

Portfolyo

AŞÇILIK PROGRAMI UYGULAMALARI



HAKKIMIZDA

Aşçılık Programında, öğrencilerin yiyecek içecek sektörünün gereksinim duyduğu tüm konularda bilgi ve beceri kazanması hedeflenmektedir. Programa başlayan öğrenciler, sektörün ihtiyaç duyduğu teorik dersler ile birlikte temel mutfak uygulamaları, dünya mutfakları, Anadolu mutfak kültürü ve uygulamaları, temel pastacılık ve ekmekçilik, butik ürünler, gıda üretim ve muhafaza koşulları ile servis ve barista eğitimi gibi uygulamalı eğitimleri alarak mesleğe tam donanımlı bir şekilde hazırlanmaktadır.

Meslek yüksekokulu binası bünyesinde 2 adet atölyemiz mevcuttur.

1. Mutfak Atölyesi (60 m2)
2. Unlu Mamuller Atölyesi (60 m2)



VİZYON & MİSYON

VİZYON

Ulusal ve uluslararası sektör gelişmelerini yakından takip eden, akademi-sektör işbirliğini sağlayan, uygulamalı hem de teorik eğitim modelini sunan, hayat boyu öğrenme ilkesini benimseyen ve toplum yararına çalışmalar yapabilen bireyler yetiştiren, öğrenci merkezli bir öğrenme deneyimi sağlayan, çağdaş gereksinimler doğrultusunda mesleki becerilerle donatılmış, çevresel, kültürel ve toplumsal açıdan sorumlu bir eğitim anlayışını benimseyen yiyecek içecek sektörüne meslek elemanları yetiştiren, uluslararası akredite kuruluşlarının öngördüğü eğitim, öğretim, araştırma, öğrenci işleri, bina altyapısı ve çalışma ortamı, teşkilat yapısı ve işleyişi standartlarına sahip öncü bir program olmaktadır.

MİSYON

Evrensel insanlık değerlerini ve anlayışları benimsemiş, donanımlı, pozitif düşünen, üretken, katılımcı, kendisi ve çevresiyle uyumlu, milli ve manevi değerlere bağlı, sanayi, ticaret ve hizmet sektörünün ihtiyaç duyduğu mesleki bilgi ve beceriye sahip, bilimsel ve teknolojik yeniliklere açık, sorgulayıcı-yapıcı düşüncüyü kullanabilen, kendini ifade edebilen, mükemmeye ulaşmayı hedefleyen, bölgemizin ve şehrimizin gelişmesine sosyal, kültürel ve ekonomik anlamda katkıda bulunabilecek yerel ve uluslararası mutfak uygulamalarına, özellikle unlu mamüller, ekmekçilik üretimi ve gıda üretim süreçlerine hakim; yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu, nitelikli, bilgi ve donanım sahibi, çözüm odaklı ve girişimci aşçılar yetiştirilmesini sağlayan yiyecek üretimi ve sunumu ile mutfak yönetimini sağlayabilen, evrensel nitelikte aşçılar yetiştirmektedir.



2 + 2 EĞİTİM MODELİ



2+2 eğitim sistemi kapsamında öğrenciler 2 dönem okulda teorik ve uygulamalı ders, 2 dönem işletmede “İşletme Mesleki Eğitim” dersi kapsamında zorunlu işletmelerde mesleki eğitimi yapacaklardır.

2. Sınıfın güz ve bahar dönemi üniversitemizde yiyecek içecek üretimi ile ilgili tesislerde bu eğitimi yapacak olan öğrencilerimiz, bu sayede okulda aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimi sahada deneyimleme fırsatı bulmakta ve mezun olduklarında mesleki donanım açısından iyi seviye ye gelerek iş hayatında bir adım önde başlama fırsatı bulmaktadırlar.

ÖĞRENCİLER			
1. SINIF		2.SINIF	
GÜZ DÖNEMİ	BAHAR DÖNEMİ	GÜZ DÖNEMİ	BAHAR DÖNEMİ
Okulda Teorik ve Uygulamalı Eğitim	Okulda Teorik ve Uygulamalı Eğitim	Programımıza Bağlı Döner Sermaye İşletmesinde “İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi” Kapsamında Uygulamalı Ders	Programımıza Bağlı Döner Sermaye İşletmesinde “İşletmelerde Mesleki Eğitim Dersi” Kapsamında Uygulamalı Ders

UYGULAMA DERSLERİMİZ



**UNLU
MAMÜLLER VE
EKMEKÇİLİK**



**ANADOLU
MUTFAK
KÜLTÜRÜ VE
UYGULAMASI**



**MUTFAK
TEKNOLOJİLERİNE
GİRİŞ**

UYGULAMA DERSLERİMİZ



**ULUSLARARASI
GASTRONOMİ**



**SERVİS
TEKNİĞİ VE
BARİSTA
HİZMETLERİ**



**PASTA VE TATLI
YAPIM TEKNİKLERİ**

UYGULAMA DERSLERİMİZ



**GIDA ÜRETİM VE
SAKLAMA
İLKELERİ**



**İŞLETMEDE
MESLEKİ
EĞİTİM I**



**İŞLETMEDE MESLEKİ
EĞİTİM II**



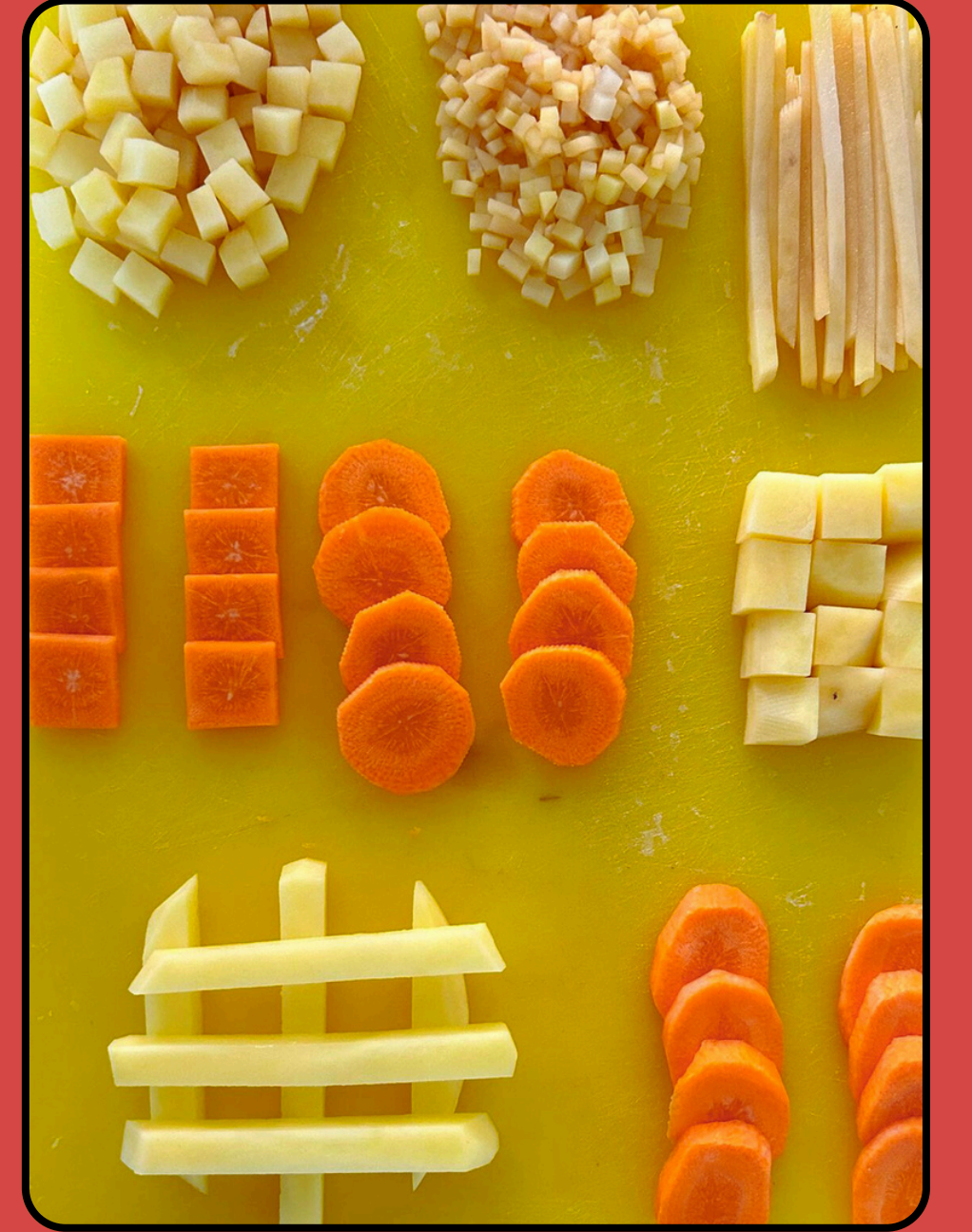
UNLU MAMÜLLER VE EKMEKÇİLİK



ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMASI



MUTFAK TEKNOLOJİLERİNE GİRİŞ



ULUSLARARASI GASTRONOMİ



SERVİS TEKNİĞİ VE BARİSTA HİZMETLERİ



PASTA VE TATLI YAPIM TEKNIKLERİ



GIDA ÜRETİM VE SAKLAMA İLKELERİ



İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM I - II



Roll Ekmek Üretimi



Çeşit Ekmek ve Glutensiz



Pastane İmalathanesi



Ana Mutfak-Toplu Yemek



Teras Cafe - Alakart Mutfak



Satış Ofisi