

2020

# GASTRONOMİ

VE

# AŞÇILIK

MESLEK TANITIMLARI

TAVAS ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ  
REHBERLİK SERVİSİ



# Gastronomi Ve Mutfak Sanatları

- YKS «SÖZEL» puan türü ile bölüme öğrenci alınmaktadır.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları, üniversitelerin 4 Yıllık eğitim veren lisans bölümlerinden biridir.
- Mezunlarına «Gastronomi Uzmanı/Mutfak Sanatları Uzmanı» unvanı verilmektedir.



# Bölümün Amacı:

- Yemek yapma ve sunma sanatının öğretildiği bu bölümün mezunları, zengin Türk mutfak kültürünün geliştirilmesini uluslararası düzeyde tanıtılmasını ve saygınlığının korunmasını sağlayan, modern ve klasik pişirme teknikleriyle yiyecek-içecek yönetimi konularında donanımlı, gıda ham maddelerinin besin değerini kaybetmeden yemek pişirme kültür ve aktivitesini görsel şölen içerisinde sunabilen yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli **gastronomi ve mutfak sanatları uzmanı, şef, aşçı, yönetici yetiştirmektedir.**



- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine, gastronominin temel ilkelerini, uygulamalı mutfak eğitimleri, klasik gastronomiden yenilikçi mutfak anlayışına kadar olan örneklerini, yemek kültürünün kökenlerini ve profesyonel mutfak yönetimini öğretmektedir.
- Öğrenciler yoğun uygulamalı mutfak eğitimleriyle birlikte yemek hazırlamanın bilimsel ve yönetsel adımlarını da öğrenmektedirler.



# Ders İçerikleri

- Temel gastronomi bilimleri, gıda bilimi, gıda işleme ve muhafaza, gıda güvenliği, hijyen, yiyecek ve içecek hazırlama ve sunum teknikleri, pastacılık, mutfak tarihi gibi derslerin yer aldığı bölümde, Türk, Osmanlı ve Dünya Mutfakları teorik ve pratik olarak incelenmektedir.
- Öğrenciler, bilgi teknolojileri, turizm işletmeleri, yöneticilik, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek içecek üretimi gibi konularda bilgi ve becerilerle desteklenmektedirler.
- <http://ebs.pau.edu.tr/BilgiGoster/Program.aspx?lng=1&dzy=3&br=8176&bl=8168&pr=552&dm=3#dersPlanAKTS>
- Yukarıdaki adresten eğitim sırasında gösterilen dersler hakkında daha ayrıntılı bilgiye ulaşabilirsiniz.

# Gastronomi Uzmanı

- Dünya mutfak kültürü, sanat tarihi, yemek tarihi konularında her türlü yerli ve yabancı yazılı veya görsel yayınları takip eder.
- Türk mutfak kültürünün ve yemeklerinin dünyanın çeşitli ülkelerinde tanıtım ve geliştirilmesi için çalışmalar ve uygulamalı sunumlar yapar.
- Yönetici olarak diğer üretkenlerle rekabet edebilecek en uygun üretim yöntemlerini araştırır, en iyi ve ekonomik ürünün üretilmesi konusunda düşük maliyet çalışmaları yapar.
- Üretimi, hammaddeden tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında denetler, yönetim ve kalite kontrolünü yapar.

## Gastronomi Uzmanı olmak isteyenlerin,

- inceleme ve araştırma yapmaya meraklı,
- el becerisine sahip,
- yoğun iş temposuna dayanıklı,
- takım çalışması ruhuna sahip,
- damak tadı kuvvetli,
- hızlı karar verebilen,
- hijyenik kurallara duyarlı,
- yoğun ve yaygın dikkatini üst düzeyde kullanabilen,
- **estetik, yaratıcı** ve sabırlı,
- el-göz koordinasyonu ve **hayal gücü** gelişmiş kişiler olması gerekir.
- **Gastronomi Uzmanları çalışmalarını sırasında gürültülü, kokulu bir ortamda bulunabilirler.**



- **Gastronomi Uzmanları, aşçıların çalıştıkları her konumda çalışabilir. Bunun yanı sıra;**
- Yoğun olarak özel sektörde, gıda maddeleri işleyen, müşteri potansiyeli yüksek her türlü işletmede görev yapabilirler.
- Ulusal ve uluslararası otel, restoran vb. işletmelerin mutfak ekibinde yiyecek içecek bölümlerinde,
- Gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde AR-GE çalışmalarında
- Yiyecek içecek sektöründe eğitim veren kuruluşlarda çalışabilir
- Gastronomi Uzmanları kendi yiyecek-içecek işletmesi kurabilir ve yönetebilirler
- Lisans eğitimi sonrasında akademik kariyer yolunu seçebilir.



# 2019 Taban Puanları

◦ <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002>

AKDENİZ ÜNİ. (ANTALYA)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(Fakülte)	Örgün	SÖZ	60	388,5614
ANADOLU ÜNİ. (ESKİŞEHİR)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(Fakülte)	Örgün	SÖZ	50	383,2941
DOKUZ EYLÜL ÜNİ. (İZMİR)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(Fakülte)	Örgün	SÖZ	40	358,3694
PAMUKKALE ÜNİ. (DENİZLİ)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(Fakülte)	Örgün	SÖZ	60	351,6517
GAZİANTEP ÜNİ.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları(Fakülte)	Örgün	SÖZ	60	342,2114



# AŒÇILIK

- YKS «TYT» puanı ile öğrenci alımı yapılmaktadır.
- Üniversitelerin 2 yıllık önlisans programlarındandır.
- PAÜ Tavas Meslek Yüksek Okulunda AŒçılık Programı bulunmaktadır.



# Bölümün Amacı

- Türk mutfağı ve dünya mutfakları ile ilgili teorik ve pratik bilgileri doğrultusunda uluslararası alanda rekabet edebilen, üstün bilgi ve becerilerle donatılmış, farklı ülkelerden meslektaşlarıyla iletişim kurabilecek dil gücüne sahip nitelikli mutfak şefleri yetiştirmektir.
- Bölümde görülen dersleri aşağıdaki adresten inceleyebilirsiniz.
- **<https://ebs.pau.edu.tr/BilgiGoster/Program.aspx?lng=1&dzy=1&br=7756&bl=7982&pr=482#dersPlanAKTS>**

# Aşçılar meslekte neler yapar?

- Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tamam ve taze olup olmadığını kontrol eder,
- Yapılacak yemek için gerekli malzemenin nasıl hazırlanacağını aşçı yardımcısına tarif eder.
- Malzemeyi tarife uygun olarak tencereye veya karavanaya koyar,
- Yemeği cinsine göre pişirmek üzere fırına veya ocağa yerleştirir,
- Mutfaktaki alakart listesinde olan yemekleri hazırlar ve gerekirse süsler,
- Zamanında tüketilmeyen yiyecekleri imha eder,
- Mutfağın, kullanılan araç ve gereçlerin bakım ve temizliğini yapar veya yaptırır,
- Bir sonraki gün yapılacak yemeklerin listesini hazırlar ve gerekli malzemelerin siparişini verir.

# Çalışma Olanakları

- Meslek elamanları konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, iş yeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, yemek fabrikaları, lokanta, kafeterya, bar ve restoran gibi yiyecek içecek üretimi yapan yerlerin mutfaklarında çalışabilirler.
- Yiyecek ve içecek sektöründeki gelişmelere paralel olarak özellikle usta düzeyine gelmiş meslek elemanları kolaylıkla iş bulabildikleri gibi birden fazla iş yerinde de çalışabilirler. Sektörde çırak, kalfa, usta (aşçıbaşı), aşçı yardımcısı, yiyecek ve içecek müdürü olarak çalışabilirler. Büyük mutfaklarda çalışan aşçılar ayrı mutfak bölümlerinde bir alanda uzmanlaşırlar.
- Ayrıca yemek araştırmacısı, yemek yazarı, gıda işleyicisi, yemek stilisti, yemek mimarı, menü geliştirici, tarif geliştirici, yiyecek-içecek eğiticisi vb. isimler altında da topluma hizmet sunabilmektedirler.
- **\*\*\*Yukarıdaki yazı da aşçıların tüm çalışma pozisyonlarında Gastronomi uzmanları da çalışabilmektedir.**

- Çalışma koşulları işletmenin özelliğine ve çalışanın pozisyonuna göre değişkendir. Genellikle çalışma saatleri uzun ve sezonun durumuna göre yoğundur. Mutfak az da olsa rutubetli, basık, sıcak olabilir. Aşçılar çalışırken mesleğin gerektirdiği özel kıyafet giyerler. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.



# 2019 Taban Puanları

◦ <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>

ANADOLU ÜNİ. (ESKİŞEHİR)	Aşçılık	Örgün	TYT	60	286,401
AKDENİZ ÜNİ. (ANTALYA)	Aşçılık	Örgün	TYT	60	279,281
MUĞLA SİTKİ KOÇMAN ÜNİ.	Aşçılık	Örgün	TYT	55	268,652
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİ.	Aşçılık	Örgün	TYT	70	259,134
PAMUKKALE ÜNİ. (DENİZLİ)	Aşçılık	Örgün	TYT	65	245,537
ISPARTA SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİ.	Aşçılık	Örgün	TYT	60	234,69



# Gastronomi-Aşçılık

- Gastronomi uzmanları ve aşçılar işyerinde genellikle aynı çalışma koşullarına sahip olsalar da, üniversite sırasında aldıkları eğitimde büyük fark bulunmaktadır. Tabi ki bu durumda meslekteki başarısı da farklı olmakta.
- Gastronomi akademik kariyer yapmaya izin vermektedir. Aşçılık bir önlisans programı olduğu için bu şansı vermez. Bunun için Dikey Geçiş Sınavına girmeniz gerekmektedir.
- Kısaca şöyle ifade edebiliriz; Temelde çok benzer meslekler olsa da Gastronomi ve Mutfak Sanatları daha ayrıntılı bilgi ve beceri sahibi olmanıza yönelik bir eğitim, ders programına sahiptir.