredata girmiş olup Güz döneminde 2. Sınıf öğrenciler tarafından zorunlu ders olarak alınmaktadır.
3	Mesleki Uygulama Dersi kapsamında staja gönderilen öğrencilerin takibinin ve denetiminin yapılması için bir sistem oluşturulması planlanmıştır.	Mesleki Uygulama dersi 2024 yılında ilk olarak faaliyete geçecektir. Bu nedenle yapılan planlamalar henüz uygulamaya başlanmamıştır.
4	Uluslararası tanınırlığı olan kuruluşlar ile işbirliği yapılarak Mersin mutfağının ön plana çıkarılması hedeflenmiştir.	Bu konuda bir faaliyet gerçekleştirilememiŐtir.

## B. ARAŞTIRMA-GELIŐTİRME

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1		

## C. TOPLUMSAL KATKI

Karar Sayısı	Karar	Değerlendirme
1	Mersin' özgü yerel ürünlerin kullanımını arttırmak ve bu ürünleri ön plana çıkarmak amacıyla; uygulama derslerinde bu ürünlerin kullanımına ağırlık verilmesine ve bu ürünler ile ilgili çeşitli projelerin/etkinliklerin yapılmasına karar verilmiştir.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mersin Mutfağının ön plana çıkarılması adına 2022 yılı Mayıs ayında yapılan "Türk Mutfağı Haftası" etkinliği kapsamında Mersin Yemekleri basının huzurunda tanıtılmıştır.</li><li>- Müfredatımızda yer alan Yemek Coğrafyası dersinin uygulama bölümünde de her hafta Mersin mutfağından bir yemeğin işlenmesi kararlaştırılmıştır.</li></ul>

---

## 2021 YILI DANIŞMA KURULU KARARLARININ GENEL DEĞERLENDİRİLMESİ

---

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak 2021 yılında gerçekleştirilen Bölüm Danışma Kurulu toplantısı sonucunda, Danışma Kurulu üyeleri tarafından Eğitim-Öğretim alanında 4 adet ve toplumsal katkı alanında 1 adet öneride bulunulmuştur. Eğitim-öğretim alanında yapılan ilk öneriye istinaden öğrencilerimizin ders dışı etkinliklere katılımının artması sağlanmıştır. Bu kapsamda Bölümümüz öğretim elemanları ve öğrencileri tarafından Mersin büyükşehir Belediyesi işbirliği ile büyük bir Gastronomi Festivali düzenlenmiştir. Ayrıca bölgemizde düzenlenen birçok festival, şenlik ve yarışmalara öğrencilerimiz katılım sağlamıştır. İlgili dersler kapsamında gastronomi alanında ön plana çıkmış şehirlere, çeşitli fabrikalara ve işletmelere teknik geziler düzenlenmiştir.

Müfredatımızda yapılması gereken değişiklik önerileri sonucunda, "Kütle ve Enerji Denklikleri" isimli ders 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılında müfredata girmiş olup Güz döneminde 2. Sınıf öğrenciler tarafından zorunlu ders olarak alınmaktadır.

Mesleki uygulama ve stajlarda öğrencilerin takibinin yapılması ile ilgili bölümümüzce bir sistem tasarlanmış olup, bu sistem 2023 yılı yaz döneminde yaz stajına başlayan ilk öğrencilerimizde uygulanmaya başlayacaktır.

Mersin mutfağının tanıtılması ile ilgili öneri hem eğitim-öğretim alanında hem de toplumsal katkı alanında sunulmuştur. Bu kapsamda uluslararası tanınırlığı olan kuruluşlar ile işbirliği yapma imkanı bulunamamıştır. Ancak bölümümüz tarafından düzenlenen etkinliklerde ve verilen derslerde Mersin mutfağının ön plana çıkarılması ve tanıtılması adına çalışmalar yapılmıştır.

## 2022 YILI DANIŞMA KURULU ÖNERİ ve EYLEM/FAALİYET PLANI

### A. EĞİTİM-ÖĞRETİM

F/E No	Eylem/Faaliyetler	Sorumlular
1	<p>“Gastronomide Dijitalleşme” dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir. Müfredatımızın 6. Yarıyılında yer alan “GMS310 Gastronomi 4.0” isimli zorunlu ders kapsamında dijitalleşme konusuna ağırlık verilmesi planlanmıştır.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	GMS Bölüm Başkanlığı
2	<p>“Veri Analizi” dersinin müfredata eklenmesi önerilmiştir.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	GMS Bölüm Başkanlığı
3	<p>Müfredatta “lokal ürünler”, “sürdürülebilirlik”, “kısık ateş”, “sıfır atık” ve “nörogastronomi” konularına yer verilmesi gerektiği önerilmiştir. Müfredatımızın 5. Yarıyılında yer alan “GMS301 Gastronomi Trendleri ve Sürdürülebilirlik” adlı zorunlu ders kapsamında bu konulara ağırlık verilmesi planlanmaktadır.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	İlgili dersten sorumlu öğretim elemanı
4	<p>Uygulama ders saatlerinin yüksek tutularak, kuramsal derslerin saatlerinin azaltılabileceği veya bazı derslerin müfredattan çıkarılabileceği önerilmiştir.</p> <p><b>SP de Hedef 3.1’in (Öğrencilerin multidisipliner öğrenim görmesini sağlamak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.1.1, P.G. 3.1.2, P.G. 3.1.3 ve P.G. 3.1.4 ile izlenecektir.</b></p>	GMS Bölüm Başkanlığı
5	<p>Mesleki Uygulama Dersi kapsamında staja gönderilen öğrencilerin takibinin ve denetiminin yapılması için bir sistem oluşturulması planlanmıştır.</p> <p><b>SP de Hedef 3.15’in (Fakülte Bölümlerinin Değerlendirmesinin Yapılarak Kalitesinin Arttırılması) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 3.15.2 ile izlenecektir.</b></p>	Tüm Bölüm Öğretim Elemanları
6	<p>Yiyecek-içecek işletmelerinden daha çok destek alınmalı, işbirliklerinin sayısı arttırılarak öğrencilere daha fazla yetkinlik kazandırılmalıdır.</p> <p><b>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. Aynı zamanda SP de Hedef 1.7’nin (Fakültemizin, sektör kuruluşları ile iş birliklerinin arttırılması) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 1.7.1 ile izlenecektir.</b></p>	Tüm Bölüm Öğretim Elemanları

## B. AR-GE

<i>F/E No</i>	<i>Eylem/Faaliyetler</i>	<i>Sorumlular</i>
<b>1</b>	Kişiselleştirme (customization) üzerine restoran projelerinin geliştirilmesi (hava durumu, yaş, cinsiyet vb. etkenlere göre müşteri yemek tercihlerindeki değişimler) önerilmiştir. Müfredatımızın 6. Yarıyılında yer alan "GMS304 Kişiselleştirilmiş Beslenme" isimli zorunlu ders kapsamında öğrencilerle birlikte çeşitli projelerin geliştirilmesi konusunda gerekliliklerin yapılması kararlaştırıldı.	İlgili dersten sorumlu öğretim elemanı
<b>SP de Hedef 4.5'in (Bilimsel Araştırma Projelerinin Sayısının Arttırılması) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 4.5.1 ve P.G. 4.5.4 ile izlenecektir. Aynı zamanda SP de Hedef 4.7'nin (Teknoloji Odaklı Çalışmaların Gerçekleştirilmesi) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 4.7.3 ile izlenecektir.</b>		

### C. TOPLUMSAL KATKI

<i>F/E No</i>	<i>Eylem/Faaliyetle r</i>	<i>Sorumlular</i>
<b>1</b>	Gastronomi alanında bölge halkına ve özellikle kadınlara yönelik çeşitli eğitimler ve workshoplar düzenlenmesi önerilmiştir. TORSEM bünyesinde söz konusu eğitimlerin düzenlenebileceği öngörülmektedir.	GMS Bölüm Başkanlığı
<b>SP de Hedef 5.4'ün (SEM Hayat Boyu Öğrenme Programlarının Gerçekleştirilmesi) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 5.4.1 ile izlenecektir.</b>		
<b>2</b>	Çeşitli yiyecek-içecek işletmeleriyle işbirliği halinde yeşil mutfak, organik mutfak gibi konseptler üzerinde çalışmalar yapılması önerilmiştir.	Tüm Bölüm Öğretim Elemanları
<b>SP de Hedef 5.1'in (Diğer kamu kurumlarıyla ortaklaşa yürütülen proje sayısını arttırmak) gerçekleştirilmesi ile ilgili P.G. 5.1.1 ile izlenecektir.</b>		