

AŞÇILIK

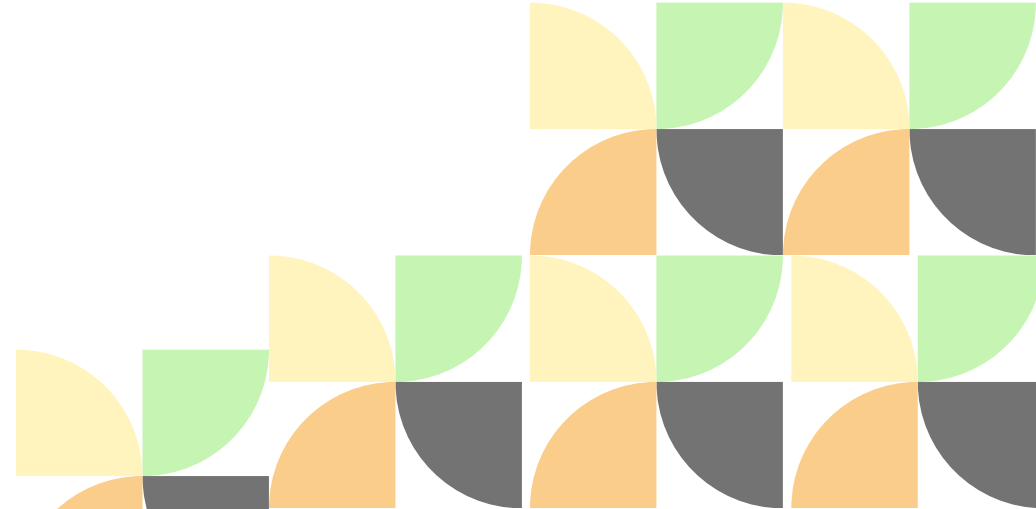
İstanbul Gelişim Üniversitesi
İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

“*Programımız; toplu yemek üretimi yapılan yerlerde yiyecek-içecek hazırlama ve mutfak yönetimi alanında çalışacak nitelikte, gerekli teorik bilgi ve sektörel deneyime sahip, gastronomi alanında sektörün son gelişmelerini yakından izleyen, kalifiye insan gücü yetiştirmektedir.*”

Öğr. Gör. Zeynep KURHAN
Aşçılık Programı Başkanı



İstanbul Gelişim
Meslek Yüksekokulu





Programın Amacı

Değişen toplum yapısına bağlı olarak bireyler, ekonomik, sosyal, kültürel vb. sebeplerden dolayı dışarıda yemek yemektedir. Bu sebeplerden dolayı aşçılık mesleği el emeğine dayalı ve iş olanakları geniş bir meslek dalıdır. Programımızda, aşçılık mesleğinde istihdam edilecek bireylere bu sektörde ihtiyaç duyacakları gerekli teorik ve uygulama eğitimi verilmektedir.



Programımızda, aşçılık mesleğinde istihdam edilecek bireylere bu sektörde ihtiyaç duyacakları gerekli teorik ve uygulama eğitimi verilmektedir.



Programın Geleceği

Aşçılık mesleğini yaparken bireylerin ihtiyaç duyacağı gerekli teknik ve teorik bilgiyi aktarmak, bireyler tarafından mutfağın ve yemeğin kültürel yönünün fark edilmesini sağlamak, yabancı dili gelişmiş uluslararası mutfak kültürlerini, yeni mutfak akımlarını takip edecek ve Türk mutfağını Dünya mutfakları içinde öne çıkaracak çalışmalar yapabilecek bireyler yetiştirmek ve Türk mutfak kültürünün zenginliğini ortaya çıkarmak ve sürdürülebilirliğini sağlamaktır.



Müfredat Bilgileri

İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programını tamamlamak için normal öğrenim süresi iki eğitim-öğretim yılı olup öğrenci iş yüküne bağlı olarak tamamlanması gereken toplam asgari kredi miktarı 120 AKTS'dir.

Öğrencilerimiz ilk iki yarıyıl meslek yüksekokulumuzda ortak olarak okutulan dersleri ve mesleki anlamda alana temel giriş derslerini alırlar. Üçüncü yarıyıldan itibaren mesleki derslere odaklanılır ve öğrencilerimiz mesleki anlamda gerekli olan zorunlu derslerin yanı sıra seçimlik dersler de almaya başlarlar.

Akademik Kadromuz



Öğr. Gör.
Zeynep KURHAN
Aşçılık
Program Başkanı



Öğr. Gör.
**İbrahim Levent
DEMİRÇAKMAK**
Aşçılık



Öğr. Gör.
Müzeyyen B. SAĞLAM
Aşçılık



Öğr. Gör.
Semanur ÖNAL
Aşçılık

Sektörel İşbirlikleri

Üniversitemiz, eğitim ve araştırma alanındaki mükemmeliyet arayışında, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ile iş birliği yapmaya büyük önem vermektedir. Bu iş birlikleri; bilgi ve kaynaklarımızı paylaşarak, ortak hedeflere ulaşmak için birlikte çalışarak daha güçlü bir gelecek inşa etmemizi sağlar.

Sektöre Giriş: Stajlar

Öğrencilerimiz ikinci veya dördüncü yıl sonunda, mezun olabilmeleri için 30 günlük yaz stajlarını yaparak kariyer yolculuklarında ilerler.

Kariyer Olanakları

Mezunlarımız; Executive Chef, Sous-chef, Chef de Partie, Dömi Chef de Partie, Chef Saucier, Chef Poissonier, Chef Entremetier, Chef Potager, Chef Rôtisseur, Chef Garde-manger, Chef Hors d'oeuvrier, Chef Pâtissier, Chef Tournant, Commis, Bouchier, Regimiere, Cuisinier de breakfast, Glacier, Boulanger gibi rütbelerde istihdam edilebilirler.



Sektöre Bir Adım Daha Yaklaştıran Faaliyetler

Üniversitemiz ve programımız sadece bilgi ve beceri kazanmaya değil, aynı zamanda kendi farkını yaratacak ve topluma faydada bulunacak bir birey olma yolunda da ilerlemeye katkı sağlamaktadır. Öğrencilerimiz çeşitli atölyelerde becerilerini geliştirme, festivallerde eğlenerek öğrenme, sosyal sorumluluk projelerinde farkındalık yaratma ve unutulmaz etkinliklere katılma fırsatı bulmakta, yarışmalarda kendini gösterme şansı yakalamaktadır. Faaliyetlerimiz, iş birliği yapma ve ekip becerisini geliştirmektedir. Aynı zamanda kariyer fırsatları da sunmaktadır.

Gerçekleştirilen faaliyetler şu şekildedir:

- Atölyeler
- Festivaller
- Geziler
- Seminerler
- Sempozyumlar
- Sergiler
- Sosyal Sorumluluk Projeleri
- Söyleşiler
- Sürdürülebilir Etkinlikler



Çift Ana Dal İmkânı

Çift ana dal programının amacı, ana dal programlarını üstün başarıyla yürüten öğrencilerin, aynı zamanda ikinci bir dalda ücretsiz şekilde diploma alarak öğrenim görmelerini sağlamaktır. Ana dal programındaki genel not ortalamaları 4.00 üzerinden 2.90 olan ve bulunduğu lisans/ön lisans programında %20'lik başarı dilimine giren öğrenciler ücretsiz olarak ikinci ana dal diploma programına başlayabilir.



Erasmus+ Programı

Avrupa Birliği (AB)'nin eğitim, gençlik ve spor olanaklarındaki hibe programı olan Erasmus+ ile öğrencilerimiz; yurt dışında eğitim, öğretim, staj, profesyonel gelişim, yaygın öğrenme temelli gençlik aktiviteleri gibi çeşitli olanaklara erişebilmektedir.



Araştırma Merkezleri

Üniversitemiz bünyesindeki 20 farklı uygulama ve araştırma merkeziyle birçok farklı dalda inovatif, teknolojik ve sosyolojik çalışma yürütülmektedir. Ayrıca tematik araştırma gruplarında gıdadan inşaata, otomotivden sağlığa 10 farklı alanda bilime katkı sunacak çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Akademisyen, araştırmacı, öğrenci ve mezunların kendi girişimlerini başlatabilmesi için gerekli bilgilendirme ve yönlendirmeleri yapmak amacıyla oluşturulan İGÜ Teknoloji Transfer Ofisi, "Bir Proje Var" diyen tüm öğrencilerini dinlemekte ve bu projeleri hayata geçirmek için her türlü imkânı sağlamaktadır.

Atölye, Laboratuvar ve Stüdyolar

- Mutfak
- 6 adet Bilgisayar Laboratuvarı-PC
- Bilgisayar Laboratuvarı-MAC





DGS Kursu

İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu bünyesinde her yıl ücretsiz olarak öğrencilerimize Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kursu düzenlenmektedir. Kursta temel matematik ve geometri başta olmak üzere DGS'ye yönelik konular işlenmektedir.

Meslek yüksekokulumuz ikinci sınıf öğrencilerine yönelik düzenlenen kursumuza öğrencilerimiz, ilan edilen tarihlerde başvuruda bulunarak kayıt yaptırıp ücretsiz bir şekilde DGS'ye hazırlanabilmektedirler.



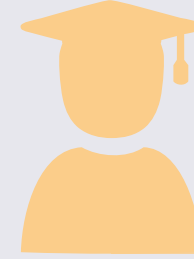
İngilizce Kursu

Sürekli gelişim vizyonu çerçevesinde öğrencilerimizin beşeri donanımlarını arttırmak hedefiyle faaliyet gösteren İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, öğrencilerimiz için mesleki İngilizce kursları açmaktadır. Kurslarda sosyal bilimler ve doğa bilimlerini esas alan bir eğitim verilmesi amaçlanmaktadır. Derslerde alanlara özgü İngilizce metinler üzerinde çalışılarak öğrencilerimizin temel İngilizce bilgileri pekiştirilmektedir.

İngilizce kurslarımız tamamen ücretsiz olup öğrencilerimizin beşeri donanımlarını artırmaya katkıda bulunmaktadır.



Mezun Gözüyle İGÜ



Yücel Efe DOLAY

Aşçılık Programı Mezun

2023 yılında Aşçılık Programından onur derecesi ile mezun oldum. İş hayatımda yaratıcı bir bakış açısıyla unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunmak için sürekli olarak kendimi geliştirmeye odaklanıyorum. İstanbul Gelişim Üniversitesi'ni tercih etmemin nedeni, güçlü akademik kadrosu ve sektörün önde gelen isimleriyle işbirliği yapma fırsatı sunmasıdır. Şu anda aktif olarak Grand Sirkeci Otel'de Breakfast Chef pozisyonunda çalışıyorum. Profesyonel kariyerimde başarılarla ve yenilikçi yaklaşımlarla öne çıkmayı hedefliyorum.



Birlikte
Öğrenelim

Birlikte
Keşfedelim

Dünyaya
Bağlanalım!

AŞÇILIK PROGRAMI

**Daha fazla bilgi için program başkanı
ile iletişime geçebilirsiniz:**

zturkmen@gelisim.edu.tr

İLETİŞİM:



myo.gelisim.edu.tr



igumyo



igumyo



igumyo



0212 422 70 00