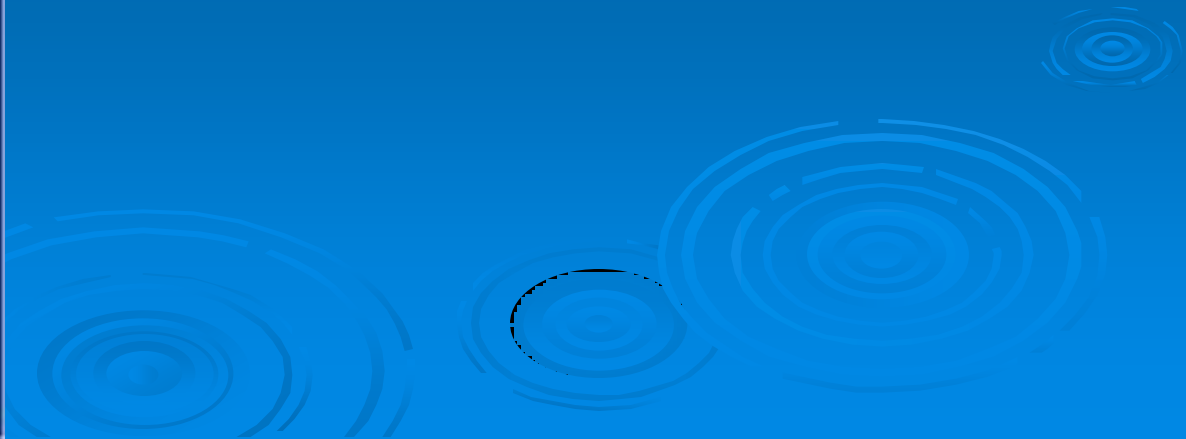


YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ALANI



ALANIN TANIMI

Yiyecek ve içecek hizmetleri olan otel, restoran, kafeterya, bar, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır.

ALANIN AMACI

Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir.

Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücü yetiştirmek amaçlanmaktadır..

ALANIN ALTINDA YER ALAN DALLAR

- Aşçılık
- Pastacılık
- Servis Bölümü
- Bar Bölümü
- Hostluk / Hosteslik Bölümü

AŒŒILIK

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: AŒŒılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiŒtirmek amaçlanmaktadır.



PASTACILIK

Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise



hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

SERVİS BÖLÜMÜ

Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.



Amacı: Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

BAR BÖLÜMÜ

Bar hazırlıkları ve düzenini sağlama, içecek hazırlama ve servisini yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Barmen/barmaid mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



HOST- HOSTESLİK

Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.



Amacı: Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

ALANDAN MEZUN OLANLARIN SINAVSIZ GİREBİLECEĞİ MES. YÜK. OKULLARI

- Aşçılık
- Gastronomi ve mutfak sanatları
- Gıda teknolojisi
- Hazır yemek ve aşçılık
- Meyve ve sebze işleme
- Süt ve süt ürünleri
- Turizm ve otel işletmeciliği
- Turizm ve Seyahat İşletmeciliği
- Un üretim teknolojisi
- Yağ endüstrisi vb.

SINAVLA GİREBİLECEKLERİ

DÖRT YILLIK FAKÜLTELER

- Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği
- Seyahat İşletmeciliği öğretmenliği
- Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği
- Aile ve Tüketici Bilimleri Öğretmenliği
- Aile ve Tüketici Bilimleri
- Beslenme ve Diyetetik (Sağlık Teknolojisi Yüksekokulu)
- Beslenme ve Diyetetik (Sağlık Y.O.)
- Ev Ekonomisi Yüksek Okulu
- Konaklama İşletmeciliği (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.)
- Konaklama İşletmeciliği (Turizm ve Otelcilik Y.O.)
- Seyahat İşletmeciliği (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.)

- Seyahat İşletmeciliği (Turizm ve Otelcilik Y.O.)
- Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.)
- Turist Rehberliği (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu)
- Turist Rehberliği (Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu)
- Turizm İşletmeciliği (Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu)
- Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.)
- Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.
- Turizm ve Otel İşletmeciliği (Uygulamalı Teknoloji ve İşletmecilik Y.O.)
- Turizm ve Otel İşletmeciliği Y.O.
- Turizm ve Otel İşletmeciliği (Turizm ve Otelcilik Y.O.)
- Turizm ve Otelcilik (Bilgisayar ve Turizm Yüksekokulu)
- Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O.)

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Kurum mutfaklarında,
- Kafeterya, bar ve restoranlarda,
- Yemek fabrikalarında,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde
- Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.

EĞİTİM SÜRESİ

- Alan programının toplam eğitim süresi, 9. sınıftan sonra 3 öğretim yılı olarak planlanmıştır.
- Eğitim süresinin okulda, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı; haftalık ders çizelgesi, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

BELGELENDİRME

- Mezun olan öğrenciye alanda/dalda diploma verilir.
- Öğrencinin seçtiği dal ile ilgili aldığı tüm dersler ve modüller diploma ekinde belirtilir.
- Öğrenciye, programdan ayrıldığında veya mezun olduğunda, kazandığı yeterlikleri gösteren ve bir yaygın mesleki ve teknik eğitim programı ile aynı yeterlikleri kazanan kişilere eş değer belge verilir.
- Öğrencinin kazandığı mesleki yeterlikler sertifikaya yönelik belgelendirmelerde değerlendirilir.