



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programında;

1. Aşçılık
2. Pasta ve Tatlı Yapımı
3. Servis
4. Hosteslik dalları yer almaktadır.

PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI

1. Meslek ahlakı ve ahilik, etkili iletişim kurabilme, öğrenmeyi öğrenme, girişimcilik, işe uyum sağlama, iş sağlığı ve güvenliği, proje hazırlama ve çevre koruma ile ilgili konularda kendini geliştirir.
2. Reçeteye ve kalite kriterlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
3. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına göre mekânlara olan servis hazırlıklarını yapar.
4. Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili mesleki terimleri yabancı dilde ifade eder.
5. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuklarla iletişim kurar.

Aşçılık Dalına Ait Kazanımlar;

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyarak mutfak uygulamaları yapar.
2. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyarak Türk mutfağı yemekleri yapar.
3. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyarak hamur ürünleri yapar.
4. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyarak olarak tatlılar hazırlar.
5. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde açık büfe ürünlerini hazırlayıp sunar.
6. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyarak olarak sıcak ve soğuk açık büfe ürünleri hazırlar.

PROGRAMIN SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.