

HAYME ANA KIZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

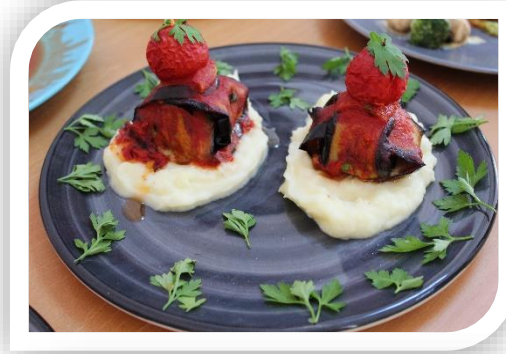
Alanın amacı yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğruıtusunda mesleki yeterlilik kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmektir.



ALANDA OKUTULAN MESLEK DERSLER

- MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ
- BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN
- TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)
- AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)
- MESLEKİ YABANCI DİL
- AŞÇILIK VE SERVİS ATLYESİ
- YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON
- İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)
- OSMANLI MUTFAĞI, TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI





HAYME ANA MTAL YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

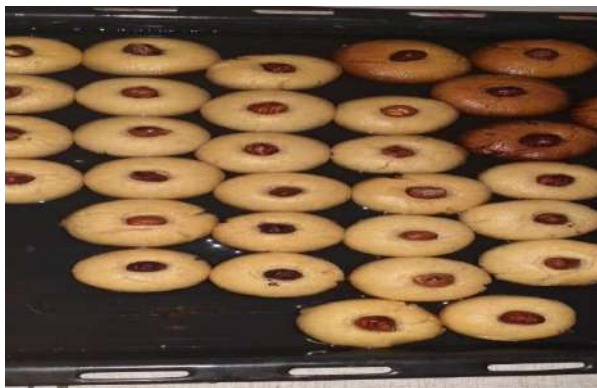














STAJ YAPILAN İŞLETMELER

**Afacanlar
Dünyası**

**Alaçatı
Muhallebicişi**

**Riverside Otel
Restaurant**

Masha Et Burger

ÇTN Restoran

Southill Cafe

Bartın Belediyesi

Yayla Lokantası

Tats Restaurant

Doğa Ocakbaşı

STAJ İMKANLARI

Yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrenciler 12. sınıfta işletmelerde Beceri Eğitime alınmaktadır. Bir yıl boyunca haftanın 3 günü işletmelere giden öğrencilerimiz çalışma hayatına hazırlanmakta ve okulda öğrendikleri teorik bilgileri uygulama imkanına kavuşmaktadır.



STAJ FOTOĞRAFLARI



YÜKSEKÖĞRETİM

- Yükseköğretim Kurumları Sınavı'nda (YKS) başarılı olanlar lisans programlarına ,
- Temel Yeterlilik Testinde başarılı olanlar Meslek Yüksekokullarının ilgili bölümlerine

ek puan olarak yerleşebilirler.

- Meslek Yüksekokulunu bitirenler dikey geçiş sınavı ile lisans programlarına geçebilirler.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanına Göre Yerleşilebilecek Yükseköğretim Programları

ÖNLİSANS

SÜRESİ

Aşçılık	2 YIL
Gıda Teknolojisi	2 YIL
İkram Hizmetleri	2 YIL
Kültürel Miras ve Turizm	2 YIL
Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri	2 YIL
Turist Rehberliği	2 YIL
Turizm Animasyon	2 YIL
Turizm ve Otel İşletmeciliği	2 YIL
Turizm ve Seyahat Hizmetleri	2 YIL

LİSANS

SÜRESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4 YIL
Gastronomi	4 YIL
Konaklama İşletmeciliği	4 YIL
Konaklama ve Turizm İşletmeciliği	4 YIL
Seyahat İşletmeciliği	4 YIL
Turizm İşletmeciliği	4 YIL
Turizm ve Otelcilik	4 YIL
Turizm Rehberliği	4 YIL
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	4 YIL

İŞ BULMA İMKANLARI

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Kurum mutfaklarında,
- Kafeterya ve restoranlarda,
- Yemek fabrikalarında,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
- Fuar, kongre, otobüs, tren, havayollarının yer hizmetlerinde ve uçaklarda çalışabilirler.

ARANAN ÖZELLİKLER

- Yiyecek ve içecek konularına ilgi duyan,
- Tat ve koku alma duyumları gelişmiş,
- Temiz, titiz, dikkatli çalışan,
- Sorumluluk sahibi, hızlı hareket edebilen,
- Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
- İş güvenliğine dikkat eden,
- Araştırmacı ve yaratıcı,
- İnsanlarla iyi iletişim kurabilen,
- Düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan kişiler olmalıdır.

Yükseköğrenime devam eden bazı mezunlarımız



Sema KARAMAN
Selçuk Üniversitesi



Cansu AKPINAR
Sakarya Uygulamalı Bilimler
Üniversitesi



Serap ÜSTÜNBAŞ
Sinop Üniversitesi



Melisa Bilgin
Sinop Üniversitesi

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
ALANI ÖĞRETMENLERİMİZ

Öğretmen Kadromuz	
Abdullah KÜÇÜKKAYA	Alan Şefi
Eda ÇALPARMAK	Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni
Pınar YILDIZ	Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni
Kadir ÜSTÜN	Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni

HAYME ANA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

İLGİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ