

Aşçılık Programı

Aşçılık Programı

Yiyecek üretim sektörünün ihtiyacı olan güncel bilgilerle donatılmış, yeterli bilimsel ve teknolojik altyapıya sahip kalifiye meslek elemanı yetiştirmek programın öncelikli hedefidir. Bu hedef doğrultusunda yenilikçi, evrensel düşünebilen, mesleki bilgi ve beceriye sahip özgüvenli bireyleri sektöre kazandırmak amaçlanmaktadır. Verilen eğitimlerle öğrencilerin gıda güvenliği, güvenli gıda üretimi, endüstriyel yiyecek üretimi ve sunumu, profesyonel gıda yönetimi ve etik kurallara uygun çalışma prensipleri edinilmesine çalışılır.

Aşçılık Programı Mezunlarının Çalışma Alanları

Mezunlar; Otel İşletmeleri, Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Hızlı ve Yavaş Gıda Tüketim Hizmeti Sunan İşletmeler, Banket ve Ziyafet Hizmeti Sunan İşletmeler, Havayolu İşletmeleri, Catering İşletmelerinde çalışma imkanı bulabilirler.

Aşçılık Programı öğrencileri iki yıl süreli ön lisans eğitimi aldıktan sonra mesleki deneyim süresini tamamlayarak kendi 'Yiyecek İçecek İşletmelerini' açabilirler.

Aşçılık Programı olan Meslek Yüksekokullarımız

Isparta MYO
Şarkikaraağaç Turizm MYO
Yalvaç MYO
Eğirdir MYO



ISPARTA
UYGULAMALI BİLİMLER
ÜNİVERSİTESİ

Uygulamalı Eğitimde
"Ortak Akıl"

