



**TOKAT
MESLEK YÜKSEKOKULU**



**TOKAT GAZOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI**



PROGRAM TANITIMI

Program Adı	Aşçılık Programı
Programın Kısa Tarihçesi	1976 yılında kurulan Tokat Meslek Yüksekokulu, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı iken 2809 sayılı kanunla Cumhuriyet Üniversitesine ve daha sonrada 1992 yılında 3837 sayılı kanunla Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesine bağlanmıştır. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörlüğü'nün, Tokat Meslek Yüksekokulunun Tokat Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Tokat Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak ikiye ayrılması konusundaki teklifinin Yükseköğretim Genel Kurulunun 01/03/2013 tarihli toplantısında 2547 Sayılı Kanun'un 2880 Sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 ve 7/h maddeleri uyarınca kabul edilmesi ile Tokat Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Tokat Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu olarak 2'ye ayrılmıştır. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörlüğü'nün Tokat Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu ve Tokat Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun Tokat Meslek Yüksekokulu olarak birleştirilmesi konusundaki teklifi 11.06.2020 tarihli Yükseköğretim Genel kurul toplantısında incelenmiş ve 2547 sayılı Kanun'nun 2880 sayılı Kanun'la değişik 7/d-2 maddesi uyarınca kabul edilmesi ile Tokat Meslek Yüksekokulu içerdiği bütün bölümleri ile tek çatı altında birleştirilmiştir. Bölümümüz 1992 yılında Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü adı ile kurulmuş olup 2013 yılından itibaren Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü adı ile eğitim ve öğretime devam etmektedir. Programımız; Tokat Meslek Yüksekokulu bünyesinde, 2022 yılı itibariyle Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü altında Aşçılık Programı adı ile birinci öğretim olarak eğitim öğretim faaliyetine başlamış ve halen devam etmektedir. 2+2 eğitim modelini uygulayan programımızda öğrenciler 1. Sınıf güz ve bahar dönemlerinde okulda uygulamalı ve teorik ders görmekte, 2. Sınıfta ise güz ve bahar dönemde programımıza bağlı togü fırın pastanesi ve ekmek hanesi ile üniversitemiz bünyesindeki ana mutfak ve alakart mutfak ile diğer yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında eğitim görmektedir.

**Programın
Amacı**

Turizm sektörüne her geçen yıl insanların ilgisi artması ile birlikte sektördeki kalifiye eleman açığı da giderek artmıştır.

İnsanoğlu var olduğu sürece yemek içmek zorundadır. Bundan dolayı yiyecek ve içecek sektörünün bitmesi veya teknolojiye yenik düşmesi gibi bir durum söz konusu değildir. Kendini mesleğinde iyi yetiştirip eğitimini eksiksiz tamamlayan, zorunlu stajlarını verimli bir şekilde geçiren öğrencilerimizin işsiz kalmamaktadır. Okulumuzun staj için protokol imzaladığı il içi veya il dışı işletmelerde iş hayatına atılıp, kariyer imkânı bulmaktadır.

Okulumuz öğrencilerin eğitimleri boyunca onları gerek hayata, gerekse mesleki hayatta hazırlamaktadır. Mesleki eğitimlerinde atölyelerde uygulamalı olarak eğitim görmekte ve stajları sayesinde bu eğitimlerini sektörde geliştirmek fırsatları vardır. Eğitim sürecinde ve staj döneminde yabancı dil öğrenme imkânları mevcuttur. Staj yaptıkları süresince sağlık sigortaları yapılmaktadır. Staj sürelerinde diğer mesleki okullara göre gayet dolgun ücretler alarak hem kendi eğitim hayatlarına maddi kaynak yaratmakta, hem de ailelerinin ekonomisine destek sağlamaktadırlar.

DGS ile yükseköğretime devam edemeyen veya devam etmek istemeyenlere, sektörde iş başı yapmak istedikleri takdirde kariyer planlaması yapılmaktadır. Bu kapsamda protokol imzaladığımız ülkemizin önde gelen 5 yıldızlı otellerinde işe başlama imkânı sağlamaktadır.

Aşçılık Programında, öğrencilere sektörde ihtiyaç duyacakları temel aşçılık eğitimi vermektedir. Bununla birlikte yiyecek içecek sektörünün gereksinim duyduğu tüm konularda bilgi ve beceri kazandırmayı hedeflemektedir. Programa başlayan öğrenciler, sektörün ihtiyaç duyduğu teorik dersler ile birlikte temel mutfak uygulamaları, dünya mutfakları, Anadolu mutfak kültürü ve uygulamaları, temel pastacılık ve ekmekçilik, butik ürünler hazırlama, gıda saklama ve muhafaza koşulları ile servis ve barista eğitimi gibi uygulamalı ders eğitimleri alarak mesleğe tam donanımlı bir şekilde hazırlanmaktadır.

**2 + 2
Eğitim Modeli:
Nedir**

Yök tarafından önlisans programları arasında 2+2 eğitim modelinin ilk kez uygulandığı program olma özelliği taşıyan programımız, 2+2 eğitim sistemi kapsamında öğrenciler 1. sınıfta 2 dönem boyunca okulda teorik ve uygulamalı ders görmektedir. 2. Sınıfta ise 2 dönem boyunca işletmede “İşletme Mesleki Eğitim” dersi kapsamında zorunlu işletmelerde mesleki eğitimi yapılmaktadır. 2. Sınıfın güz ve bahar dönemi üniversitemizde yiyecek içecek üretimi ile ilgili tesisler ve programımıza bağlı döner sermaye eğitim ve üretim tesislerinde bu eğitimi yapacaklardır. Öğrencilerimiz, bu sayede okulda aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimi sahada deneyimleme fırsatı bulmakta ve mezun olduklarında mesleki donanım açısından iyi seviye ye gelerek iş hayatında bir adım önde başlama fırsatı bulmaktadırlar.

2+2 eğitim modelinde öğrenciler 2. Sınıfta hem güz hem haber yarı yılında işletmelerde mesleki eğitim kapsamında bu dersi haftanın 5 günü uygulamalı olarak görmektedir. Bu süreçte öğrencilerin sağlık sigortası üniversitemiz tarafından yapılmaktadır. Bu süreç biraz staj gibi algılsa aslında, bu uygulamalı eğitim akademik takvim içerisinde bir ders kapsamında yapılmaktadır. Bu sebepten öğrenciler bu süreçte herhangi bir ücret almamaktadır.

1. SINIF		2.SINIF	
GÜZ DÖNEMİ	BAHAR DÖNEMİ	GÜZ DÖNEMİ	BAHAR DÖNEMİ
Okulda Teorik ve Uygulamalı Eğitim	Okulda Teorik ve Uygulamalı Eğitim	Programımıza Bağlı Döner Sermaye İşletmesinde ve Üniversitemiz Yiyecek İçecek Üretimi Yapan İşletmelerde “İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi” Kapsamında Uygulamalı Ders	Programımıza Bağlı Döner Sermaye İşletmesinde ve Üniversitemiz Yiyecek İçecek Üretimi Yapan İşletmelerde “İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi” Kapsamında Uygulamalı Ders

İş yeri uygulaması sürecinde öğrenciler

- Sigorta pirimleri üniversite tarafında yapılmaktadır.
- Ders Kapsamında uygulamalı eğitim aldıkları için bu sürecin herhangi bir ücretlendirme karşılığı yoktur.

**Programın
İstihdam
Alanları**

Kamu Kuruluşları

- Halk eğitim merkezlerinde alanı ile ilgili kurslarda usta öğretici olarak
- KPSS sınavında yeterli puanı alması halinde kamu mutfaklarında memur aşçı olarak
- Döner sermaye işletmelerinde usta öğretici olarak

Özel Sektör

- Oteller
- Turistik Tesisler
- Catering Firmaları
- Zincir Restoranlar
- Pastacılık Sektörü
- Yiyecek İçecek İşletmeleri
- Ağırlama Sektörü
- Gıda Fabrikaları
- Aşçılık Eğitimi Veren Kurumlar

- Özel veya Resmi Kurumların Mutfakları
- Özel Yiyecek İçecek İşletmeleri
- Hastane Mutfakları
- Kruvaziyer Gemileri
- Yiyecek İçecek Okuryazarlığı
- Food Stilistliği
- Menü Asistanlığı
- Gıda Geliştirici

Programdan Mezun Olduğunuzda:

- ✓ % 100 İstihdam Garantisi
- ✓ Uluslar Arası Geçerliliğe Sahip Meslek Diploması
- ✓ Kendi İşimi Kurabilirim (İşyeri Açma Ve Ustalık Belgesi)
- ✓ En Az 3 Yabancı Dil Öğrenme İmkânı
- ✓ İngilizce / Almanca / Rusça
- ✓ Erasmus Projeleriyle Yurt Dışına Gitme İmkânı

- ✓ Uluslar Arası Alanda Çalışma İmkânı
- ✓ Antalya’da Seçkin Otellerde Çalışma İmkânı
- ✓ Değişik Ülke İnsanlarını ve Kültürlerini Tanıma
- ✓ Uygulamalı Derslerde Küçük Gruplar Halinde Mesleki Eğitim Yapma
- ✓ Ulusal ve Uluslar Arası Yarışmalarda Okulu, Kendini ve İlini Tanıtabilme İmkânı

Programın Yeterlilikleri (Kazanımları)	Turizm faaliyetleri arasında değerlendirilen Gastronomi Turizmi son yıllarda gözde turizm çeşitlerinden biri haline gelmiştir. Özellikle destinasyonların ve şehirlerin gastronomi cazibe merkezleri haline getirilmesi konunun önemini ortaya koymaktadır. Üniversiteler ise bu konuda sektör ve ilgili taraflara insan kaynağı sağlama konusunda önemlidir. Bu kapsamda Aşçılık programı da önemli çıktılar sağlayacaktır. Öğrenciler için ise gerek staj imkânları ile gerekse ders uygulamaları ile programımız etkin ve verimli bir şekilde eğitim faaliyetini üstlenecektir. Öğrencilerin bu programda aldıkları teorik bilgileri uygulama ile birleştirmeleri kariyer hedeflerinin belirlenmesi konusunda kazanımlar sağlayacaktır. • Alanındaki teorik alan bilgilerini güncel uygulamalarda kullanabilir. • Alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur. • Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır. • Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur. • Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder. • Etkin iletişim kurma becerisi kazanır. • Aşçılık alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular. • Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. • Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur. • Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
Bölüm Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi. Selim ÇAKAR selim.cakar@gop.edu.tr İç Hat: 2685
Bölüm Sekreteri	Yeliz DURSUN yeliz.dursun@gop.edu.tr İç Hat: 2601-2666

Mezuniyet Koşulları	• Programdan mezun olabilmek için öğrencilerin Gazi Osman Paşa Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ndeki başarı koşullarını yerine getirmesi gerekmektedir. • Öğrencinin mezun olabilmek için; 120 AKTS kredisini sağlaması ve genel not ortalamasının 100 üzerinden en az 60 (2.00) olması • Programımızda 3+1 sistemi uygulamasından dolayı dördüncü Eğitim-Öğretim dönemindeki İşbaşı Eğitimini kapsamında yapacağı staj faaliyetini başarı ile tamamlaması gerekmektedir.
Atölye İmkânlarımız:	Meslek Yüksekokulu Binası Bünyesinde 1. Sınıflarımız için; 2 adet atölyemiz mevcuttur. • Mutfak Eğitim Atölyesi (60 M2) • Unlu Mamuller Eğitim Atölyesi (60 M2) Aşçılık programı bünyesinde faaliyet gösteren TOGÜ FIRIN 2. Sınıflarımız için; 4 adet atölyemiz mevcuttur. • Roll Ekmek Üretim Tesisi (250 M2) • Pastane İmalathanesi (100 M2) • Glutensiz Ürünler Ve Çikolata İmalathanesi (75 M2) • Ekşi Mayalı Ürünler Hazırlama (100 M2)
Programın Eğitim Süresi ve Diploma Türü:	Programın eğitim süresi 2 yıldır. 4 yarı dönemden oluşmaktadır. Mezun olan öğrencilerimiz ön lisans diploması almaya hak kazanırlar. Ön lisans aşçılık diplomaları sayesinde ustalık belgesi ve iş yeri açma belgesi haklarına sahip olurlar. Ayrıca devlet kadrolarına kendi alanlarında öncelikli olarak atanabilmektedirler. Atandıkları takdirde Tekniker unvanı ile çalışmaktadırlar.
Programın Kabul, Kayıt ve Mezuniyet Şartları:	Programımız ÖSYM tarafından yapılan YKS sınavından alınan TYT puan türüyle öğrenci kabul etmektedir. Yükseköğretim kurulunun ilgili mevzuatında ve Gazi Osman Paşa Üniversitesi'nin ilgili yönetmeliklerinde belirtilen hükümleri sağlayan lise ve lise dengi diplomaya sahip öğrenciler programımıza kabul edilmektedir. Programdan mezun olabilmek için öğrencilerin Gazi Osman Paşa Üniversitesi Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'ndeki başarı koşullarını yerine getirmesi gerekmektedir.

Ölçme ve Değerlendirme	Öğrencilerimiz Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim - Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara (vize) sınava, birde dönem sonu (final) sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının %60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. (Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Ölçme ve değerlendirme, Madde: 28 (Değişik:RG-22/8/2012-28389) Mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere, “Tek Ders Sınav” hakkı verilir. (Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Madde: 26 Sınavlar ve Sınavların Yapılışı) Azami öğretim süresini aşan öğrencilere başarısız oldukları tüm dersler için iki “Ek Sınav” hakkı tanınır. Bu sınavlar sonunda başarısız ders sayısını beşe indirenlere bu beş ders için üç yarıyıl, ek sınavları almadan beş derse kadar başarısız olan öğrencilere dört yarıyıl (sınıf geçme esasına göre öğretim yapılan kurumlarda iki öğretim yılı); bir dersten başarısız olanlara ise öğrencilik hakkından yararlanmaksızın sınırsız; başarısız oldukları dersin sınavlarına girme hakkı tanınır. (Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Ek sınavlar Madde: 34 “Başlığı ile birlikte değişik: RG-24/4/2017-30047”)
Eğitim Öğretim Metotları:	Gazi Osman Paşa Üniversitesi’ndeki programlarda en çok kullanılan eğitim-öğretim yöntemleri aşağıda verilmiştir. Programlar, amaç ve hedeflerine ve derslerin niteliğine göre bu listede sıralanan yöntemler kullanılmaktadır. • Uygulamalı Eğitim • Ders & Sınıf İçi Etkinlikler • Grup Çalışması • Ödev • Proje Hazırlama • Staj – İşletmede Mesleki Eğitim • Mesleki Faaliyet • Sosyal Faaliyet • Alan Çalışması

Programın Markası	Programımız kapsamında döner sermaye işletmesi olarak üretimi yapılan ürünler “Tokat Gastronomi Ürünleri – TOGÜ” adı altında markalaştırılmış olup bu şekilde üretimi ve satışı yapılmaktadır.
Uygulama Malzemesinin Temini	ÖSYM – YKS Tercih Kılavuzu Merkezi Yerleştirme İle Öğrenci Alan Yükseköğretim Ön Lisans Programları Açıklamalar Kısımında Madde: ç) Ders uygulamalarında kullanılacak sarf malzeme, araç ve gereç gideri; sınav, materyal ve eğitim öğretim hizmeti karşılığı öğretim gideri Maddesi gereği atölye uygulama sarf malzeme giderleri öğrenciler tarafından karşılanmaktadır.
İletişim	• Telefon No: 0 (356) 252 16 16 • Faks No:(0 356) 252 11 17-252 15 27 • Mail: tmyo@gop.edu.tr • İnternet Adresi http://tmyo.gop.edu.tr • Adres: Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Meslek Yüksekokulu Taşlıçiftlik Yerleşkesi 60150 Tokat / TÜRKİYE