

Aşçılık (MYO) Bölümü

Aşçılık Bölümü Nedir?

Aşçılık bir önlisans programıdır ve bölümün amacı yemek kültürünü ve yemek yapmayı en iyi şekilde öğrenip meslek hayatı içerisinde öğrendiği bilgileri en etkili şekilde kullanabilecek kişileri yetiştirerek sektöre kazandırmaktır.

Aşçılık bölümün tercih etmeyi düşünen öğrencilerde disiplinli, sorumluluk sahibi, yemek yapmayı, yemek kültürüne ilgili ve meraklı olması aranan başlıca özellikler arasındadır.

Aşçılık Bölümü Eğitim Süresi Kaç Yıldır?

Aşçılık bölümünde, 2 yıllık eğitim verilmektedir. Öğrencilerin mezun olabilmeleri için 120 AKTS haklarını doldurmaları ve üniversitelerinin mezuniyet koşullarını yerine getirmeleri gerekmektedir. Aday öğrencilerin Aşçılık bölümünü tercih edebilmeleri için TYT puan türünden gerekli olan puanı almaları gerekmektedir.

Aşçılık Bölümü Dersleri Nelerdir?

Aşçılık bölümü öğrencileri 4 dönemlik eğitim hayatları boyunca yemek yapma ve yemek kültürü üzerine birçok ders ile karşı karşıya geleceklerdir.

Aşçılık bölümünü tercih listesinde bulduran aday öğrenciler için;

- Beslenme,
- Gıda Teknolojisi,
- Aşçılığa Giriş,
- Genel İşletme,
- Pişirme Yöntemleri,
- Mutfak Tarihi ve Kültürü,
- Osmanlı Mutfağı,
- Mutfak Planlama,
- Hijyen ve Sanitasyon,
- Endüstriyel Mutfak Uygulamaları,

Başta olmak üzere, birçok dersten 2 yıl boyunca sorumlu olacaklardır. Bu dersleri başarılı bir şekilde bitirdikleri takdirde “Aşçılık Önlisans Diplomasını” elde edeceklerdir.

Aşçılık öğrencileri için DGS sınavı ile geçebilecekleri birçok 4 yıllık lisans bölümleri aşağıdaki listede belirtilmiştir.

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

Aşçılık Bölümü Mezunu Ne İş Yapar?

Aşçılık bölümü mezunu bireyler çalıştıkları iş yerlerindeki yemek organizasyonlarının planlanması, menünün belirlenmesi, belirlenen menüdeki yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı gibi başlıca görevleri bulunmaktadır.

Aşçılık Bölümü Mezunu İş Olanakları Nelerdir?

Aşçılık mezunu kişilerin çalışmayı seçtiği başlıca yerler özel yemek işletmeleri ve devlet kurumlarıdır. Devlet kurumları içerisinde hastaneler, okullar, üniversiteler ve daha birçok çalışabilecekleri yer bulunmaktadır. Özel sektör içerisinde restoranlar, fabrikalar başlıca başvurulan iş yerleridir.

Aşçılık (MYO) Bölümü için Üniversite ve Kariyer Yolculuğu

Aşçılık (MYO) Bölümü hangi üniversitelerde bulunuyor? Bölümün mezunları hangi pozisyonlarda çalışıyor? Tüm yanıtları aşağıdaki tabloda bulabilirsin!

Mezunların Çalıştığı İlk 5 Pozisyon

- 1 Aşçı
- 2 Aşçı Yardımcısı
- 3 Demi şef
- 4 Diyetisyen
- 5 Stajyer Diyetisyen

Aşçılık (MYO) Bölümü mezunları hangi sektörlerde ve departmanlarda çalışıyor?

Mezunların Çalıştığı İlk 5 Sektör

- 1 Turizm
- 2 Yiyecek Hizmetleri
- 3 Gıda
- 4 Konaklama ve Otelcilik
- 5 Restaurant - Cafe - Bar

Mezunların Çalıştığı İlk 5 Departman

- 1 Yiyecek ve İçecek
- 2 Turizm
- 3 Hizmet
- 4 Satış
- 5 Eğitim