

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Program; geniş tabanlı ve modüler yapıda düzenlendiğinden, Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği çerçevesinde yatay ve dikey geçişlere olanak sağlanır.

1. Alan/dalda sertifika, belge ve diplomaya götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir.
2. Diploma almaya hak kazanan öğrenci, bilişim teknolojileri alanının devamı niteliğindeki programların veya bu alana en yakın programların uygulandığı yükseköğretim programlarına devam edebilir.

BELGELENDİRME

1. Mezun olan öğrenciye alan/dalda diploma verilir.
2. Öğrencinin seçtiği dal ile ilgili aldığı tüm dersler ve modüller diploma ekinde belirtilir.
3. 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.
4. Öğrencinin kazandığı mesleki yeterlikler sertifikaya yönelik belgelendirmelerde değerlendirilir.

EĞİTİM SÜRESİ

1. Alan programının toplam eğitim süresi, 9. Sınıftan sonra 3 öğretim yılı olarak planlanmıştır.
2. Eğitim süresinin okulda, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, Yiyecek içecek Hizmetleri Alanı Haftalık Ders Çizelgesi, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirttiği gibi uygulanır.



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BÖLÜM ÖĞRETMENLERİ

Cihangir ALEMDAR

Fatih AYDIN

Asiye ÖZ



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ



ALANIN TANIMI

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

ALANIN AMACI

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı ile pastacı, servis dalı ile servis elemanı, bar dalı ile barmen-barmaid, hosteslik dalı host-hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

DAL PROGRAMLARI, TANIMLARI VE AMAÇLARI

1. MUTFAK

Tanımı: 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: Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



GİRİŞ KOŞULLARI

1. Öğrencilerin sağlık durumu, yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmalıdır.
2. Okulda ilgili mevzuat doğrultusunda komisyon oluşturularak mülakat yapılır ve başvuran öğrencilerin fiziki görünümünü, mesleğe ilgi ve yatkınlığı, anlama, kavrama, ifade ve ikna becerisi, özel yetenekleri, kişisel özellikleri vb. konularda değerlendirilerek başarılı olanların kayıtları yapılır.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Pastanelerde,
3. Kurum mutfaklarında,
4. Kafeterya, bar ve restoranlarda,
5. Yemek fabrikalarında,
6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
7. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.

