

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SEFERİHİSAR FEVZİYE HEPKON
UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
AKTS BİLGİ PAKETİ

GENEL TANIM

KURULUŞ (KURULUŞ TARİHİ, PROGRAMIN GENEL YAPISI)

12 Kasım 2015 tarihinde Yüksek Öğretim Genel Kurulu'nda Meslek Yüksekokulu'nun tasfiye edilme kararı çıkmış, yerine Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu kurulmuştur. Yüksekokul 'da yer alan 3 bölümden biri de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüdür.

KAZANILAN DERECE

Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Lisans Derecesi

DERECENİN DÜZEYİ

Birinci Düzey (Lisans Derecesi)

KABUL VE KAYIT KOŞULLARI

Öğrenciler; lise diploması, Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi'nce yapılan Öğrenci Seçme Sınavı ilk basamağı YGS 4 puan türü ile alınacaktır.

ÖNCEKİ ÖĞRENMENİN TANINMASI HAKKINDA KURALLAR

Yatay Geçiş ile gelen öğrenciler:

Türkiye'deki ve yabancı ülkelerdeki yükseköğretim kurumlarından Dokuz Eylül Üniversitesine yatay geçiş yapmak isteyen öğrenciler için Yükseköğretim Kurumlarında Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlararası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ile Üniversitemiz Senatosunun belirlediği yatay geçişlerle ilgili değerlendirme şartları esas alınmaktadır.

Yatay Geçiş Kontenjanları Yükseköğretim Kurulu tarafından ilan edilmektedir. Değerlendirme ise fakülte ve yüksekokullarda oluşturulan komisyonlar tarafından yapılmakta ve ilgili kurullarca karara bağlanarak ilan edilmektedir.

Dikey Geçiş ile gelen öğrenciler:

Meslek Yüksekokullarından mezun olanların, bitirdikleri alanların devamı niteliğindeki lisans programlarına dikey geçişleri; Meslek Yüksekokulları ve Açık Öğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkındaki Yönetmelik hükümleri uygulanır. Üniversite tarafından ayrılan kontenjanlar ÖSYM Başkanlığına bildirilir. Bildirilen bu kontenjanlar ve koşullar ÖSYM tarafından hazırlanan Dikey Geçiş Kılavuzunda ilan edilir. Yerleştirme işlemleri Dikey Geçiş Sınavı neticesine göre merkezi olarak ÖSYM tarafından gerçekteşir.

YETERLİLİK KOŞULLARI VE KURALLARI

Öğrenciler 4 yıllık eğitimlerini 240 AKTS kredisini alarak tamamlamaktadır. Bu derece öğretim planında yer alan tüm dersleri ve 120 iş günü stajını başarı ile tamamlamış, kümülatif not ortalaması en az 2.00 / 4.00 olan öğrencilere verilmektedir.

PROGRAM PROFİLİ (PROGRAMIN AMACI, PROGRAMIN YAPISI, YÖNELDİĞİ ALANLAR, BÖLÜM OLANAKLARI)

12 Kasım 2015 tarihinde eğitim ve öğretim faaliyetine başlayan Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda 2015-2016 eğitim-öğretim yılından itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans düzeyinde eğitim vermektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü amacı, Gastronomi Biliminin tüm alanlarında uluslararası düzeyde temel mesleki bilgiye sahip, küresel gelişmeleri izleyip bireysel gelişimini hızlandırabilen, yönetim yetkinlikleri olgunlaşmış, analitik yaklaşım sahibi ve sorun çözme becerisi olan, stratejik düşünebilen ve yaratıcı, etik ve bilimsel kuralları öncelikli gören, yiyecek/içecek sektörüne ilişkin çeşitli konularda görüş oluşturabilen ve tartışabilen, etkin iletişim kurabilen, sosyal anlayışı gelişmiş ve paydaşların rol ve etkilerini kavrayan, gastronomi ve turizm entegrasyonunun kritik değerini düşünsel ve eylemsel olarak yansıtabilen, sürekli gelişimi benimsemiş, gastronomi teknolojilerindeki gelişmeleri yiyecek/içecek sektöründe işletme ve tüketici yönlü irdeleyerek yararlanabilen, eğitim ve sektör kariyerinde ilgili yabancı dili küresel standartlarda öğrenden ve kullanabilen, yiyecek/içecek sektörü işgücü piyasasına ait yasal uygulama ve işleyişi bilen, yaşam boyu öğrenmeyi benimseyen, takımla ve bağımsız olarak çalışma yapabilen, yiyecek/içecek sektörüne ve uluslararası gastronomi pazarına katma değer sağlayabilecek, Türk mutfağını benimseyip, öğrenip ve sonrasında küresel gastronomi pazarında tanıtımı sağlayabilen yetkinlikte yönetici adayları yetiştirmektir.

TEMEL PROGRAM KAZANIMLARI

1	Gastronomi ve yiyecek içecek sektörü ile ilgili öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme.
---	--

2	Gastronomi ve yiyecek içecek sektörü ile ilgili kuramlara ve ilkelere eleştirel anlayışla yaklaşmasını sağlayacak ileri düzey alan bilgisine sahip olabilme.
3	Gastronomi ve yiyecek içecek sektörüne ilişkin edindiği ileri düzey alan bilgi ve becerisini kullanarak verileri yorumlayabilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırma ve kanıtlara dayanan çözüm önerileri geliştirebilme.
4	Gastronomi ve yiyecek içecek sektörünün gereksinim duyduğu dil becerilerini, bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme
5	Gastronomi ve yiyecek içecek sektörüne ait kompleks, güncel ve mesleki projeleri yönetmek ve operasyon sorunlarının çözümünde karar verme sorumluluğunu alabilme
6	Etkin iletişim kurabilme, takımla ve bağımsız çalışma yapabilme.
7	Gastronomi ve yiyecek içecek sektöründeki hizmet süreçlerini tanımlayabilme, yapılandırabilme ve modelleyebilme ve analiz edebilme.
8	Gastronomi ve yiyecek içecek sektörüne ilişkin çeşitli konularda görüş oluşturabilme, tartışabilme ve karşılaştığı sorunları çözebilme, meslektaşları ile iletişim kurabilme ve bunu en az iki yabancı dilde gerçekleştirebilme.
9	Gastronomi ve yiyecek içecek sektöründeki ulusal ve uluslararası güncel gelişim ve değişimleri izleme ve yorumlayabilme.
10	Toplumsal sorumluluk ve etik biliciyle yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme
11	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilme
12	Analitik ve bütünsel bakış açısına sahip olma, eleştirel ve stratejik düşünebilme.

MEZUNLARIN İSTİHDAM PROFİLLERİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları öncelikle konaklama işletmelerinde ve bağımsız yiyecek/içecek işletmeleri olmak üzere, havalimanlarındaki yiyecek/içecek birimlerinde, kruvaziyer gemilerde, catering işletmelerinde, yiyecek/içecek hizmeti sunan kamu kurumlarında ve yiyecek/içecek hizmeti sunan tüm işletmelerde çalışabilmektedirler.

ÜST DERECE PROGRAMLARINA GEÇİŞ

İkinci düzey programlara başvurabilir.

DERS YAPISI VE KREDİLERİ

50 zorunlu ders, 8 adet seçmeli ders bulunmaktadır. Öğretim Programında yer alan zorunlu derslerin/seçmeli derslere oranı 216 / 24 AKTS dir. Öğrenci beş, altı, yedi ve sekizinci yarıyıllarda ikişer adet seçmeli ders almak zorundadır. Programdaki dersler dönemlik olup hiçbir ders için ön koşul bulunmamaktadır. Stajlar konusunda Yüksekokul'un Staj Yönergesi esas alınır. Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde her öğrencimizin mezuniyet şartı içerisinde yer alan staj yani işyeri uygulamaları, öğrencilerimizin eğitimlerini aldıkları programlara uygun olarak seçilen kuruluşlarda belli bir süre çalışarak edindikleri iş deneyimidir. Bu süre okulumuz yönetmeliğine bağlı olarak 120 iş günü olacak şekilde karara bağlanmıştır. Staj, öğrencilerimize iş hayatını tanıma ve programlarında eğitimlerini aldıkları teorik bilgilerin uygulama alanlarını görme fırsatı sunmaktadır. Yüksekokul öğrencilerinin sektörlerle tanıştıkları dönemler genellikle staj dönemleri olmaktadır. Öğrencilerimizin bu tanışma ile elde edecekleri yararlar arasında; Teorik bilgilerini uygulamaya koymak, alanlarında beceri kazanma, gerçek bir çalışma ortamında ilgi duydukları kariyer alanlarını saptayabilme ve çalışma alanlarına uygunluğunu tespit edebilme, ileride çalışmak istedikleri alanlar için temel becerileri kazanma ve sahip olduklarını da geliştirme, iş hayatları boyunca karşılaşılabilecekleri muhtemel sorunlar karşısında pratiklik ve vizyon edinme, staj yerlerindeki örgütsel ilişkilere ve işbirliğine alışmak, iş yeri çalışanlarıyla etkili iletişim sağlama, yönetim ve idarede aktif olma becerisi sağlamaktır. İleride karşılaşılabilecekleri potansiyel işverenleri ile iletişim kurmalarını sağlayarak önemli iş referansları edinmelerini, yani geleceklerine yatırım yapmalarını sağlayacaktır. Son olarak stajlar, iş hayatında deneyim kazanıldığının göstergesi olarak işverenlere güven telkin etmektedir.

SINAVLAR, ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Her ders için uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri ilgili öğretim üyesi/leri tarafından hazırlanan ve Bilgi paketinde yer alan "Ders Tanıtım Formu"nda tanımlanmıştır. Sınavlar ve ders başarı notları ile ilgili olarak DEÜ Ön lisans, Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ve Seferihisar Fevziye Hepkon Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Öğretim ve Sınav Uygulama Esasları'nın ilgili maddeleri uygulanır.

Bkz.<http://web.deu.edu.tr/seferihisarmyo/?ne=yonetmelik.htm>.

MEZUNİYET KOŞULLARI

Öğrenci 4 yıllık eğitim süresini 240 AKTS kredisi alarak tamamlamalıdır. Bu derece, öğretim planında yer alan bütün teorik ve uygulamalı dersleri ve 120 iş günlük staj dönemini başarı ile tamamlayan öğrencilere verilir. Dokuz Eylül Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim ve Sınav Yönetmeliği'nin 33. maddesine göre, öğrencinin öğretimini başarı ile bitirerek diploma alabilmesi için genel not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.00 olması ve bütün derslerden başarılı olması gerekmektedir. Ayrıca öğrencinin bir üst yıldan ders alabilmesi için 1.80 not ortalamasını tutturması gerekmektedir.

ÇALIŞMA ŞEKLİ (TAM ZAMANLI,YARI ZAMANLI,E-ÖĞRENME)

Tam zamanlı

BÖLÜM BAŞKANI VEYA EŞDEĞERİ

Bölüm Başkanı: Yard. Doç. Dr. Turgay BUCAK

Dokuz Eylül Üniversitesi Seferihisar Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, 35460, Seferihisar-İzmir

Tel: (232) 743 59 98 - 743 51 10 / 14122

E-posta : turgay.bucak@deu.edu.tr