

YIYEÇEK İÇEÇEK HİZMETLERİ ALANI

ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Turizm sektöründeki gelişmeler, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesini sağlamıştır.

Dünyada ve ülkemizde hızlı bir gelişim ve değişim gösteren yiyecek içecek hizmetleri sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin yiyecek üretim hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Bu ve benzeri nedenler kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmeyi zorunlu hâle getirmiştir. Tüm bu gelişmeler programlarımızın temel beceriler odağında düzenlenmesini gerekli kılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda;

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri dalı yer almaktadır.

Bu doğrultuda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Bu programı tamamlayan öğrenciye;

*** Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda "meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre**

koruma, girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları"
konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma,

* Beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma,

* Temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapma ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra;

Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalında;

* Mesleki yabancı dili kullanma,

* Aşçılık ve servis atölyesi 10 dersinde sıcak ve soğuk soslar, et yemekleri, pilavlar kuru baklagil yemekleri, makarnalar, tatlılar, modern ve klasik usullerle servis, yiyecek içecek

işletmelerinde konuk döngüsü, oda servisi yapma,

* Yiyecek içecek hizmetlerinde organizasyonu yapma

* Aşçılık ve servis atölyesi 11 dersinde sebze yemekleri, balıklar ve su ürünleri, salatalar, hamur ürünleri, açık büfe, dolma ve sarmalar, çikolata ve fondü yapma, ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.