

SAPANCA TURİZM MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK PROGRAMI EĞİTİM AMAÇLARI

PEA-1 Turizm endüstrisinde konaklama, yiyecek-içecek, banket ve endüstriyel yemek hazırlama işletmelerinin mutfaklarında çalışma olanağına sahip olurlar.

PEA-2 Yiyecek içecek işletmelerinin mutfak departmanında kazandıkları mesleki tecrübeyle, sırasıyla aşçı yardımcısı, aşçı, aşçıbaşı yardımcısı ve mutfak şefi olurlar.

PEA-3 Mezun olan öğrenciler, dikey geçiş sınavında başarı gösterdikleri takdirde kendi alanlarında lisans eğitimini sürdürürler.

PEA-4 Yiyecek içecek alanında kendi işlerini kurarak girişimci olurlar.

AŞÇILIK PROGRAMI EĞİTİM HEDEFLERİ

PEH-1 Aşçılığın temel prensiplerini, mutfak yönetimi ve organizasyonu bilen bireyler yetiştirmek.

PEH-2 Menü planlama, yemek pişirme, gıda güvenliği ve atık yönetimi konularında bilgi ve beceriye sahip bireyleri sektöre kazandırmak.

PEH-3 Güncel bilgi ve teknolojiler ışığında ve mesleki etik değerlere bağlı kalarak mutfak bilgi ve becerilerini kullanabilen, ekip üyeleri ve diğer departmanlar ile iş birliği içerisinde çalışabilen bireyler yetiştirmek.

PEH-4 Yiyecek içecek profesyonelleri ve yiyecek hizmetini alan bireyler ile sürdürülebilir ve etkili iletişim kurabilen bireyleri sektöre kazandırmak.

PEH-5 Yiyecek içecek hizmetleri alanında sürdürülebilir ve çevre dostu uygulamalar çerçevesinde sosyal sorumluluk faaliyetlerinde yer alan öğrenciler yetiştirmek.

PEH-6 Temel düzeydeki mutfak bilgi ve becerilerini kullanarak yorumlayabilen, Türk ve Dünya mutfağının genel özelliklerini ve yiyeceklerini bilen, yemek pişirme tekniklerini konusunda yeterli, mesleğin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip, mesleki açıdan yetkin ve uygulama becerisi yüksek nitelikli bireyler yetiştirmektir.