

ALAN HAKKINDA

Yiyecek ve içecek hizmetleri otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren gibi) mutfakları ve servis hizmetleri vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanıdır.

- Alanın Altında Yer Alan Dallar

- 1- Yiyecek içecek Hizmetleri

EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra "Yükseköğretim Kurumları Sınavında" (YKS) başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler. Mezun olan öğrencilerin ek puanları ile yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur.

Yiyecek içecek Hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde dalları ile ilgili bölümlerde çalışabilirler. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının ilgili bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.

YÜKSEKÖĞRETİM PROGRAM LARI

ÖNLİSANS (2 YIL)

- Aşçılık
- Gıda Teknolojisi
- İkram Hizmetleri
- Kültürel Miras ve Turizm
- Otobüs Kaptanlığı
- Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri
- Turist Rehberliği
- Turizm Animasyon
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri

LİSANS (4 YIL)

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Gastronomi
- Konaklama İşletmeciliği
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği

- Seyahat İşletmeciliği
- Turizm İşletmeciliği
- Turizm ve Otelcilik
- Turizm Rehberliği
- Yiyecek-İçecek İşletmeciliği