**T.C.**

**GİRESUN ÜNİVERSİTESİ**

**DERELİ MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİBÖLÜMÜ – AŞÇILIKPROGRAMI**

**Program Bilgileri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Program Profili** | Aşçılık programının temel amacı yiyecek-içecek sektöründe ihtiyaç duyulan kuramsal ve uygulamalı bilgi ve becerilerle donanmış ulusal ve uluslararası alanda rekabet edebilecek yiyecek- içecek sektörüne hizmet verecek uzman personel yetiştirmektir. Programın bir diğer amacı da zengin Türk mutfak kültürünün akademik bir ortamda araştırılması ve korunmasını sağlamak ve bu kültürü uluslararası alanda tanıtmaktır.  İki yıllık ön lisans programı süresince adaylara en temelden en ileri seviyeye kadar uluslararası mutfak teknikleri, Türk mutfağı teknikleri, yiyecek-içecek işletmeciliği, gıda bilimi, yemek kültürü ve tarihi gibi alanlarda teorik ve uygulamalı olarak eğitim verilmektedir. Bölüm de eğitim dili Türkçedir. Klasik yemek pişirme teknikleri ve Türk-Osmanlı mutfaklarının yansıra dünya mutfakları, pastane ürünleri, vejeteryan mutfak gibi derslerle program zenginleştirilmiştir. Bölümde öğrencilerin bilgi, beceri ve yaratıcıklarını geliştirebilecekleri eğitim mutfağı bulunmaktadır.  Programda ders kitaplarıyla öğretilen bilgileri desteklemek ve pekiştirmek için 30 iş gününü içeren staj zorunludur. |
| **Kazanılan Derece** | Aşçı |
| **Derecenin Seviyesi** | Önlisans |
| **Kabul ve Kayıt Şartları** | ÖSYM Başkanlığınca yapılan Yüksek Öğrenime Geçiş Sınavına (YGS) girmeleri ve "Aşçılık" için yeterli YGS-4 puanı almaları halinde programa yerleştirileceklerdir. |
| **Yeterlilik Koşulları ve Kuralları** | Program, Bologna Süreci’nin “Yükseköğretimde Avrupa Yeterlilikler Üst Çerçevesi (QF-EHEA)”'nde tanımlanan “Birinci Düzey (First Cycle)” ile “Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ)” 'nde tanımlanan "5. Düzey" yeterlilikleri için belirlenmiş olan AKTS kredi koşullarını ve düzey yeterliliklerini; ayni zamanda, “Avrupa Yaşam Boyu Öğrenme Yeterlilikler Çerçevesi (EQF-LLL)” nde tanımlanan "5. Düzey" yeterliliklerini sağlamaktadır. |
| **Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme** | Herhangi bir ders için yarıyıl/yıl içi değerlendirmesi en az bir ara sınav olmak koşuluyla ödev, uygulama ve diğer çalışmalardan oluşur. Her dersin değerlendirilmesinde; öğrencilerin sorumlu oldukları ara sınav, ödev, uygulama ve diğer çalışmaların başarı notuna katkı oranları dikkate alınır.  Başarı notu; yarıyıl/yıl içi değerlendirmesi ve yarıyıl/yıl sonu sınavı notlarından hesaplanır. Yarıyıl/yıl sonu sınavının başarı notuna katkısı dersin sorumlusu tarafından en az %40 en çok %60 olacak şekilde belirlenir.  Ders sorumluları, yarıyıl/yıl içi değerlendirmesini oluşturacak çalışmaların başarı notuna katkılarını belirler. Yarıyıl/yıl sonu ve/veya varsa bütünleme sınavına girmeyen öğrenci ilgili dersten başarısız sayılır.  Bir dersten veya uygulamadan değerlendirmeye alınmak için öğrencinin yarıyıl/yıl sonu sınav notu ve varsa bütünleme notunun 100 puan üzerinden en az 50olması gerekir. Bu puanın altında kalan öğrenciler doğrudan başarısız sayılır. |
| **Mezuniyet Koşulları** | Öğrencinin aşağıdaki koşulları sağlaması gerekmektedir:  -Ders planındaki en az 120 AKTS kredisinin başarı ile tamamlanması  -30 iş günü boyunca yaz stajının tamamlanması gerekir. |
| **Üst Derece Programlarına Geçiş** | Aşçılık ön lisans programlarını başarı ile bitirenler ÖSYM tarafından açılan DGS'de(Dikey Geçiş Sınavı) başarılı oldukları takdirde fakültelerin benzer lisans programlarına dikey geçiş yapabilirler. |
| **Mezunların İstihdam Profilleri** | Bu programdan mezun olan öğrenci konaklama işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri ve ağırlama hizmeti veren kamu veya özel kurum ve kuruluşlarda istihdam edilirler. |
| **Çalışma şekli** | Tam zamanlı ya da kısmi zamanlı |
| **Program Olanakları** | Öğrencilerinin yararlanabileceği 40 bilgisayarlık bilgisayar laboratuarının yanısıra, 2 öğrencinin aynı anda uygulama yapabileceği uygulama mutfağı bulunmaktadır. Turizm sektörü ile geliştirilen yakın ilişkiler doğrultusunda bir yandan öğrencilerimizin nitelikli işletmelerde staj yapmalarına katkı sağlanırken, diğer yandan ders programlarının sektörün taleplerine göre güncellenmesi de sağlanmaktadır. |

**Yönetim**

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| **Bölüm Başkanı** | Öğr. Gör. Uğur BAYRAM |
| **Telefon** | 04543101855 |
| **E-Posta** | [ugur.bayram@giresun.edu.tr](mailto:ugur.bayram@giresun.edu.tr) |
| **Ofis No** | 2717 |