

Aşçılık Programına İlişkin Bilgiler

Genel Bilgi

Aşçılık alanında eğitimini tamamlayan kişinin gıda ürününü iyi yaparak, iyi sunması; çalıştığı işletme için sürdürülebilir müşteri sahibi olunmasında büyük katkı sağlayacaktır.

Kazanılan Derece

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler Aşçılık Önlisans derecesi almaya haz kazanmaktadır.

Kazanılan DereceninSeviyesi

Önlisans

Kazanılan Derecenin Gerekleri ve Kuralları

Üniversitemize 2017ve sonrası kayıt olan öğrencilere uygulanan bir tür yönetmelik bulunmaktadır. Programda mevcut olan (toplam 120 AKTS) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak için 2017 ve sonrası girişli öğrenciler mezuniyette öğrencinin ağırlıklı genel not ortalaması (AGNO) 2,00 ve üzerinde ise başarılıdır; altında olması durumunda DC ve DD notlarını aldığı dersleri tekrardan alıp yükseltmesi gerekmektedir.

Kayıt Kabul Koşulları

Yükseköğretim Kurumu (YÖK) tarafından belirlenen yönetmelikler çerçevesinde, bu programa öğrenci kabulü Öğrenci Seçme ve Yerleştirme (ÖSYS) Merkezi tarafından yapılan sistem ile olmaktadır. Öğrenciler, öğrenim görmek istedikleri program tercihlerini bildirdikten sonra, bu sınavdan aldıkları puana göre bu merkez tarafından ilgili programlara yerleştirilmektedir.

Yabancı uyruklu öğrenciler, bu programa uluslararası geçerliliği olan SAT, ACT gibi sınav sonuçlarıyla ya da ortaöğretim mezuniyet notlarına göre kabul edilmektedir (Önlisans ve Lisans Programları Yabancı Uyruklu Öğrenci Kabul Yönergesi).

Genel Akademik Değişim Protokolü olan programlara öğrencilerin kabulü, İstinye Üniversitesi ile işbirliği yapılan (partner) üniversite arasında imzalanan ikili anlaşmalar (ERASMUS, FARABİ, vb. gibi.) çerçevesinde yapılmaktadır. Konuk öğrenciler, bu programda verilen derslere, ilgili akademik birimin onay vermesi durumunda kayıt olabilirler. Programı izleyecek yeterlikte dil bilme koşulu aranır.

Önceki Öğrenmenin Tanınması

T.C. İstinye Üniversitesi'nde öğrenim gören öğrenciler, bazı derslerden belirli yönetmelikler çerçevesinde muaf olabilirler. Başka bir kurumda alınan dersin içeriğinin, İstinye Üniversitesi'nde verilen dersin içeriğine uygun olması ve ilgili fakülte/enstitü/yüksekokul müdürlüğü tarafından onaylanması durumunda, öğrenci bu dersten muaf tutulabilir.

Sınavlar, Ölçme ve Değerlendirme

Bir dersteki başarı durumu, ders başarı notu ile belirlenir. Ders başarı notu, o derse ait yarıyıl içi ara sınavlar, kısa sınavlar, arazi ve iş yeri çalışması, uygulama, ödev, proje, atölye, seminer, devam, laboratuvar ve benzeri yarıyıl içi çalışmalarında gösterdiği başarı ve yarıyıl/yıl sonu sınavının birlikte değerlendirilmesiyle elde edilir. Yarıyıl/yıl sonu sınavının, ders başarı notuna etkisi %30, en çok %70 olacak şekilde belirlenir ve başarı notuna ilişkin diğer hususlar ilgili birim kurulunca belirlenebilir.

Dersin öğretim elemanınca yarıyıl/yıl başında, dersin içeriği, başarı notunun hesaplanmasına esas olacak her türlü hususöğrencilere ilan edilir.

Başarı notları ve katsayıları aşağıdaki tabloda belirtilmiştir:

Başarı Notu	Katsayı
AA	4,00
BA	3,50
BB	3,00

CB	2,50
CC	2,00
DC	1,50
DD	1,00
F ve DZ	0,0

Diğer harf notlarının anlamları aşağıda belirtilmiştir:

- 1)B; kredisiz dersler için başarılı.
- 2)K; kredisiz dersler için başarısız.
- 3)F; derse devam ettiği halde dersten başarısız olma.
- 4)DZ; devamsızlık nedeniyle dersten başarısız olma.
- 5)DE; devam eden çalışma.
- 6)DÇ; dersten çekilme.

Bir dersin geçer başarı notu CC' dir. DD ve DC notları ise şartlı geçerdir. Mezuniyette öğrencinin ağırlıklı genel not ortalaması (AGNO) 2,00 ve üzerinde ise başarılıdır; altında olması durumunda DC ve DD notlarını aldığı dersleri tekrardan alıp yükseltmesi gerekmektedir.

B ve K notları, not ortalama hesaplarına dahil edilmez.

Öğretim Şekli

Örgün Öğretim

Mezuniyet Koşulları

Kayıt oldukları Önlisansprogramlarının ders planlarında yer alan derslere yazılarak bu dersleri başarmış, T.C. İstinye Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nde gösterilen staj ve mezuniyet projesi gibi çalışmaları başarı ile bitirmiş ve GANO'su en az 2.00 olan öğrenciler Üniversite eğitim-öğretimini tamamlamış sayılırlar.

Mezunların Mesleki Profili-İstihdam Olanakları

Mezuniyetleri ile alacakları "Aşçı Meslek Elemanı" unvanı ile turistik belgeli işletmelerde, restoranlarda, catering şirketlerinde, uçak-gemi-tren-otobüs-hastane mutfaklarında; aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, kasap, soğuk mutfak şefi, alakart şefi vb. rütbelerle; araştırma şefi, mutfak bilimcisi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedariki yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran koordinatörü, restoran müdürü vb. kadrolarda çalışabilirler. Ayrıca yemek araştırmacısı, yemek yazarı, gıda işleyicisi, yemek stilisti, yemek mimarı, menü geliştirici, tarif geliştirici, yiyecek-içecek eğiticisi isimleri altında da topluma hizmet sunabilirler.

Bir Üst Dereceye Geçiş

Aile ve Tüketici Bilimleri, Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği eğitimi veren Lisans programlarına geçiş yaparak kariyer yolculuğuna devam edebilirler.