YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI HAKKINDA BİLGİLENDİRME

ALANIN TANIMI

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

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.

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.

Görevleri

Ø       İş organizasyonu yapmak.

Ø       Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak.

Ø       Standart yemek tarifesine uygun mönüleri planlamak.

Ø       Kahvaltıyı servise hazır hale getirmek.

Ø       Çorba ve sosları servise hazır hale getirmek.

Ø       Et ve tavuk yemeklerini servise hazır hale getirmek.

Ø       Su ve deniz ürünleri yemeklerini servise hazır hale getirmek.

Ø       Kuru baklagil yemeklerini servise hazır hale getirmek.

Ø       Sebze yemeklerini servise hazır hale getirmek.

Ø       Salata ve salata soslarını servise hazır hale getirmek.

Ø       Pilav ve makarnaları servise hazır hale getirmek.

Ø       Hamur kullanılarak yapılan yemekleri servise hazır hale getirmek.

Ø       Çeşitli tatlıları ve börekleri servise hazır hale getirmek.

Ø       Açık büfe yiyeceklerini servise hazır hale getirmek.

Ø       Hazırlanan ürünlerin duyusal değerlendirilmesini yapmak.

Ø       Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak.

Ø       Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek

2. PASTACILIK

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.

Görevleri

Ø       İş organizasyonu yapmak.

Ø       Hijyen ve sanitasyon kurallara uygun çalışma ortamı hazırlamak.

Ø       Hamur tekniklerini uygulayarak (kıyılarak, çırpılarak, özleştirilerek,mayalandırılarak vb.)ürünler hazırlamak.

Ø       Kremalar, şuruplar ve iç malzemeler hazırlamak.

Ø       Yaş pasta çeşitlerini ve özel gün pastalarını hazırlamak.

Ø       Sütlü ve şuruplu tatlı çeşitlerini hazırlamak.

Ø       Pastane ürünlerini süslemek ve servise sunmak.

Ø       Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak.

Ø       Gerektiğinde ürünlerin satışını yapmak.

Ø       Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. Öğrencilerin sağlık durumu, Yiyecek İçecekHizmetleri alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmalıdır.

2. Okulda, ilgili mevzuat doğrultusunda, başvuran öğrencilerin; fiziki görünümü, mesleğe ilgi ve yatkınlığı, anlama-kavrama, ifade ve ikna becerisi,özel yetenekleri, kişisel özellikleri, vb. konularda değerlendirilerek başarılı olanların kayıtları yapılır.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek 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, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb.yerlerde çalışabilirler.

BELGELENDİRME

1. Mezun olan öğrenciye alanda/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. sanıftan sonra 3 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

2. Eğitim süresinin okulda, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı; haftalık ders çizelgesi, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır. Staj dönemi 12.sınıfta olup haftada üç gün, toplam 24 saat olacak şekilde gerçekleşir.

BÖLÜMDE OKUTULAN DERSLER

1.Mutfak Dalı İçin; Mutfak uygulamaları , Tatlı yapım teknikler, Türk mutfağı, Açık büfe, Hamur teknikleri, Temel yiyecek üretimi, Servis hazırlıkları

2.Pastacılık Dalı İçin; Pasta yapım teknikleri, Açık büfe, Pastane organizasyonu, Tatlı yapım teknikleri, Temel yiyecek üretimi, Servis hazırlıkları

ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Modüler öğretime yönelik ağırlıklı olarak bireysel öğrenmeyi destekleyici yöntem ve teknikler uygulanır.

1. Öğretmenler öğrencilere rehberlik eder.

2. Öğrenciler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.

3. Öğrencilerin aktif olması sağlanır.

4. Öğrenciler araştırmaya yönlendirilir.

5. Öğrenciler kendi kendilerini değerlendirebilir.

6. Öğrencilere yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

EĞİTİM VE KARİYER İMKANLARI

Öğrenciler programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri istihdam olanakları, uygulama ve planlama konularında

1. Üniversitelerin ilgili fakülte ve yüksek okulları,

2. Meslek odaları ve kuruluşları

3. Meslek elemanları

4. Sektördeki yiyecek içecek işletmeleri ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

Öğrenciler lise eğitimini başarı ile tamamladıktan sonra Üniversite sınavına girmeye hak kazanır.

Üniversitelerin ilgili fakülte ve yüksekokullarına aldığı puan çerçevesinde yerleşebilir.

ÖĞRENCİ KAZANIMLARI

Programın sonunda seçtiği dala/mesleğe yönelik olarak öğrenci;

1. Alandaki ortak temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.

2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanının temel yeterliklerine sahip olabilecektir.

3. Dalın gerektirdiği işleri yapabilecektir.

4. Dalın gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.