

Culinary Arts

Vocational School · Associate degree · Bologna course information package · AŞÇILIK-2025-2026 Müfredatı

Program overview

Kuruluş	Aşçılık bölümüne 2015-2016 eğitim öğretim döneminde öğrenci alımına başlanmıştır.
Kazanılan Derece	Programı başarıyla tamamlayan mezunlara AŞÇILIK MESLEK ELEMANI alanında ön lisans diploması verilir.
Derecenin Düzeyi (Ön Lisans , Lisans, Yüksek Lisans, Doktora)	Ön Lisans
Kabul ve Kayıt Koşulları	Bu programa kabul edilebilmek için üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde ÖSYM tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak, sınavları başarmak gerekir. Program YGS-4 puan türünden öğrenci kabul etmektedir.
Önceki Öğrenmenin Tanınması	Programa yatay ve dikey geçiş ile gelen öğrenciler daha önce aldıkları önlisans ve lisans derslerinden başarılı olduklarından yönetim kurulu kararı ile muaf tutulabileceklerdir.
Yeterlilik Koşulları ve Kuralları	Programda mevcut olan (toplam 120 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak için öğrenciler 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmek.
Program Profili	Bölümünün amacı konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) yetiştirmektedir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, biri İngilizce olmak üzere iki yabancı dil, bilgi teknolojileri, turizm sektörü ve turizm işletmeleri, modern işletmecilik ve yöneticilik, Türk mutfağı, uluslar arası mutfaklar, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek-içecek üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerle donatılmaktadır.

İstihdam Olanakları	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programından mezun olanlar, "Aşçı" unvanını kazanarak turistik belgeli işletmelerde, restoranlarda, yemek fabrikalarında (catering şirketlerinde), uçak-gemi-tren-otobüs-hastane mutfaklarında aşçı başı, aşçı başı yardımcısı, kısım şefi, sos şefi, balık şefi, ızgara şefi, kızartmalar şefi, ızgara şefi, çorba şefi, sebze şefi, joker şef (değişim aşçısı), soğuk şefi, pastane şefi, kasap, dömi şefi, komi vb rütbelerle araştırma şefi (test aşçısı), mutfak bilimcisi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedariki yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran denetçisi-koordinatörü, restoran müdürü vb kadrolarda çalışabilirler. Ayrıca yemek araştırmacısı, yemek yazarı, gıda işleyicisi, yemek stilisti, yemek mimarı, menü geliştirici, tarif geliştirici, yiyecek-içecek eğiticisi vb isimler altında da topluma hizmet sunabilmektedirler
Üst Derece Programlarına Geçit	Programı tamamlayan ve yeterli DGS puanına sahip mezunlar ilgili bölümlere dikey geçiş yapabilirler.
Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme	Her ders için uygulanan ölçme ve değerlendirme şekli Toros Üniversitesi Ön-Lisans Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine uygun olarak "Ders Öğretim Planı"nda ayrıntılı bir şekilde tanımlanmıştır.
Mezuniyet Koşulları	Programda mevcut olan (toplam 120 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak için 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmek.
Çalışma şekli (Tam Zamanlı, e-öğrenme)	Tam zamanlı- e-öğrenme
Adres ve İletişim Bilgileri (Program Başkanı, AKTS/DS Koordinatörü)	Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Kamuran ÖZTOP Aşçılık Program Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL AKTS/DS Koordinatörü Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE Bahçelievler Kampüsü, 1857 Sokak, No:12, 33140 Yenişehir/Mersin, Türkiye info@toros.edu.tr +90 (324) 325 33 00

Bölüm Olanakları

Bölüm öğrencileri Toros Üniversitesi Rektörlüğünün sunduğu her türlü sosyal, kültürel ve sportif etkinliklerde ve kulüp faaliyetlerinde yer alabilmektedir. Bu olanaklar ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Bunun yanı sıra bölümümüzde kurulan çeşitli kulüpler bulunmaktadır. Öğrenci ilgi alanı doğrultusunda bunlara yönelebilmektedir. Çeşitli konularda düzenlenen sempozyum, kongre ve paneller, fakültemize davet edilen konuşmacılar aracılığıyla ve işyeri stajları ile öğrencilerimizin aldıkları teorik bilginin yanı sıra uygulamayı da yakından takip edebilmeleri sağlanmaktadır. Ayrıca, futbol, basketbol, voleybol vb. spor dallarında da takımlarda yer alma şansları bulunmaktadır.

Program outcomes

#	Outcome
1	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme. BİLGİ - Kuramsal Olgusal
2	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme BİLGİ - Kuramsal Olgusal
3	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapma. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilme BİLGİ - Kuramsal Olgusal
4	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak. BECERİLER - Bilişsel Uygulamalı
5	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme YETKİNLİKLER - Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği
6	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme YETKİNLİKLER - İletişim ve Sosyal Yetkinlik
7	Aşçılık alanında, temel düzeyde bilgisayar yazılımlarını ve bilişim-iletişim teknolojilerini kullanarak mönü planlama, uygulatma ve denetleme süreçlerini etkin bir şekilde yönetebilme YETKİNLİKLER - İletişim ve Sosyal Yetkinlik

#	Outcome
8	Aşçılık alanında yiyecek ve içecek üretimi, sunumu ve yönetimi süreçlerinde ihtiyaç duyulan verileri toplama, analiz etme ve uygulama becerisine sahip olma YETKİNLİKLER - İletişim ve Sosyal Yetkinlik
9	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahip olabilme. YETKİNLİKLER - Alana Özgü Yetkinlik
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olma. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlama ve geliştirme YETKİNLİKLER - Alana Özgü Yetkinlik