

**YİYECEK
İÇECEK
HİZMETLERİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ



ALANIN TANIMI:



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

AMACIMIZ:

- Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan Aşçılık Dalında; Aşçı, Pasta ve Tatlı Yapımı Dalında; Pastacı, Servis Dalında; Servis Elemanı, Hosteslik Dalında; Hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.





DALLARIMIZ

- ❖ AŞÇILIK
- ❖ PASTA VE TATLI YAPIMI
- ❖ SERVİS ELEMANI
- ❖ HOSTESLİK

AŞÇILIK



- o **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.
- o **Amacı:** Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

PASTA VE TATLI YAPIMI

- o **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.
- o **Amacı:** Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



SERVİS ELEMANI

- o **Tanımı:** Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.
- o **Amacı:** Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

HOSTESLİK

- o **Tanımı:** Otobüs, tren ve hava yollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.
- o **Amacı:** Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

10. SINIF DERSLERİMİZ

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

- *Besin Öğeleri*
- *Besin Grupları*
- *Mutfak Üniteleri*
- *Hijyen ve Sanitasyon*
- *Bulaşık Yıkama ve Çöp Toplama*
- *Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama*
- *Sebze Garnitürleri*
- *Fond ve Temel Çorbalar*
- *Yumurta Pişirme*
- *Kolay Hamur İşleri*

10. SINIF DERSLERİMİZ

- SERVİS HAZIRLIKLARI
- *Kişisel Bakım*
- *İşe Hazırlık*
- *Salon Düzenlenmesi*
- *Masa Üstü Servis Takımları*
- *Masa Örtüleri*
- *Peçeteler*
- *Kuver Açma*
- *Taşıma ve Boş Toplama*
- *İçecek Bankosu Hazırlıkları*

10. SINIF DERSLERİMİZ

MESLEKİ İNGİLİZCE

- ❑ *Otel Departman ve Çalışanları*
- ❑ *Mutfak Araç Gereçleri*
- ❑ *Hijyen Kuralları*
- ❑ *Yiyecek ve Yemek Kavramları*
- ❑ *İçecek ve İçecek Servisi Kavramları*
- ❑ *Rezervasyon ve Servis Kavramları*
- ❑ *Oda Servisi ve Açık Büfe Servisi*

11. SINIF DERSLERİMİZ

AŞÇILIK

- ✓ *MUTFAK UYGULAMALARI*
- ✓ *TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ*
- ✓ *AÇIK BÜFE*

11. SINIF DERSLERİMİZ

PASTA VE TATLI YAPIMI

- ✓ *Temel Hamur Teknikleri*
- ✓ *Pasta Yapım Teknikleri*
- ✓ *Pastane Organizasyonu*

11. SINIF DERSLERİMİZ

SERVİS

- ✓ *Yiyecek Servisi*
- ✓ *Konuk Masasında Servis*
- ✓ *Yemek Gruplarının Servisi*
- ✓ *İçecek Servisi*

11. SINIF DERSLERİMİZ

HOSTESLİK

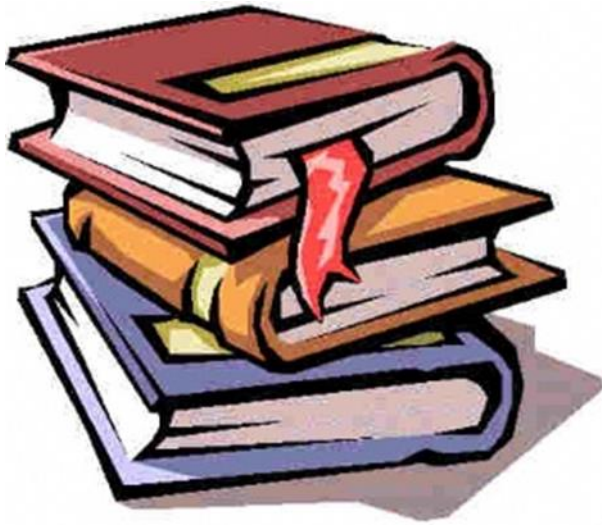
- ✓ *Uçuş Öncesi Ve Sonrası İşlemler*
- ✓ *Hava yolu ulaşımı*
- ✓ *Otobüs/Tren Hostesliği*
- ✓ *Yolcularla İletişim*
- ✓ *Fuar/ Kongre Hostesliği*

MEZUNİYET

- ❖ ALAN VE DALINI GÖSTEREN DİPLOMA VE İŞ YERİ AÇMA BELGESİ VERİLMEKTEDİR.
- ❖ AVRUPA YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ KAPSAMINDA, ÖĞRENİM SÜRESİNCE KAZANDIKLARI TEMEL YETERLİLİKLER HAKKINDA BİLGİLER İÇEREN **EUROPASS SERTİFİKA / DİPLOMA**

(ALINAN VE BAŞARILAN MODÜLLER, MESLEKİ EĞİTİM GÖRDÜĞÜ VEYA STAJINI YAPTIĞI İŞLETMENİN ADINI GÖSTERİR BELGE DÜZENLENİR.)

ÜNİVERSİTE LİSANS-ÖN LİSANS



LİSANS PROGRAMI

	YÜKSEKÖĞRETİM LİSANS PROGRAMI	PUAN TÜRÜ	PUAN TÜRÜ
	GASTRONOMİ	YGS-4	
	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	YGS-4	
	KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
	KONAKLAMA VE TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
YİYECEK İÇECEK	SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
HİZMETLERİ	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK	YGS-6	
	TURİZM REHBERLİĞİ	DİL-1	
	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
	TURİZM VE OTELCİLİĞİ	YGS-6	
	YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
	BESLENME VE DİYETETİK	YGS-2	

**ÖN LİSANS
PROGRAMI**

	YÜKSEKÖĞRETİM ÖN LİSANS PROGRAMI	PUAN TÜRÜ	PUAN TÜRÜ
	AŞÇILIK	YGS-4	
	GIDA TEKNOLOJİSİ	YGS-2	
	İKRAM HİZMETLERİ	YGS-5	
	KÜLTÜREL MİRAS VE TURİZM	YGS-3	
YİYECEK İÇECEK	OTOBÜS KAPTANLIĞI	YGS-5	
HİZMETLERİ	SAĞLIK TURİZMİ İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
	TURİST REHBERLİĞİ	YGS-3	
	TURİZM ANİMASYONU	YGS-4	
	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	YGS-6	
	TURİZM VE SEYAHAT HİZMETLERİ	YGS-5	
	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	SİVİL HAVACILIK KABİN HİZMETLERİ	YGS-5	

**ÖN LİSANS
PROGRAMI**

	ÇAY TARIMI VE İŞLETME TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK	YGS-6	
	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	GIDA KALİTE KONTROLÜ ANALİZİ	YGS-2	
	KÜMES HAYVANLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ	YGS-6	
KURUM BESLENMESİ	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ (DEĞİRMENCİLİK)	YGS-2	
	YAĞ ENDÜSTRİSİ	YGS-2	
	ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	ÇAY TARIMI VE İŞLETME TEKNOLOJİSİ	YGS-6	
	ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK	YGS-6	
	ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	YGS-6	

LİSANS

	LİSANS PROGRAMI	PUAN TÜRÜ	PUAN TÜRÜ
	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	TS-2	
YİYECEK İÇECEK	REKREASYON YÖNETİMİ	TS-2	
HİZMETLERİ	SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ TURİZM REHBERLİĞİ	TM-1	
	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	TM-1	



YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
SINIFLARIMIZ

10. Sınıfımızla uygulama;



ROJİN
CHEF

**MAKARNA
SALATASI
YAPIYORUZ....**

BROWNI !!!

ZEHRA CHEF MUTFAKTA



ETSUYU HAZIRLAMA



#BAŐAK
CHEF'DEN
DOMATES
ÇORBASI





ÖN HAZIRLIK

**#ROĞİNA
CEHF'DEN**

KAŞARLI OMLET

KAHV ALTI HAZIRLIĐI:



PANKEK ;)



YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MUTFAK DALI





ELİMİZE
SAĞLIK 😊 😊





8 MART
DÜNYA
KADINLAR GÜNÜ



DEĞERLER EĞİTİMİ;



BİZLER ONBİRİNCİ SINIF OLDUUUUK...





Pics Collage

11. SINIFIMIZLA ATÖLYE ÇALIŞMALARI





**Börek yer
misiniz?**





İşimize
sevgimizi
kattık!!!



ELLERE DİKKAT





Doğra
doğra
nereye
kadar,,,,,

İŞLER YOLUNDA:)



İŞLERİ
BİTİRİNCE
BİZ 😊😊😊



2017 MEZUNLARIMIZ



2017 -2018 ÖĞRETİM YILI STAJ ÇALIŞMASINDAN





MISAFIRLERİMİZİ BEKLERKEN...

ATÖLYE ÇALIŞMALARIMIZ

Tatlılar & Tuzlular





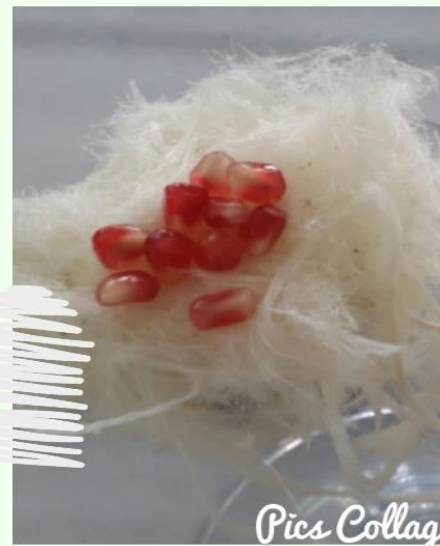
KAHVATI HAZIRLIĐI

SAKALLI PUAĐA



YUMURTA SERVİSİ

Pics Collage





Çikolatalı truff



Kaşarlı simit

Pics Collage



EZO GELİN ÇORBA SERVİSİ



**MİDYE
ÇÖREĞİ**



Pics Collage



Pics Collage

KREMALI İSPANAKLI YUMURTA



**Ekmekleri israf etmeyelim;
YUMURTALI EKMEK yapalım....**





KAHVATI SERVİSİ

ATIF KAHVALTI
R & ZEYTİN ÇEŞİTLERİ)
DUMATES, SALATALIK)
{YUMURTA)
SINIRSIZ ÇAY
VE
ZARMIŞ EKMEK, TEREYAĞ
REÇEL ÇEŞİTLERİ



FIYATI: 8 TL...
YER: YIYECEK İÇECEK
T VE ÇARŞAMBA
11.00





