



EĞİRDİR MESLEK YÜKSEK OKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI

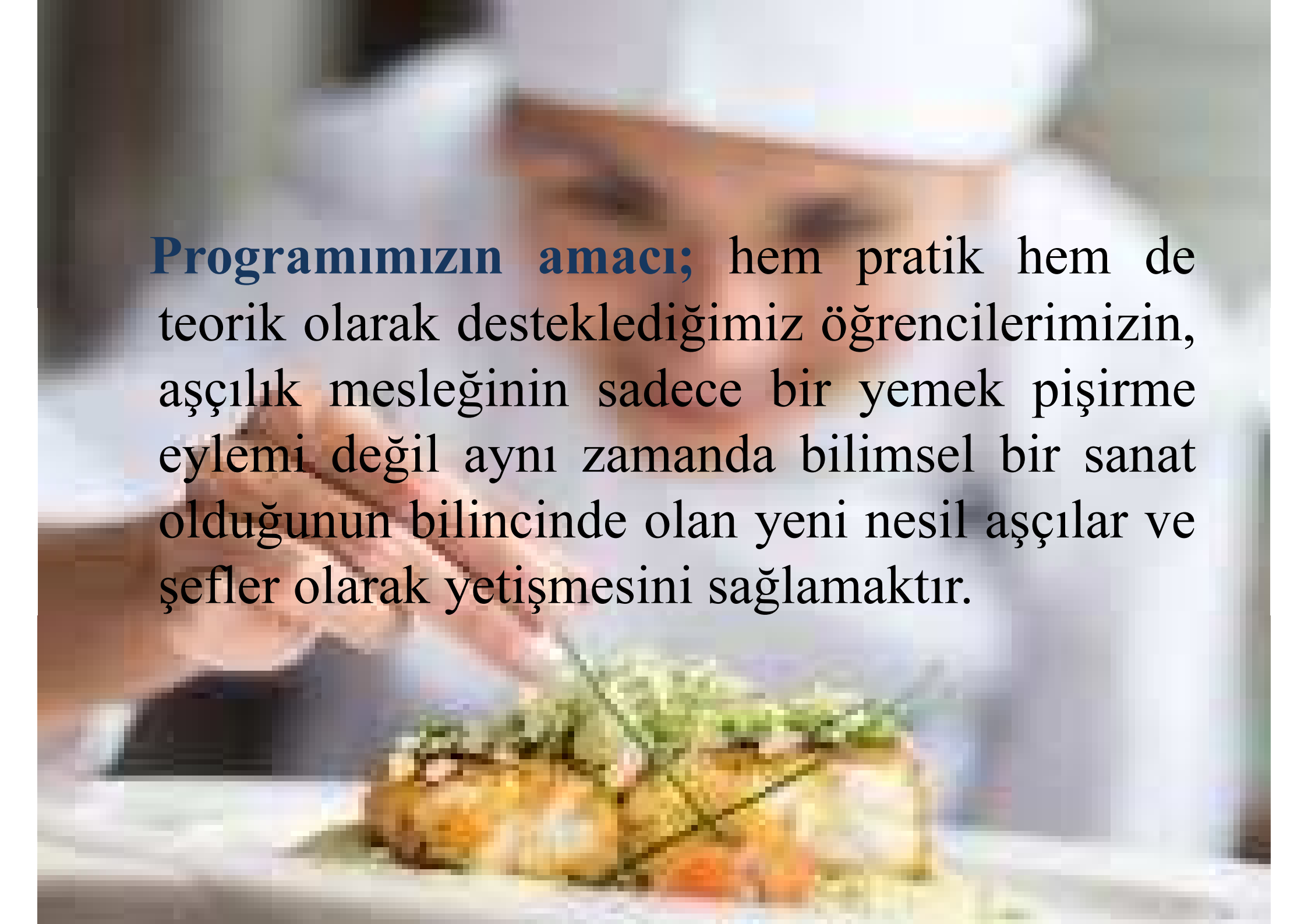


Okulumuz, Isparta'nın en güzel ilçelerinden biri olan ve ülkemizin de en güzel göllerinden birine sahip olan Eğirdir'de bulunmaktadır. Isparta merkeze uzaklığı yaklaşık 30 km dir.

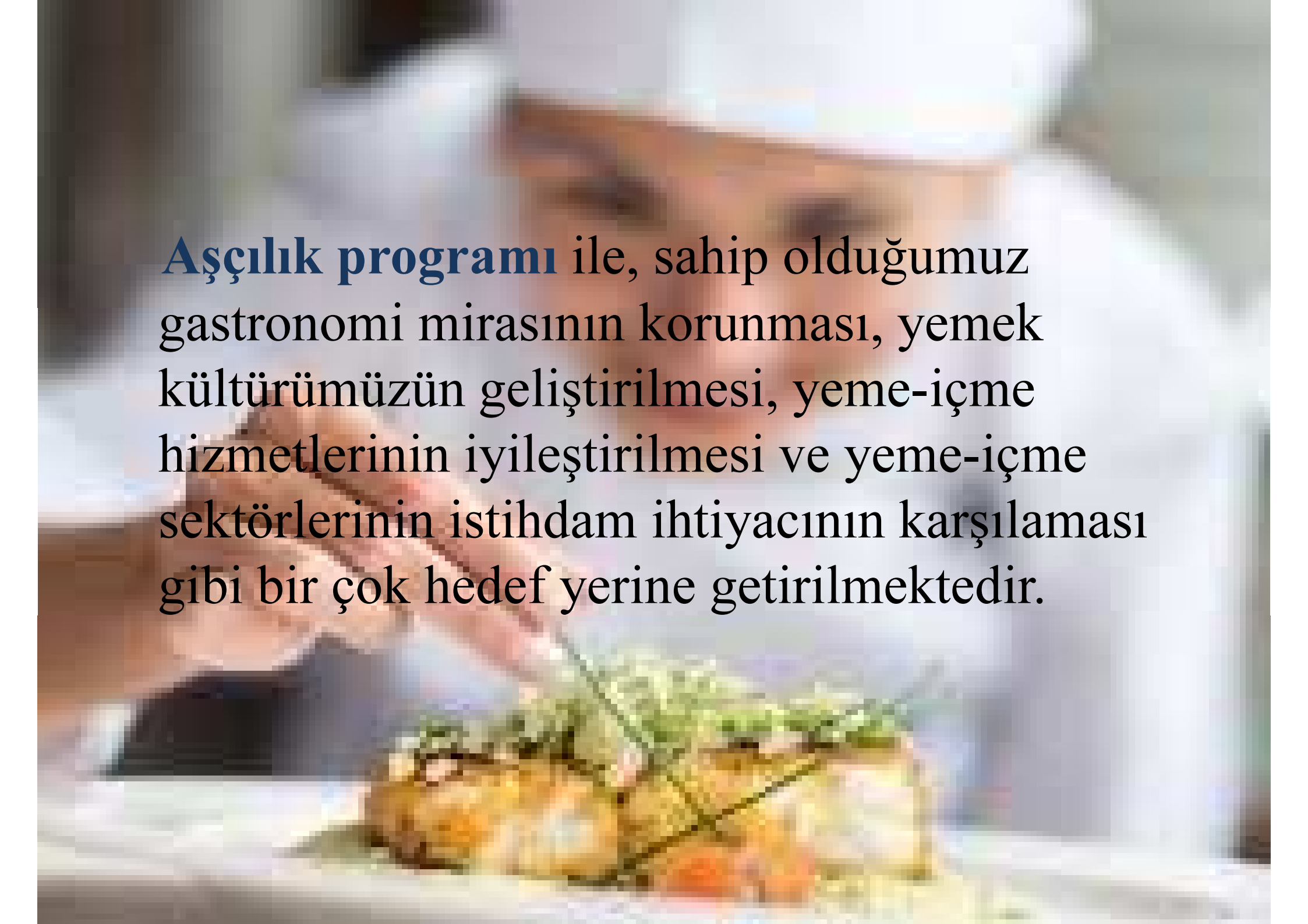


Aşçılık Programı; sektör ile ilişki ve işbirliği içerisinde sektörün ihtiyacını karşılamak için uygun nitelikte eleman yetiştirilmesini, yetiştirilen elemanların sektörde istihdam edilmesini, akademik ve mesleki yeterlilikleri kazandırmayı amaçlayan bir ön lisans programıdır.

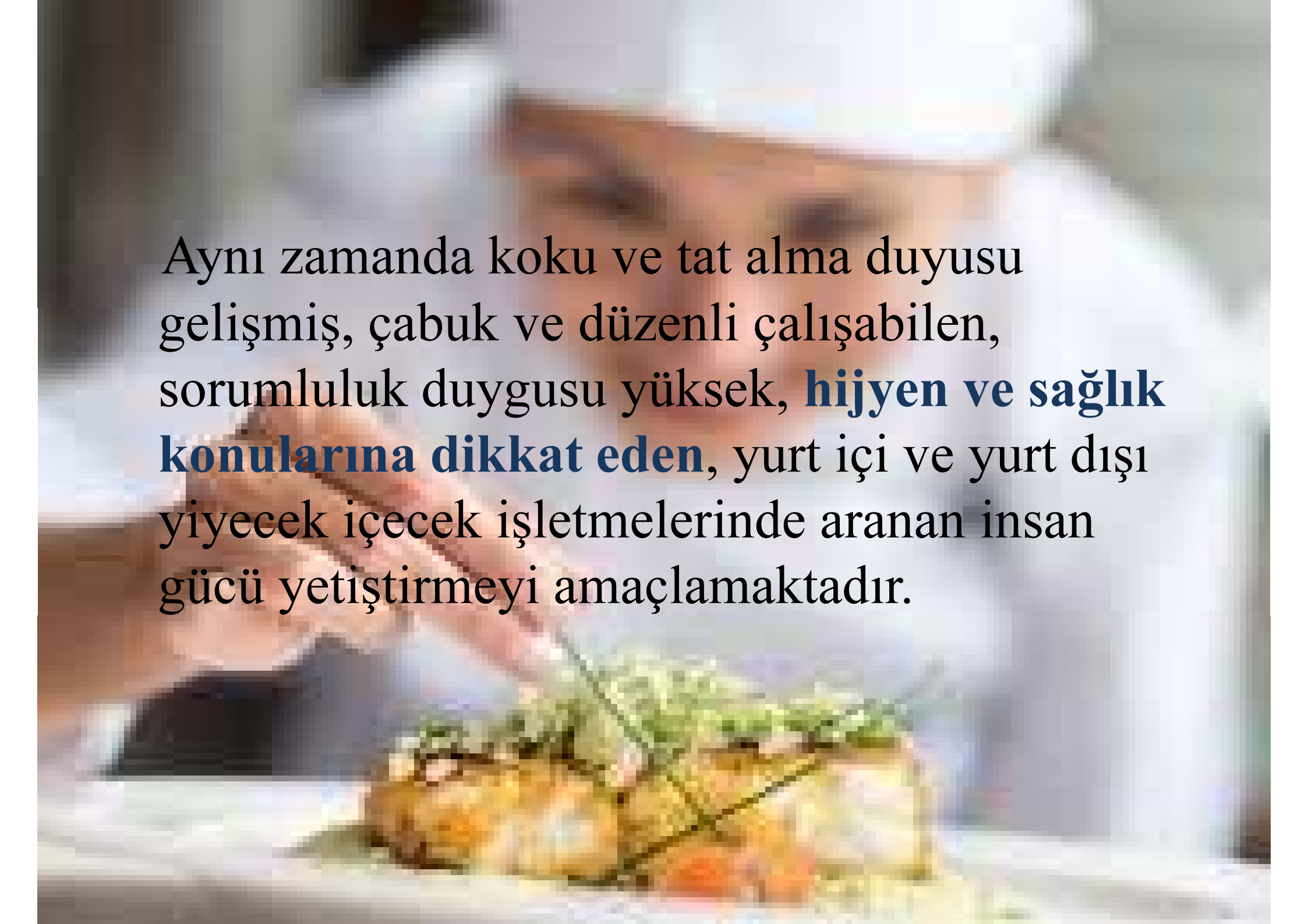
Programımızda, **3+1 eğitim modeli** (ilk üç dönem ders, dördüncü dönem işyeri uygulaması) şeklinde “İşyeri Eğitimi” uygulanmakta ve derslerin %70 uygulamalı olarak verilmektedir.



Programımızın amacı; hem pratik hem de teorik olarak desteklediğimiz öğrencilerimizin, aşçılık mesleğinin sadece bir yemek pişirme eylemi değil aynı zamanda bilimsel bir sanat olduğunun bilincinde olan yeni nesil aşçılar ve şefler olarak yetişmesini sağlamaktır.



Aşçılık programı ile, sahip olduğumuz gastronomi mirasının korunması, yemek kültürümüzün geliştirilmesi, yeme-içme hizmetlerinin iyileştirilmesi ve yeme-içme sektörlerinin istihdam ihtiyacının karşılanması gibi bir çok hedef yerine getirilmektedir.



Aynı zamanda koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, sorumluluk duygusu yüksek, **hijyen ve sağlık konularına dikkat eden**, yurt içi ve yurt dışı yiyecek içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Aşçılık programı ile genç aşçıların uzmanlaşacağı alanları belirlemelerine yardımcı olacak sektör temsilcileri ile yapılan **panel ve konferanslarla** öğrencilerimizin **bakış açılarına katkı sağlamak** hedeflenmektedir.

Çalışma Alanlarımız

- ✓ Oteller
- ✓ Turistik tesisler
- ✓ Catering firmaları
- ✓ Zincir restoranlar
- ✓ Pastacılık sektörü
- ✓ Yiyecek içecek işletmeleri
- ✓ Ağır lama sektörü
- ✓ Gıda fabrikaları
- ✓ Aşçılık eğitimi veren kurumlar
- ✓ Özel veya resmi kurumların mutfakları

Aşçılık programından mezun olan öğrenciler
aşçılık mesleğinin yanı sıra;

- ✓ Yemek araştırmacısı
- ✓ Yemek yazarı
- ✓ Gıda işleyicisi
- ✓ Yemek stilisti
- ✓ Menü geliştirici
- ✓ Yiyecek-içecek eğiticisi

gibi unvanlarla da topluma hizmet sunma
imkanlarına sahiptirler.

Dikey Geçiř Sınavı İle Geçiř Yapılabilecek Bölümler

Aşçılık programından mezun olan öğrenciler;

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

Bölümlerine DGS ile geçiř yapma imkanına sahiptirler.

Programımız Bünyesinde Gerçekleşen Mesleki Konferanslar Ve Mesleki Seminerler

Okulumuzdan Mezun Olan Öğrenciler İle...



Okulumuzdan Mezun Olan Öğrenciler İle...



Ramada Otel Yöneticileri İle İlk Ders Etkinliđi



İzmir Aşçılar Derneği



İzmir Aşçılar Derneği



Cyrstal Otelleri Şefleri



Kilit Group Yönetim Kurulu Üyesi Pelin Kilit ile sektör hakkında söyleşi



Kilit Group Yöneticileri İle Sektör Hakkında Söyleşi



Pirge Bıçak Markasından Bıçak Kullanımı Eğitimi



Programımız Bünyesinde Gerçekleşen Teknik Geziler

SDÜ Merkez Mutfak Ziyareti



SDÜ Merkez Mutfak Ziyareti



İlçemizi Tanıyalım Etkinlikleri



Galery Kristal Ziyareti



Galery Kristal Ziyareti



27. Anfaş Food Product Antalya



Ramada Otel Isparta Ziyareti



Ramada Otel Isparta Ziyareti



Programımız Bünyesinde Gerçekleşen Uygulamalı Workshoplar



















