



**TURGUTLU  
ZÜBEYDE HANIM  
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**



**Yiyecek İçecek  
Hizmetleri**

## ALANIN ALTINDA YER ALAN DALLAR

### Alanın Altında Yer Alan Dallar

- 1- Hosteslik
- 2- Aşçılık
- 3- Pasta ve Tatlı Yapımı
- 4- Servis

Alanımızda;

- Pasta ve Tatlı Yapımı dalı okutulmaktadır.

**Tanımı:**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.



## ALANIMIZ HAKKINDA

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..



## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ AMACI

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Programın sonunda seçtiği dala yönelik olarak öğrenci;

1. Alandaki ortak temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Alanının temel yeterliklerine sahip olabilecektir.
3. Dalın gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Dalın gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.



## EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

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.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde dalları ile ilgili bölümlerde çalışabilirler. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının ilgili bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca mutfakçı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.



## YÜKSEKÖĞRETİM PROGRAMLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri	Öğretim Programları	Öğretim süresi
ÖN LİSANS	Aşçılık	2
	Gıda Teknolojisi	2
	İkram Hizmetleri	2
	Kültürel Miras ve Turizm	2
	Otobüs Kaptanlığı	2
	Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri	2
	Turist Rehberliği	2
	Turizm Animasyon	2
	Turizm ve Otel İşletmeciliği	2
	Turizm ve Seyahat Hizmetleri	2

Yiyecek İçecek Hizmetleri	Öğretim Programları	Öğretim süresi
LİSANS	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4
	Gastronomi	4
	Konaklama İşletmeciliği	4
	Konaklama ve Turizm İşletmeciliği	4
	Seyahat İşletmeciliği	4
	Seyahat İşletmeciliği	4
	Turizm İşletmeciliği	4
	Turizm ve Otelcilik	4
	Turizm Rehberliği	4
	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	4

Bölümümüze ait 2 adet yiyecek Atölyesi bulunmaktadır. Uygulamalı derslerimizin tamamı bu atölyelerimizde işlenmektedir. Öğrencilerimiz 12. sınıfta işletmelere yerleştirilerek haftada 24 saat beceri eğitimi alırlar.