



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Marmaris Turizm Meslek  
Yüksekokulu  
Aşçılık Programı

Temmuz 2021

# Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu Tarihçe



05 Ocak 2012 tarihinde İçmeler Turizm Meslek Yüksekokulu adıyla kurulmuş olan yüksekokulumuz bünyesinde Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ve Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü olmak üzere iki bölüm bulunmaktadır. Yüksekokulumuzun ismi üniversitemiz senatosunun kararı ile 2015 yılında Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu olarak değiştirilmiştir.

# Aşçılık Programı Taban ve Tavan Puanlar

	Puan Türü	Genel Kontenjan	Taban Puan	TavanPuan
Aşçılık	TYT	65	267.94398	311,61079
Aşçılık (i.Ö.)	TYT	55	247,45277	382,70474

# Aşçılık Programının Amacı



- Hem keyifli bir iş, hem de yüksek bir gelir kaynağı fırsatı sunan Aşçılık mesleği günümüzde gençler arasında önde gelen meslek dallarından biri olarak ön plana çıkmaktadır. Ülkemizde Aşçılık programlarına gösterilen ilginin nedenlerinden biri de, bu alandaki kalifiye personel ihtiyacıdır. Yiyecek-İçecek sektörünün Türkiye’de büyüme ivmesi en yüksek sektörlerden biri olması sebebiyle, bu alanda yetişmiş, kalifiye eleman ihtiyacı diğer tüm meslek kollarının yanı sıra daha fazla önem arz etmektedir. **“Aşçılık” Programının temel amacı**, gerekli bilgi ve becerilerle donatılmış, uluslararası alanda rekabet edebilecek aşçılar yetiştirmektir. Bu programda yalnızca aşçı olarak dar kapsamda yetiştirmelerinin ötesinde, bu alanın gerektirdiği genel kültür dersleri ile de donatılmaları da sağlanmaktadır.

# Aşçılık Programı hangi düzeyde eğitim veriliyor?

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü altında Aşçılık Programı **Önlisans** seviyesinde örgün öğretim ve ikinci öğretim şeklinde öğretime devam etmektedir.

# Aşçılık Programı Ders Planı



- Toplam ders sayısı
- 1.dönem 7 zorunlu 2 seçmeli
- 2.dönem 8 zorunlu 3 seçmeli
- 3.dönem 4 zorunlu 4 seçmeli
- 4. dönem 4 zorunlu 4 seçmeli ders
- Dersler başarıyla geçildikten sonra öğrenci 120 AKTS tamamlayarak mezun olur.

# Aşçılık Programı Akademik Personel Sayıları

- 2 akademik personel bulunmaktadır.

Öğr. Gör. Erhan İŞLEK

Öğr. Gör. Hakan URLU

# Uygulama Mutfağından Kareler











# Akademik Personel



Öğretim Görevlisi  
**Erhan İşlek**

@ E-posta erhanislek@mu.edu.tr

☎ Telefon 0252 211 5492

🌐 Web <http://akademik.mu.edu.tr/>

## Kadro Bilgileri

### Görev Birimi

◇ Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu / Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık Programı

### Kadro Birimi

◇ Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu / Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık Programı

## Öğrenim Bilgileri

### Lisans

◇ Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği 16.06.2000

### Yüksek Lisans

◇ Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği 16.06.2003

# Akademik Personel



Öğretim Görevlisi  
**Hakan Urlu**

@ E-posta hakanurlu@mu.edu.tr

☎ Telefon

🌐 Web <http://akademik.mu.edu.tr/>

## Kadro Bilgileri

### Görev Birimi

◇ Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu / Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık Programı

### Kadro Birimi

◇ Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu / Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü / Aşçılık Programı

## Öğrenim Bilgileri

### Lisans

◇ Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Konaklama İşletmeciliği 24.06.2013

### Yüksek Lisans

◇ Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği 31.01.2018

# Mezunların Nitelikleri

- Aşçılık Programı alanında önlisans derecesi elde edebilmek için öğrencilerin programda alması gereken zorunlu ve seçmeli derslerin (toplam 120 AKTS karşılığı) tümünü başarıyla tamamlamak ve genel not ortalamasının 4.00 üzerinden en az 2.0 ağırlıklı not ortalaması elde etmesi gerekir.
- Yiyecek-İçecek sektörünün Türkiye’de büyüme ivmesi en yüksek sektörlerden biri olması sebebiyle, bu alanda yetişmiş, kalifiye eleman ihtiyacı diğer tüm meslek kollarının yanı sıra daha fazla önem arz etmektedir. Diğer sektörlerde işsizliğin halen önemli bir sorun olduğu günümüzde, öğrencilerimizin daha kolay iş bulunabilecek bölüm ve programlara yönlenmesi beklenen bir sonuçtur. Eğitim programını başarıyla tamamlayan öğrencilere Aşçılık alanında ön lisans diploması verilmektedir.



## Aşçılık Programı Mezunları İçin Çalışma Alanları Nelerdir?

### Çalışma Alanları

- » Yiyecek içecek işletmeleri
- » Zincir restoranlar
- » Ağır lama sektörü
- » Oteller
- » Turistik tesisler
- » Gıda fabrikaları
- » Catering firmaları
- » Pastacılık sektörü
- » Özel veya resmi kurumların mutfakları

# Barınma İmkanları



- Öğrencilerimiz okulumuz bünyesinde bulunan uygulama otelimizde eğitim-öğretim dönemi içerisinde konaklayabilmektedirler.
- Bunun dışında Marmaris ve İçmeler bölgesine bir çok apart öğrencilerin barınma ihtiyaçlarına cevap verebilmektedirler.

ECTS Turist Rehberliği x MSKÜ Konum ve Harita Servisi x +

harita.mu.edu.tr

Uygulamalar mu posta Outlook.com - Mic... Akademisyen İşle... Muğla Sıtkı Koçman... Big Mac Endeksi (N... Butik Kültür Oluştur... Tours for beekeepers The Secrets of Pam...

## MSKÜ Konum Servisi

marmaris

< Geri

### Kişiler

DENİZ AKPINAR  
Tıp Fakültesi (Morfoloji)

NECATİ YILMAZ  
Marmaris Turizm MYO

ALİ OSMAN ÖZTÜRK  
Marmaris Turizm MYO

MUSTAFA TAMER UZUN  
Sağlık Hizmetleri MYO

ESRA CESUR  
Marmaris Turizm MYO


HAKAN URLU  
Marmaris Turizm MYO

**NERMİN AYAZ**  
Marmaris Turizm MYO

GÜLDEM EROĞLU  
Sağlık Bilimleri Fakültesi

FATMA TOZAK  
Marmaris Turizm MYO

BİRSEN ERTEM



Personel Konum Girişi

Copyright ©2020 Tüm Hakları Saklıdır Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı

© Yandex Kullanıcı Sözleşmesi

09:34  
24.7.2020



# İLETİŞİM



**/twitter @marmrstmyoedutr**



**/Instagram marmaristmyomuedutr**