



T.C. İSTANBUL ŞİŞLİ MESLEK YÜKSEKOKULU
2025-2026 AKADEMİK DÖNEM BAHAR YARIYILI
AŞÇILIK PROGRAMI PROGRAM DANIŞMA KURULU
TOPLANTI KARAR TUTANAĞI

Toplantı Tarihi: 04.03.2026

Toplantı Dönemi: 2025–2026 Akademik Yılı

Toplantı Yeri: Online

Katılımcılar: Öğr.Gör.Öznur Haşin, Öğr.Gör.İrfan Yolaçan, Öğr.Gör.Gizem Esra Çelik, Azat Atmaca(Küff Koordinatör Şef), Berfu Yavaş(Pelin Catering Koordinatör Şef)

GÜNDEM VE ALINAN KARARLAR

2025–2026 Akademik Yılı Bahar Yarıyılı kapsamında gerçekleştirilen bu toplantının amacı; programın mevcut eğitim-öğretim süreçlerini değerlendirmek, program performans göstergelerini sektör geri bildirimleri doğrultusunda analiz etmek, müfredatın güncel gastronomi eğilimleriyle uyumunu gözden geçirmek, staj, istihdam ve sektör iş birliği süreçlerini geliştirmek, programın misyon ve vizyon çalışmalarını sektörel beklentilerle uyumlu hale getirmek, önümüzdeki dönem için stratejik eylem alanlarını belirlemektir. Toplantı, kalite güvencesi süreçleri kapsamında sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde yürütülmüştür.

Önceki dönem alınan kararlar Bahar Yarıyılı itibarıyla aşağıdaki şekilde değerlendirilmiştir:

Yerel ürün kullanımı temelli menü uygulamaları artırılmıştır. Yeni staj iş birlikleri için görüşmeler devam etmektedir. Sektör atölye etkinlikleri planlama aşamasındadır. Genel değerlendirme: Alınan kararların büyük kısmının uygulamaya geçirildiği, ancak staj iş birlikleri ve atölye organizasyonlarının sistematikleştirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

PROGRAM PERFORMANS GÖSTERGELERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Güçlü Yönler

Uygulama ağırlıklı eğitim modeli

Sektörle aktif iletişim ve doğrudan geri bildirim mekanizması

Mezunların istihdam oranının yüksekliği

Yerel mutfak kültürüne verilen önem

Öğrencilerin pratik beceri düzeyinin sektörel beklentilere yakın olması

Gelişime Açık Alanlar

Uluslararası mutfak uygulamalarının artırılması

Dijital mutfak teknolojileri (akıllı ekipman, stok yazılımları vb.) entegrasyonu

Menü mühendisliği ve maliyet yönetimi ders içeriklerinin güçlendirilmesi

Mezun takip ve geri bildirim sisteminin kurumsallaştırılması

Staj süreçlerinin yapılandırılmış performans değerlendirme modeliyle yürütülmesi

SEKTÖRDE GÜNCEL EĞİLİMLER VE GELECEK YETKİNLİKLER

Toplantıda sektör temsilcisi tarafından aşağıdaki eğilimler vurgulanmıştır:

Sürdürülebilir Gastronomi; atıksız mutfak uygulamaları, karbon ayak izi azaltımı, yerel üretici destekli menü tasarımı

Dijitalleşme; stok takip yazılımları, maliyet kontrol sistemleri, dijital reçete ve standartizasyon

PROGRAM MİSYONU

Aşçılık Programı; sürdürülebilir gastronomi anlayışını benimseyen, yerel ve uluslararası mutfak kültürlerine hâkim, hijyen ve mesleki etik bilinci gelişmiş, maliyet ve zaman yönetimi konusunda yetkin, uygulama becerisi yüksek, ekip çalışmasına yatkın ve sektörel gelişmeleri takip edebilen nitelikli meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Program; uygulama temelli, sektör iş birliklerini önceleyen ve sürekli iyileştirme yaklaşımını benimseyen eğitim anlayışıyla öğrencilerini iş hayatına hazır bireyler olarak mezun etmektedir.

PROGRAM VİZYONU

Aşçılık alanında sürdürülebilir mutfak uygulamalarında öncü, sektörle güçlü iş birlikleri geliştiren, uygulamalı eğitim modeliyle örnek gösterilen, mezunları tarafından tercih edilen yenilikçi ve saygın bir program olmaktır.

ÖĞRENME ÇIKTILARI MİSYON – VİZYON UYUM ANALİZİ

Yapılan değerlendirme sonucunda; uygulama yeterliliği, hijyen ve etik bilinci sürdürülebilirlik farkındalığı, menü planlama ve maliyet kontrol becerisi, takım çalışması ve iletişim yetkinliği başlıklarının programın misyon ve vizyonu ile doğrudan örtüştüğü belirlenmiştir. Oy birliği ile karar alınmıştır.

Toplantı 15:00' da başlamış 16:00'da sona ermişti.