

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI



Üniversite + İş Dünyası
İş Birliği



UYGULAMALI EĞİTİM
MODELİ

Öğrencilerimiz işletmelerde bir dönem **tam zamanlı** çalışarak uygulamalı eğitim alıyorlar.

Genel Bilgi

Türk ve Dünya mutfağının pasta, tatlı ve ekmek çeşitlerini genel özelliklerini bilen, hijyen kurallarına ve gıda mevzuatına hakim, yiyecek içecek hizmetleri alanında ve gıda üretim işletmelerinde temel düzeydeki pasta, tatlı ve ekmek bilgi ve becerilerini kullanarak yorumlayabilen, yiyecek içecek otomasyonu, pasta, tatlı ve ekmek çeşitlerinin pişirme teknikleri konusunda yeterli, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, planlı ve sistemli çalışma alışkanlığı kazanmış, analitik düşünebilen mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirilmektedir. 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 işletmelerinin pasta ve ekmek üretim alanlarında / Özel ve Kamu Kuruluşları /Yiyecek içecek işletmeleri / Pastane İşletmeleri/ Turistik yolcu gemileri / Ziyafet organizasyonu şirketleri / Havayolu işletmeleri / Kültür ve turizm bakanlığı / Turizm il müdürlükleri ve Belediyeler / Restoran işletmeleri / Kafe işletmeleri / Yasal şartları sağladıktan sonra da kendi işyerlerini açıp çalışabilirler.

Dikey Geçiş Yapılabilecek Lisans Bölümleri

Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği

Çap ve Yan Dal İmkânları

Çap Programları: Aşçılık

Yandal Programı: Pasta ve Ekmek Yapım Teknikleri

Programın Bulunduğu Meslek Yüksek Okulları

- Bulunmamaktadır.

Ders Planları ve İçerikleri

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