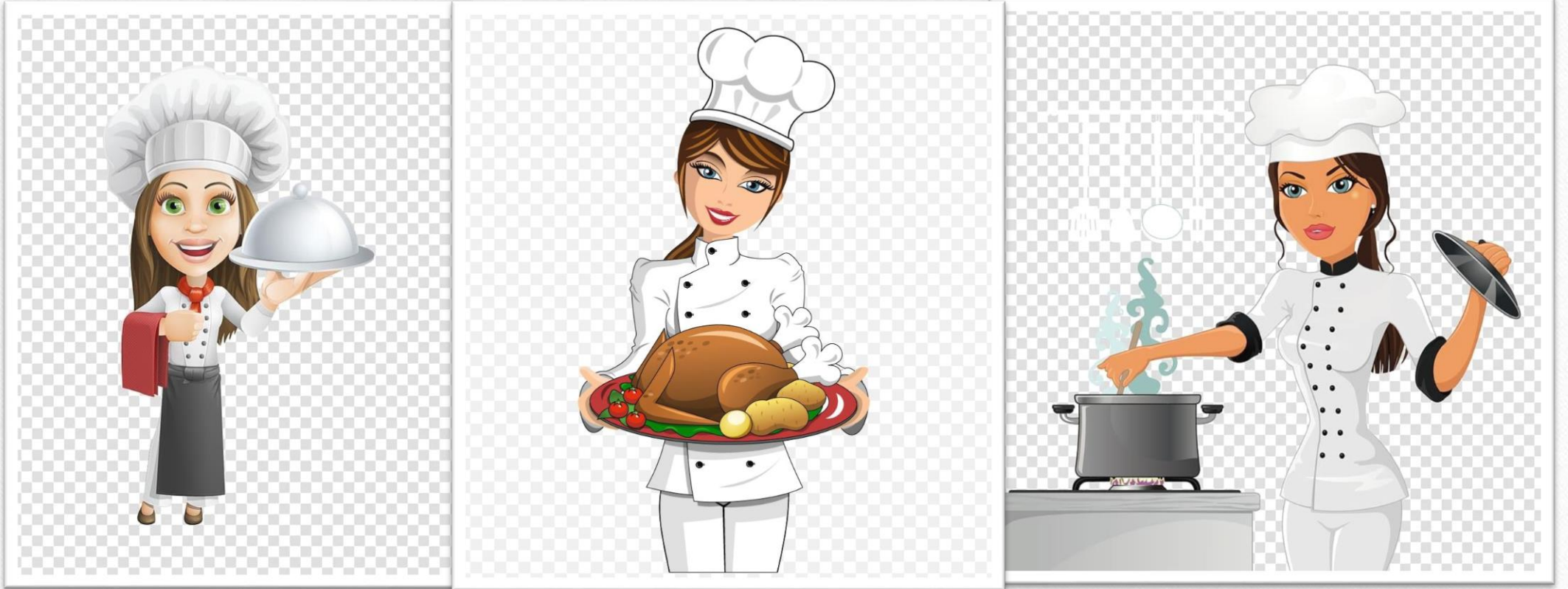


# YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



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



# **ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĐİ**

**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.**

# ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĐİ

**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.**

# İSTİHDAM ALANI

**Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;**  
**Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,**  
**Pastanelerde,**  
**Kurum mutfaklarında,**  
**Restoranlar ve kafelerde,**  
**Yemek fabrikalarında,**  
**Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,**  
**Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda**  
**vb. yerlerde çalışabilirler.**



# Yiyecek içecek sekt6r6nde çalıřmak isteyenler;

- Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- Tat ve koku alma duyumları geliřmiř,
- Temiz, titiz, dikkatli alıřan,
- Sorumluluk sahibi,
- Hızlı hareket edebilen,
- Planlama ve uygulama yeteneđine sahip,
- İř g6venliđine dikkat eden,
- Araştırmacı ve yaratıcı,
- İnsanlarla iyi iletiřim kurabilen,
- D6zg6n bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan kişiler olmalıdır.



# Müfredat Programı

- 9, 10 ve 11. sınıfta ulusal, yöresel ve uluslararası mutfak alanlarında teorik ve uygulamalı dersler vardır.
- Genel anlamda konu başlıkları şu şekilde sıralanabilir; Soslar, et pişirme yöntemleri, balık hazırlama teknikleri, salatalar, sebze yemekleri, dolma ve sarmalar, kuru baklagil yemekleri, makarna ve mantılar, pilavlar, hamur ürünleri, tatlılar, kahve hazırlama (barista).
- 12. sınıfta haftanın üç günü işletmede beceri eğitimi (staj) programı yapılmakta, okulda ise 7 saat seçmeli meslek dersi okutulmaktadır. Staja yerleştirme işlemleri alan öğretmenleri ile öğrenci ve öğrenci velisi ile istişare edilerek halledilmektedir.



# MEZUNLARININ TERCİH EDEBİLECEĞİ BÖLÜMLER

## Lisans Programı

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Yiyecek İçecek İşletmeciliği
- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri

## Ön Lisans Programı

- Aşçılık, Otel ve Lokanta Hizmetleri
- Gıda Teknikerliği, Gıda Teknolojisi
- Et ve Ürünleri Teknolojisi
- Süt ve Ürünleri Teknolojisi
- Kültürel Miras



# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



**Atölyelerimiz &  
Çalışma Ortamımız**



# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



Mükriime Hatun MTAL Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

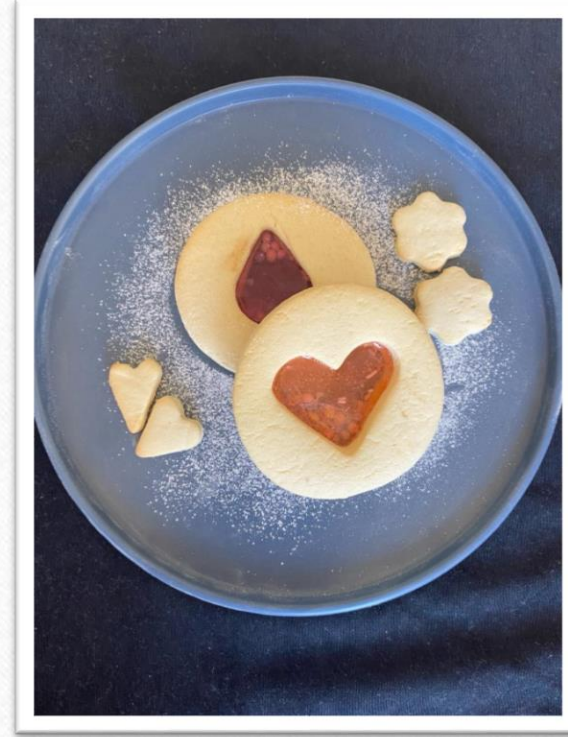
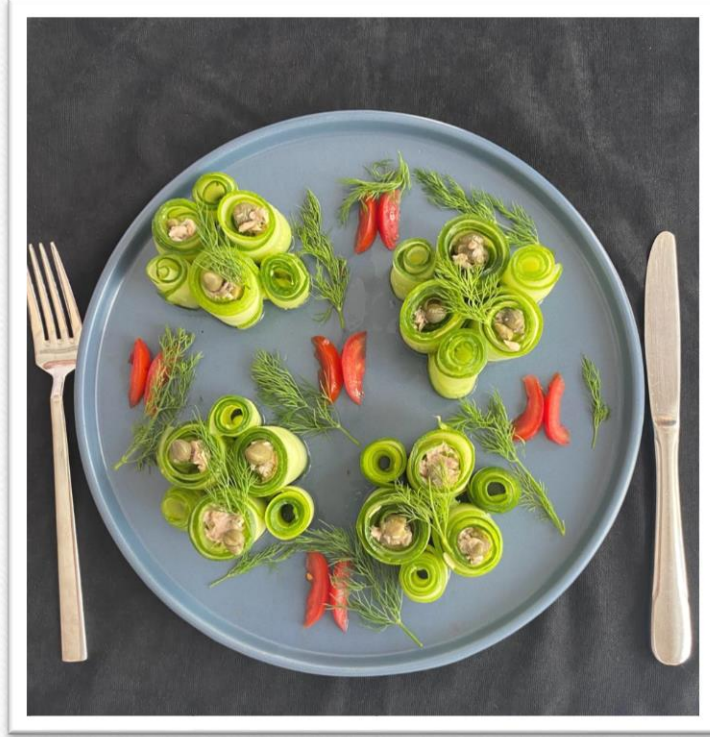




# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊





# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊





# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



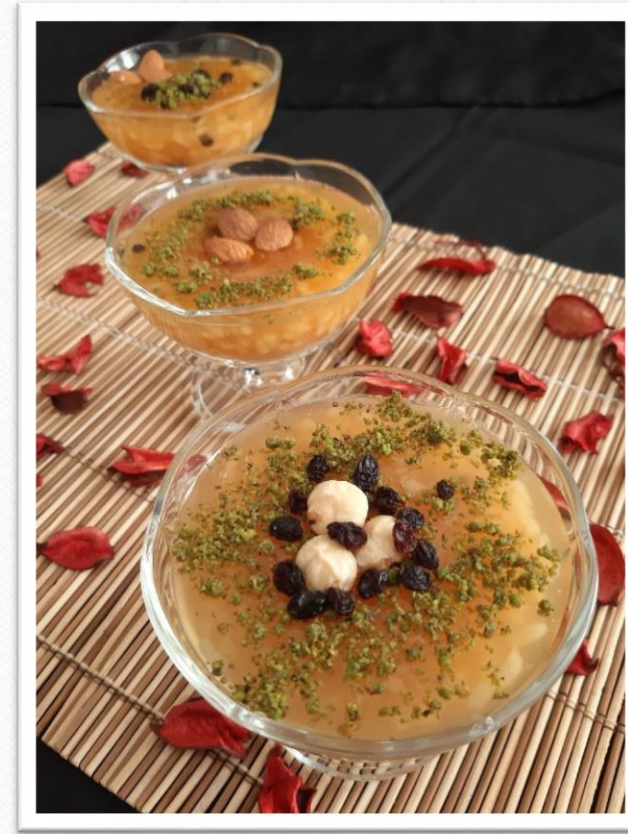
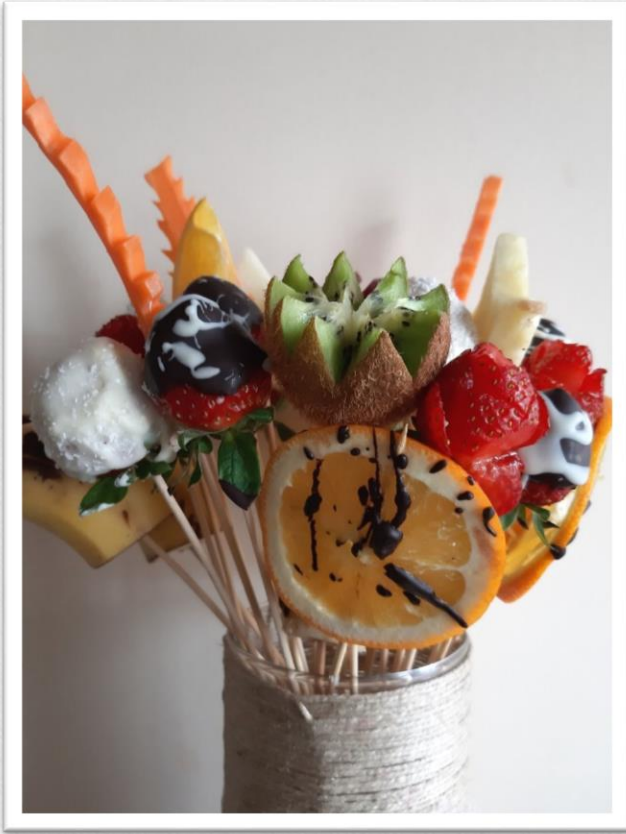


# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊





# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊





# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊



# DERSLERİMİZDEN KARELER 😊





# İŞLETME GEZİLERİMİZDEN KARELER 😊





# İŞLETME GEZİLERİMİZDEN KARELER 😊





# İŞLETME GEZİLERİMİZDEN KARELER 😊





**2023-2024 Eđitim-Öđretim Yılı  
Gastronomi ve Yemek Yarışması İl Üçüncülüđümüz 😊**





**Yiyecek içecek hizmetleri alan öğretmeni  
Serap İSPIROĞLU öğretmenimizin  
yönetmiş olduğu, derslerdeki  
uygulamaları paylaştığı instagram hesabı.  
@atolyemdenlezzetler**



TEŞEKKÜR EDERİZ 😊

