



TAVAS MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ



BÖLÜM DANIŞMA KURULU TOPLANTI TUTANAĞIDIR

23.12.2024

Pamukkale Üniversitesi Eğitim Programlarının Değerlendirme Sisteminin Yapılanmasına İlişkin Usul ve Esaslar gereğince Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Danışma Kurulu toplantısı 23.12.2024 tarihinde saat 20.30'da Zoom platformu üzerinden Başkan Öğr. Gör. Dr. Sinem TÜRK ASLAN tarafından oluşturulmuş olup Öğr. Gör. Figen YÜCE, Öğr. Gör. Nusret Ercan ŞENLİKCİ Mehmet ŞAHİN (Mezun Öğrenci), Nahide ERKAN (Aktif Öğrenci-Denizli Butik Pastacılar ve Girişimci Kadınlar Derneği Kurucu Başkanı), Melek Naz KILIÇOĞLU (Aktif Öğrenci-PAU Aşçılar ve Pastacılar Topluluğu Başkanı), Büşra Nur SİPAHİ (Aktif Öğrenci-Sınıf Temsilcisi) toplantıya katılmıştır. 2023 yılında alınan kararlar ve uygulanma durumu değerlendirilmiştir. Aşçılık Programı tarafından 2024 yılı içerisinde yarışma, sergi, workshop, şef buluşmaları, tatlı-yemek yapımı ve dağıtımı, ziyaretler gibi en az 10 farklı etkinlik gerçekleştirilmiştir. Bu toplantıda Aşçılık Programının mevcut eğitimi değerlendirilmiş ve bir sonraki eğitim-öğretim yılında yapılması gerekenler ve iyileştirmeler konuşulmuştur. Toplantıda alınan kararlar aşağıda verilmiş olup bilgilerinize saygılarımla arz ederim.

Karar 1: Yüksekokulumuza farklı alanlardaki şefler davet edilerek öğrenciler ile buluşturulmasına devam edilmeli

Karar 2: Tıbbi Aromatik Bitkiler Programı öğretim elemanları ile iş birliği içinde olunmalı, onların bilgilerinden ve tecrübelerinden yararlanılmalı, “Bitkilerden yağ nasıl elde edilir, çıkarılan bu yağlar gastronomik olarak nerelerde kullanılır?” konusunda bilgi edinilmeli, Kariyer Planlama dersinde bu şekilde farklı bölümden hocalar davet edilerek yüksekokulumuzdaki öğretim elemanlarından diğer bölümlerin öğrencilerinin de faydalanması sağlanmalı

Karar 3: Öğrenciler araştırma yapmaya teşvik edilerek derse karşı olan ilgisi artırılmalı

Karar 4: Özel beslenme konusunda bilgilerin (yaşlı beslenmesi, çocukların beslenmesi, sporcuların beslenmesi vs. gibi) öğrenileceği dersin müfredata eklenmesi, yöresel ve uluslar arası mutfak konusunda bilgilerin artırılması

Karar 4: Müfredattaki uygulamalı derslerin içeriği yoğunlaştırılıp öğrencilerin stres altında bırakılarak stresi yönetmeyi öğrenmesi sağlanmalı

Karar 5: Öğrencinin stajda öğrendikleri reçetelerden en beğendiklerini mutfakta uygulamalı olarak diğer arkadaşlarıyla paylaşmaları sağlanmalı

Karar 6: “Elimizdeki gıdayı en iyi şekilde kullanarak (sıfır atık) en iyi şekilde ürün çıkarmak” hedefiyle düşüncelerimizi sınırlandırmadan yaratıcı ürünler sergilenmeye çalışılmalı

Öğr. Gör. Dr. Sinem TÜRK ASLAN
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri
Bölüm Başkanı