

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK

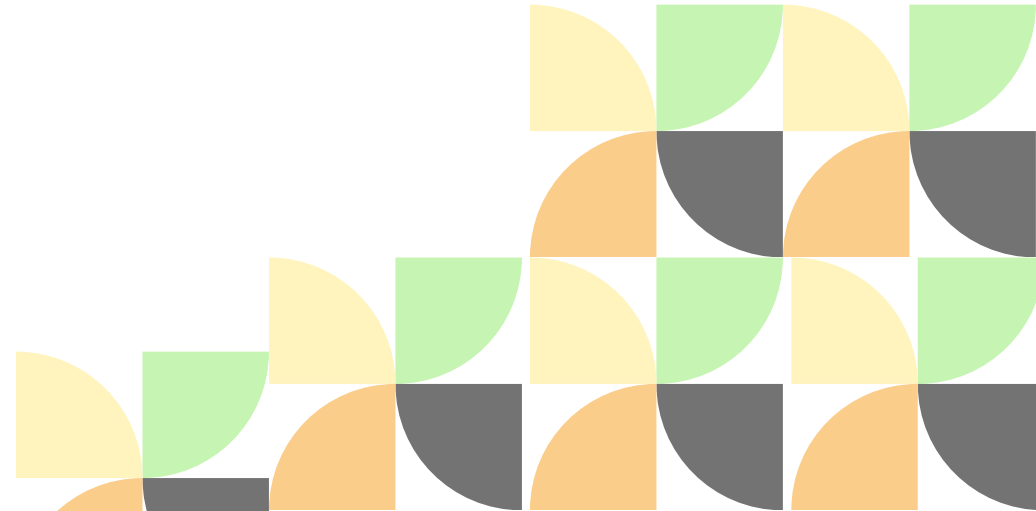
İstanbul Gelişim Üniversitesi
İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

“ Geniş bir iş imkanı yelpazesine sahip olan programımız, yaratıcılığınızı ve sanatsal yeteneklerinizi kullanabileceğiniz bir alandır. Yeni tarifler oluşturma, değişik sunumlar yapma ve lezzetler birleştirme gibi süreçlerde yaratıcılığınızı konuşturabilirsiniz. ”

Öğr. Gör. M. Büşra SAĞLAM
Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Başkanı



İstanbul Gelişim
Meslek Yüksekokulu



Programın Amacı

Pastacılık ve Ekmekçilik Programının amacı; yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerdeki pastacı ve ekmekçi ihtiyacını karşılayabilecek, alanında yeterli bilgiye sahip elemanlar yetiştirmek, pastacılık alanında kendini geliştirmek isteyen kişiler için bir imkan yaratmak, yiyecek içecek işletmelerinde kaliteli ve yaratıcı ürünlerin hazırlanması ve sunulması için öğrencilere yol göstermektir.

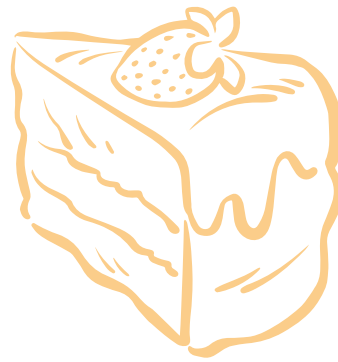
— “ —

Pastaneler, restoranlar, oteller, kafeler, fırınlar ve hatta kendi işinizi kurma gibi farklı sektörlerde çalışma fırsatları bulabilirsiniz.

— ” —

Programın Geleceği

Öğrencilerimizin aldıkları eğitimle; temel ekmekçilik ile pastacılık kavramlarını ve mesleki standartlarını tanımlayabilmesi, yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan çikolata, pasta, tatlı, ekmek üretim tekniklerini ve teknik ekipmanlarını kullanabilmesi, pastacılık ve ekmekçilik alanında ürettiği ürünlerin sunumlarını sanatsal biçimde sunabilmesi, gıda güvenliği kapsamında üretim yapabilme bilgisi olması hedeflenmektedir.



Müfredat Bilgileri

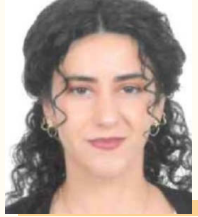
Pastacılık ve Ekmekçilik Programını tamamlamak için normal öğrenim süresi iki eğitim-öğretim yılı olup, öğrenci iş yüküne bağlı olarak tamamlanması gereken toplam asgari kredi miktarı 120 AKTS'dir.

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.
M. Büşra SAĞLAM
Pastacılık ve Ekmekçilik
Program Başkanı



Öğr. Gör.
Didar BAŞGÖZE
Pastacılık ve Ekmekçilik



Öğr. Gör.
Revşen AKAY
Pastacılık ve Ekmekçilik

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

Pastacılık ve Ekmekçilik Programından mezun olan öğrencilerimiz; pastane şefi, pastacı, pastacı yardımcısı, baklavacı, börekçi, ekmekçi, çikolatacı gibi kariyer olanaklarına sahip olabileceklerdir.



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

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





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.





Birlikte
Öğrenelim
Birlikte
Keşfedelim
Dünyaya
Bağlanalım!

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI

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

mbsglam@gelisim.edu.tr

İLETİŞİM:



myo.gelisim.edu.tr



igumyo



igumyo



igumyo



0212 422 70 00