

AŞÇILIK PROGRAMI

Amaç

Ülkemizin temel sektörlerden biri haline gelmiş olan yiyecek içecek sektörüne temel bilgi, beceri ve araştırma teknikleri ile donatılmış nitelikli insan gücünün karşılanmasına yönelik iki yıllık ön lisans eğitim öğretim olarak hizmeti vermekte olan Aşçılık Programı'nda; okulda edindiği mesleki bilgi ve beceri dışında sektörde ayrıca ikinci bir eğitime alınmaya ihtiyaç duyulmayan, mesleklerini yaşam biçimleri olarak benimsemiş gençlerin yetiştirilmesi hedeflenmektedir.

Programda Okutulan Dersler

Mutfak Planlama	Menü Planlama
Genel Mutfak Bilgisi	Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri
Yiyecek Tarihi	Türk Mutfak Kültürü
Gıda ve Personel	Hijyen İlk Yardım
Turizm İşletmelerinde Etik	Mutfakta Kalite Yöntemi
Mutfak Yönetimi	Beslenme İlkeleri
Konuk İletişimi	Gıda Mevzuatı
Otel İşletmeciliği	Turizm Pazarlaması
Yöresel Mutfak-I	Girişimcilik
Pastane Ürünleri-I	Yöresel Mutfaklar-II
Mutfak Ürünleri	Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri-II
Ziyafet Mutfağı	Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü
Yiyecek İçecek Servisi	Mesleki Yabancı Dil-II
İnsan Kaynakları Yönetimi	Gösteri Servisi
Mesleki Yabancı Dil-I	Dosyalama ve Arşivleme
Ekmek Pişirme Teknikleri	İş Sağlığı ve Güvenliği
Dünya Mutfakları	Soğuk Mutfak
Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi	Soslar
Osmanlı Mutfağı	Gıda Güvenliği
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	Yemek Stilistliği

Gereken Nitelikler

Öğrencilerin aşçılık programına girebilmeleri ve mezuniyet sonrası aşçı olarak başarı şanslarını arttırabilmeleri için öncelikle disiplinli, sorumluluk sahibi ve analitik düşünme kabiliyetine sahip olmaları, tat ve koku duyumları gelişmiş, dikkatli ve titiz kişiler olmaları gerekmektedir.

Mezunların Kazandıkları Unvan

Aşçılık programını bitirenlere "**Tekniker**" unvanı verilir.

Mezunlarımızın Çalışma Alanları

- Oteller
- Catering firmaları
- Zincir restoranlar
- Pastacılık sektörü
- Yiyecek içecek işletmeleri
- Ağırlama sektörü
- Özel veya resmi kurumların mutfakları

Dikey Geçiş İmkânı

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