

**YİYECEK
VE İÇECEK
HİZMETLER
İALANI**

**VESTEL MESLEKİ VE
TENİK ANADOLU
LİSESİ**



Yiyecek ve içecek hizmetleri otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren gibi) mutfakları ve servis hizmetleri vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanıdır.

Yiyecek ve içecek hizmetleri elemanı ise bu alanda yetiştirilmiş eğitilmiş kişilerdir.



Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesine sebep olmuştur.



Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakların yanı sıra çeşitli fabrikalar, işyerleri, restoranlar, oteller, barlar, fastfood tüketimi yapılan yerler vb. bunların içinde yer alır.





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 gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Teorik ve Uygulamalı Dersler



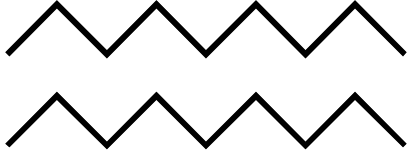
Kültür derslerinin yanı sıra 9, 10, 11 ve 12. sınıfta zorunlu ve seçmeli alan/meslek dersleri mevcuttur.

MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	24
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-	
	MESLEKİ YABANCI DİL	-	3	-	
	AŞÇILIK ATÖLYESİ (*)	-	6	10	
	SERVİS ATÖLYESİ	-	4	5	
	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	-	-	2	
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)	-	-	-	

İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)	-	-	-	24
---------------------------------	---	---	---	----

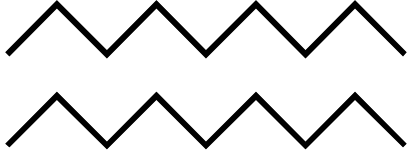


Dersler teorik ve uygulamalı olarak işlenmektedir.



Öğrencilerimiz atölyede
gerçekleştirdikleri mutfak
uygulamaları ile derslerde
öğrendikleri teorik bilgileri
pratiğe çevirerek tecrübe
edinmekte, uygulama
bitiminde ürünlerini hep
birlikte tadarak deneyimlerini
geliştirmektedirler.





Seçmeli Fırıncılık Dersi

Hazırladıkları proje ödevleri ile bakış açılarını değiştirerek, sürekli değişmekte olan meslek standartlarına uygun vizyon kazanmaktadırlar.



Eğitim İmkânları



Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra "Yükseköğretim Kurumları Sınavında" (YKS) başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler. Mezun olan öğrencilerin ek puanları ile yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur.



YÜKSEKÖĞRETİM PROGRAMLARI



Ön Lisans (2 YIL)

- *Aşçılık*
- *Gıda Teknolojisi*
- *İkram Hizmetleri*
- *Kültürel Miras ve Turizm*
- *Otobüs Kaptanlığı*
- *Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri*
- *Turist Rehberliği*
- *Turizm Animasyon*
- *Turizm ve Otel İşletmeciliği*
- *Turizm ve Seyahat Hizmetleri*

Lisans(4 YIL)

- *Gastronomi ve Mutfak Sanatları*
- *Gastronomi*
- *Konaklama İşletmeciliği*
- *Konaklama ve Turizm İşletmeciliği*
- *Seyahat İşletmeciliği*
- *Turizm İşletmeciliği*
- *Turizm ve Otelcilik*
- *Turizm Rehberliği*
- *Yiyecek-İçecek İşletmeciliği*

İstihdam Alanları



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

