AŞÇILIK PROGRAMI

Genel Bilgi

Aşçılık mesleğinin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, planlı ve sistemli çalışma alışkanlığı kazanmış, analitik düşünebilen mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmektir.

Aşçılık Programının amacı işletmelerin ihtiyaç duyduğu mutfak çalışanlarını veya iş görenlerini yetiştirmektir. Bu doğrultuda; Türk ve Dünya mutfağının genel özelliklerini ve yiyeceklerini bilen, hijyen kurallarına ve gıda mevzuatına hakim, yiyecek içecek hizmetleri alanında ve gıda üretim işletmelerinde temel düzeydeki mutfak bilgi ve becerilerini kullanarak yorumlayabilen, yiyecek içecek otomasyonu ve yemek pişirme tekniklerini konusunda yeterli ve bu alana özgü hazırlanan dersler ile öğrenciler mesleğe ilişkin teorik ve uygulamalı bilgiyi edinmektedir. Ayrıca öğrenciler, teorik bilgilerin yanında +1 Eğitim Modeli ile bir dönem işletmelerde tam zamanlı çalışarak uygulama etkinlikleri ve projeler hazırlayarak alana yönelik iş deneyimi elde etmek fırsatı yakalamaktadır.

Çalışma Alanları

Turizm otel işletmeleri / Özel ve Kamu Kuruluşları /Yiyecek içecek işletmeleri / Turistik yolcu gemileri / Ziyafet organizasyonu şirketleri / Havayolu işletmeleri / Kültür ve turizm bakanlığı / Turizm il müdürlükleri ve Belediyeler / Lokanta işletmeleri / Restaurant işletmeleri / Cafe işletmeleri / Yasal şartları sağladıktan sonra da kendi işyerlerini açıp çalışabilirler.

Dikey Geçiş Yapılabilecek Lisans Bölümleri

Aile ve Tüketici Bilimleri / Beslenme ve Diyetetik / Gastronomi /Gastronomi ve Mutfak Sanatları /Mutfak Sanatları ve Yönetimi /Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği

Çap ve Yan Dal İmkanları

Turizm ve Otel işletmeciliği / Turizm ve Seyahat Hizmetleri / Mutfak Uygulama Teknikleri

Programın Bulunduğu Meslek Yüksek Okulları

- Sapanca Turizm Meslek Yükseokulu https://stmyo.subu.edu.tr/tr/ascilik-programi

Ders Planları ve İçerikleri

Eğitim Bilgi Sistemi (EBS) üzerinden ders planları ve içeriklere ulaşabilirsiniz: ebs.sabis.subu.edu.tr