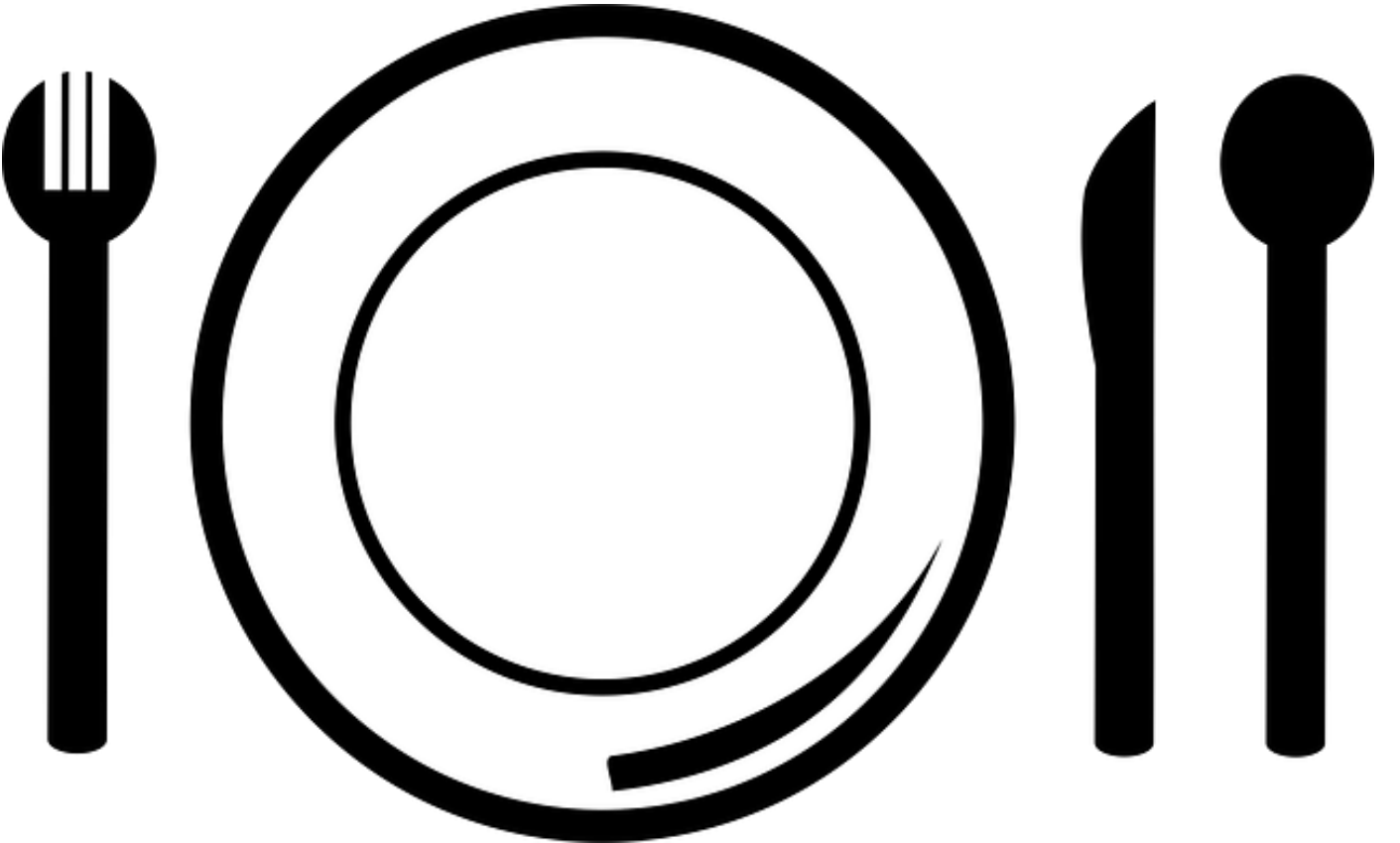


TUNCELİ
ATATÜRK ANADOLU TURİZM OTELCİLİK VE TURİZM
MESLEK LİSESİ

Yiyecek-İçecek Hizmetleri



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.

ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİ

Yiyecek ve içecek hizmetleri olan otel, restoran, kafeterya, bar, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır.

Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesine sebep olmuştur.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin mutfak hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Küçük bir ihmâl yüzlerce insanın sağlığını bozarak besin zehirlenmelerine yol açabilmektedir.

Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakların yanı sıra çeşitli fabrikalar, işyerleri, restoranlar, oteller, barlar, fastfood tüketimi yapılan yerler vb. bunların içinde

yer alır.

Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir.

Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek



kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Ulaşım sektöründeki yolcu hareketlerindeki artış ve yolcu hizmetlerinin önem kazanması, hosteslik mesleğinin gelişmesine ve istihdam alanlarının artmasına neden olmuştur. Hostesler seyahat sırasındaki yolcu hizmetlerinin yanı sıra yiyecek içecek hizmetlerini de vermektedirler. Bu ortak yeterlikleri sebebiyle de hosteslik mesleğinin yiyecek içecek hizmetleri alanı içinde yer alması uygun görülmüştür.

Yiyecek içecek hizmeti veren yerlerde, her aşamada hijyen ve sanitasyon kurallarının sağlanarak güvenli gıda sunumunun gerçekleştirilmesi ile kaliteli bir hizmetin yapılması halk sağlığı açısından çok önemlidir. 27.05.2004 tarihli Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine dair 5179 Sayılı Kanunla yiyecek içecek hizmetleri veren yerlerin denetim ve kontrolü sağlanmaktadır.

Beslenme sistemlerinde çok önemli olan HACCP (Hazard Analyzis of Critical Control Points=Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) gıda güvenliğini sağlamayı hedefleyen bir yaklaşım-

dır. İlk kez 1988 yılında HACCP sistemi yasal boyut kazanarak Avrupa'da önemli mesafeler kat etmiştir. HACCP sistemi tehlikelerin ve kritik kontrol noktalarının belirlenmesi ve bunların takip edilerek kontrol altına alınmasında diğer kontrol sistemlerine göre daha ucuz bir yoldur. Çünkü bu sistem, önleyici tedbirleri alarak yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar geçen süreç içinde üretimin her aşamasını kontrol altında tutarak problemlerin ortaya çıkmasını önler.

Gerek Uluslararası gerekse ulusal düzeyde güvenli, sağlıklı gıdalar ve kaliteli bir hizmet için HACCP yönetim sistemi etkinliğinin kavranması, yetkili kuruluşlar ve tüketicilerin bilinçlenmesi HACCP uygulamalarını yaygınlaştıracaktır.

ALANIN ALT DALLARI

• Mutfak Dalı

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.



• Pastacılık Dalı

Tanımı: Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hâle ge-

tirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

• Servis Dalı

Tanımı: Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

• Bar Dalı

Tanımı: Bar hazırlıkları ve düzenini sağlama, içecek hazırlama ve servisini yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Barmen/barmaid mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



• Host-Hosteslik Dalı

Tanımı: Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

- Aşçılık
- Pastacılık
- Servis elemanlığı(Garson)
- Barmenlik/Barmaid
- Hostluk/Hosteslik

Bu meslek elemanlarının dışında Sos Aşçısı, Sıcak Yemek Aşçısı, Soğuk Yemek Aşçısı, Kahvaltı Aşçısı Baklavacı, Börekçi, Pizzacı, Muhallebici, Yufkacı, Hamurkar Kasap, Barlar Şefi, Bar Kaptanı, Şarap Servis Elemanı, Traşör, Kahveci Güzeli, Komi, Bulaşıkçı gibi meslekler bulunmaktadır. Host/Hosteslik meslek dalında da Uçak Hostesi, Yer Hizmetleri Hostesi, Tren Hostesi, Otobüs Hostesi, Fuar/Kongre Hostesi meslekleri yer almaktadır.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, Pastanelerde, Kurum mutfaklarında, Kafeterya, bar ve restoranlarda, Yemek fabrikalarında, Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda, vb. yerlerde çalışabilirler.

İŞ BULMA İMKANLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanından mezun olanlar, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, Pastanelerde,

Özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, Yemek fabrikalarında, Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.

Unlu mamul üreten fırınlarda, kurum mutfaklarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, eğlence yerlerinde, resmi-özel havayollarında, otobüs şirketleri ve demiryollarında, fuarlar, sergiler, oteller, mağazalarda iş bulabilirler. Ayrıca, mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile yiyecek ve içecek hizmeti veren iş yerlerinde görev alabilirler.

Ayrıca fuar/kongre Host/Hostesleri, otobüs/tren, havayollarında ilgili departmanlarında iş bulma imkanına sahiptir.

MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan meslekleri seçecek kişilerin mesleklerin gerektirdiği niteliklere sahip olması, çalışma hayatındaki başarılarında önemli olacaktır.

Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler;

- Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- Tat ve koku alma duyuları 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.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Aşçı olmak isteyenlerin; yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan, bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, eli çabuk, hızlı hare-



ket edebilen, bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Pastacı olmak isteyenlerin; bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, el ve parmak becerisine sahip, estetik görüşü olan ve yeni ürünler geliştirebilen, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Servis elemanı olmak isteyenlerin; uzun süre ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, iş disiplinine sahip, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, güler yüzlü, saygılı, kibar, dışa dönük, insanlarla iyi iletişim kurabilen, insanların istek ve duygularını anlayabilen, ikna etme yeteneğine sahip, sabırlı, görgü ve protokol kurallarını bilen, etkili ve güzel konuşan, dikkatli, temiz, titiz, düzenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Barmen olmak isteyenlerin; iş disiplinine sahip, uzun süre ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, ellerini çabuk ve ustalıkla kullanabilen, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, güler yüzlü, saygılı, kibar, sabırlı, sır tutan, insanlarla



iyi iletişim kurabilen, etkili ve güzel konuşan, insan psikolojisinden anlayan, dikkatli, temiz, titiz, düzenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Host/hostes olmak isteyenlerin; hosteslikle ilgili konulara ilgi duyan, fiziksel ve psikolojik yönden sağlıklı, güçlü, dayanıklı, düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, güler yüzlü ve düzgün diksiyonu olan, pratik, zeki, sabırlı ve yüksek ikna kabiliyeti olan, iş güvenliğine dikkat eden, insanlarla kolay iletişim kuran, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

EK PUAN ALARAK YERLEŞEBİLECEKLERİ LİSANS ALANLARI

- **Gastronomi:**

Gastronomi alanında eğitim veren en önemli eğitim kurumlarından biri de açıldığından bu yana büyük ilgi gören Mutfak Sanatları Akademisi (MSA). Sektöre yönelik profesyonel aşçılık eğitimi veren özel bir eğitim kurumu olan MSA'da; 4 ayı okulda, 4 ayı stajda olmak üzere toplam 8 aylık Profesyonel Aşçılık, Profesyonel Pasta-Ekmekçilik ile Profesyonel Yiyecek-İçecek İşletmeciliği, Profesyonel Barmenlik ve Miksoloji eğitimleri veriliyor. Türkiye'nin en önemli restoran ve otellerinde staj imkânı sağlayan MSA'ya devam eden öğrenciler, eğitimin sonunda uluslararası geçerliliği olan City&Guilds diploması almaya da hak kazanıyorlar. Öğrencilerin, eğitmen şeflerle mülakatlar sonunda kabul edildiği MSA, pişirme tekniklerinden depolamaya, satın almadan maliyet hesaplamaya, mutfakta hijyenden ilkyardıma kadar farklı eğitimler alıyor. Öğrencilerinin çoğunun, staj yaptıkları yerden iş teklifleri aldığını ve iş bulma konusunda sıkıntı yaşamadıklarını belirten MSA Genel Müdürü Sitare Baras, öğrencilerinin kariyer gelişimleri için İK merkezi kurduklarını, bu sayede de nasıl CV hazırlamaları gerektiğinden, iş görüşmelerinde nelere dikkat etmeleri gerektiğine kadar danışmanlık desteği verdiklerini söylüyor. Baras; "Mezunlarımız çoğu staj yaptıkları yerlerde profesyonel olarak çalışmaya devam etseler de farklı iş beklentileri olan mezunlarımızı uygun işletme ile buluşturmak için biz devreye giriyoruz ve iş bulma süreçlerinde onları destekliyoruz. Pek çok MSA öğrencisi mezun olur olmaz iş buluyor. Big Chefs, Cipriani, Çırağan Palace Kempinski, Four Seasons, Nupera gibi Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen işletmelerinde çalışan çok sayıda mezunumuz var" diyor. MSA'nın İK merkezi mezunlarla sürekli iletişim

halinde ve kendilerine ulaşan iş ilanlarını onlarla paylaşıyor, birçok kuruma da CV'lerini gönderiyor.

Gastronomi Yöneticileri Derneği Halkla İlişkiler Sorumlusu Arzu Uğurlu ise gastronomi okumanın en büyük avantajının, iş bulma kolaylığı olduğunu anlatıyor. Gastronomi alanında eğitim alanların, uluslararası geçerlilikte bir mesleğe sahip olacaklarını ifade eden Uğurlu, bu sayede istedikleri ülkede çalışma olanağı bulacaklarını, mesleklerini uzun yıllar yapacakla-



rını ifade ediyor. Gastronominin, maddi açılarından doyurucu bir meslek olduğunun altını çizen Uğurlu, öğrencilere bu avantajı iyi kullanmalarını öneriyor. Mesleğin dezavantajları arasında ise aktif bir çalışma ortamı olduğundan, yaşanabilecek bazı iş kazalarını gösteriyor. Çalışma saatleri konusunda alabildiğine esnek bir düzene sahip olan meslekte, 365 gün 24 saat çalışılabileceğini, resmi tatil günlerinde ve yaz aylarında çalışmaya hazır olunması gerektiğini belirtiyor.

- **Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Yüksekokul) YGS-4:**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü amacı konaklama ve

yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) yetiştirmektedir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, biri İngilizce olmak üzere iki yabancı dil, bilgi teknolojileri, turizm sektörü ve turizm işletmeciliği, modern işletmecilik ve yöneticilik, Türk mutfağı, uluslararası mutfaklar, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek-içecek üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerle donatılmaktadır.

Mezunların Çalışma Alanları

Konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek departmanlarında, restoran, bar, vb. bağımsız yiyecek-içecek işletmelerinde orta ve üst kademe mutfak yöneticisi adayı.

Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Liseleri ve ilgili diğer meslek liseleri ile Turizm Eğitim Merkezlerinde, Mutfak, Servis ve Bar, Yemek Pişirme, Yiyecek İçecek Hizmetleri gibi, alanları ile ilgili uygulamalı derslerde usta öğretici/eğitmen olarak çalışabilme imkânı.

Başarılı ve yetkin öğrenciler için akademik kariyer imkânı.

Restoran, kafe, bar vs. işletmecisi olarak kendi işlerini kurabilme imkânı.

Başarılı ve yetkin öğrenciler için akademik kariyer imkânı.

Eğitim Bilimleri alanında yüksek lisans yapan mezun öğrenciler için ortaöğretim kurumlarında meslek dersi öğretmeni olma fırsatı da bulunmaktadır. 2012 yılında en son KPSS 76 puanla öğretmen ataması yapılmıştır.

Konaklama İşletmeciliği **(Yüksekokul) YGS-6:**

Bu programı bitirenler "Turizm Yöneticisi" olarak, çeşitli tesislerde, değişik düzeylerde görev alırlar. Bu görevlerde başarılı oldukça üst kademelere yükselirler. Turizm işletmecisi unvanı ile otel yöneticisi olarak çalışan turizm yöneticisi otele gelen müşterilere sadece geceyi geçirecekleri bir oda sağlamaktan değil, aynı zamanda onların yiyip içmeleri ve eğlenmeleri için gereken koşulları hazırlamaktan da sorumludur. Bugün büyük oteller bir barınak olmanın ötesinde, giderek çok çeşitli sosyal etkinliklerin (nişan, düğün, kongre, konferans, seminer vb.) yapıldığı yerler haline gelmektedir. Otel yöneticisi çeşitli beğenileri olan müşterilere çeşitli hizmetler veren bir otelin işleyişinden sorumludur.

Otel, motel, lokanta vb. turizm tesislerinin yöneticisi, otelin çeşitli hizmet birimlerinde (resepsiyon, restoran, santal, oda servisi, alım-satım vb.) sorumlu kişileri görevlendirir ve bunların çalışmalarını denetler; müşteriye verilecek hizmetlerin çeşidini ve ödenecek ücreti saptar. Hizmetlerin sunulduğunda çıkan sorunları çözmek, müşterilerin şikayetlerini dinleyip, giderici önlemler almak otel yöneticisinin başlıca görevlerindedir. Turizm ve otelcilik meslek elemanları; genellikle kapalı, temiz, bol ışıklı, klimalı çağdaş görünümlü işletmelerde çalışırlar. Yerli ve yabancı turistlere hizmet sunarlar. Meslektaşları, diğer çalışanlar, işveren ve müşterilerle iletişim halinde çalışırlar.

Çalışma Alanları:

Konaklama İşletmeciliği mezunları daha çok otellerde ve turizm sektöründe çalışırlar. Teknolojinin ilerlemesi insanların boş zamanlarının ve ulaşım olanaklarının artmasına yol açmıştır. Bu da insanlarda çeşitli bölgeleri ve ülkeleri gezip görme isteği uyandırmaktadır. Yurtiçinde çeşitli amaçlarla seyahat eden insanların sayısının artması yanında, özellikle yurtdışından birçok insan gezip görme amacı ile ülkemize gelmektedir. Turist sayısındaki bu hızlı artış ülkemizde çok sayıda otel ve motel yapılmasına yol açmış, otelcilik

de kendine özgü eğitimi olan bir uzmanlık alanı haline gelmiştir. Önümüzdeki yıllarda turizm alanındaki gelişmenin devam edeceği ve bu alanda iyi yetişmiş kimselerin iş bulma sorunu olmayacağı söylenebilir. Kişisel yetenek ve yabancı dil meslekte başarılı olmaya ve ilerlemeye olanak vermektedir.

Yabancı dille öğretim yapan yükseköğretim kurumlarının turizm işletmeciliği ve otelcilik programını bitirenler, öğretmenlik meslek bilgisi de edindikleri takdirde, meslek liselerine, turizm ve otelcilik alanındaki dersleri okutmak üzere, öğretmen olarak atanabilirler.

Programdan mezun olanlar konaklama işletmelerinin ön büro, kat hizmetleri, mutfak, servis, bar, satın alma, pazarlama ve satış, insan kaynakları vb departmanlarında, yiyecek içecek işletmelerinde yönetici olarak çalışabilirler. Yabancı dil bilgisi çok iyi olanların iş bulma sorunu hemen hemen yoktur. Çalışma alanları daha çok özel sektördedir. Kamu sektöründe Kültür ve Turizm Bakanlığı ve bağlı kuruluşlarında çalışma olanağı vardır.

Seyahat İşletmeciliği (Yüksekokul) **YGS-6**

Seyahat işletmeciliği programını bitirenler "Seyahat İşletmecisi" ünvanı almaya hak kazanırlar. Seyahat işletmecisi turistlerin ulaşım, konaklama, gezi ve alışveriş ihtiyaçlarını karşılamak üzere kurulan seyahat işletmelerinde "Tur Operatörü veya Rehber" olarak çalışabilir ve turistlerin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlar.

Çalışma Alanları:

Bu programdan mezun olanlar seyahat acentelerinde, rezervasyon, operasyon, biletleme, muhasebe vb. departmanlarında, havayolu şirketlerinin yer hizmetlerinin çeşitli pozisyonlarında ve yönetici olarak çalışabilirler turizm bürolarında görev alabildikleri gibi kendileri alanları ile ilgili işyeri açabilirler.

Turizm İşletmeciliği (Yüksekokul) **YGS-6**

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümünden mezun olanlar aşağıdaki iş imkânlarını bulabilirler;

Müdürlükler, şeflikler ve kuruluşlarda operasyonel bölüm müdürlükleri.

Otel restoranlarında, seyahat ve tur şirketlerinde, hava alanlarında, hükümet kuruluşlarında iş kariyerleri.

Hem özel hem kamu sektörlerinde üst kademelerde operasyonel bazda yöneticilikler.

Lisans derecesinin tamamlanmasının ardından, öğrenciler yüksek lisans eğitimine devam edebilirler.

Turizm Rehberliği (Yüksekokul) **DİL-1**

Turizm Rehberliği bölümünden mezun öğrenciler, seyahat acentalarında, turizm bürolarında görev alabildikleri gibi kendi alanları ile ilgili işyeri de açabilirler. Turist rehberleri, turistik bölgelerdeki turizm bürolarında ya da müzelerde görev alırlar ve yerli/yabancı turistlere ülkemizin tarihsel, kültür varlıklarını ve doğal mirasını tanıtır. Özellikle ülkemizi en fazla ziyaret eden Rusya ve Almanya gibi ülkelerden gelen ziyaretçilere ve Çin gibi turizmde her yıl büyüyen bir ülkenin ziyaretçilerine dönük olarak çalışacak, bu dillerde rehberlik yapabilecek mezun sayısının artması ile hem turizm sektörü bu alandaki ihtiyacını karşılayacak, hem de mezunlara geniş istihdam olanakları sağlanacaktır. Ayrıca, bölümdeki öğrenciler fakültenin turizmle ilgili diğer bölümü olan Turizm İşletmeciliği Bölümü ile çok sayıda ortak derse sahip olmaları nedeni ile belli bir miktarda fark dersi vererek çift anadal yaparak bu bölümden de mezun olabilirler.

Bölüm mezunları aşağıda belirtilen alanlarda çalışma ve iş kurma şansına sahiptir;

Farklı ve az bilinen dillerde Profesyonel Rehber olarak (KPDS – İlgili Yabancı Dil sınavında başarı sağlayan mezunlar



Rehberlik Kokartı almak için Kültür ve Turizm Bakanlığı'na doğrudan başvurma hakkı kazanır).

Yabancı tur operatörlerinin karşılayıcı (incoming) acentalarında görevli olarak.

Yerel ve bölgesel seyahat acentalarında görevli olarak.

Ulaştırma (özellikle havayolu) işletmelerinde görevli olarak, ve

Bireysel Bağımsız tur operatörü olarak.

Turizm ve Otelcilik (Yüksekokul) YGS-6

Turizm, ülke ekonomimize en çok katkı sağlayan sektörlerdendir. Bu nedenle sektörün, çağdaş turizm anlayışına sahip, konusunda uzmanlaşmış, en az iki yabancı dil bilen, müşterilerin ihtiyaçlarına en iyi şekilde cevap verecek insan gücüne ihtiyacı vardır. Dört yıllık eğitim verilen bu programda sektörün aradığı özel nitelikte yönetici yetiştirilmektedir. Bölümde başta kültürel temel kazandırıldıktan sonra fonksiyonel derslerle birlikte yoğun bir staj süreci sonucunda öğrenciler mezun olmaktadır.

Çalışma Alanları

Bu bölüm mezunlarına "Turizm İşletmecisi" veya "Otel Yöneticisi" ünvanı verilmektedir. Bölüm mezunları, ülkemizin turizm cenneti olduğu göz önüne alındığında iş bulma sorunu çekmeyeceklerdir. Elbette yabancı dil okur-yazarlığı da bu noktada önemli bir rol oynamaktadır.

Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (Yüksekokul)

Öğrenciler, öğrenimleri boyunca İkrâm Hizmetleri alanının temel ilkelerini ve mesleği ile ilgili çağdaş teknolojilerin önemini kavrar, alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini, İkrâm Hizmetleri İşletmecisi olarak hukuki sorumluluğunu bilir. Bu programdan mezun olanlar; genellikle büro ortamında veya kapalı mekanlarda (mutfak, depolama yerleri, restoran ve otellerin servis ve bar kısımları) çalışır. Zaman zaman açık alanda da çalışabilir. Çalışırken mutfak personeli, servis personeli, teknik servis ve müşterilerle iletişim halinde olur. Bu program; Otel, lokanta, yemek fabrikası, fast-food, pastane vb yerlerde yiyecek-İçecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, bir iş planını uygulayabilen, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Bu programdan mezun olanların çalışma alanları oldukça geniştir. Turizm bölgeleri ve büyük şehirler ağırlıklı olmak üzere otel, restoran, pastane, yemek fabrikası, bar, fast-food, catering, konaklama tesisler vb. gibi yiyecek-İçecek üretimi ve tüketimiyle ilgili işyerlerinde çalışabilirler.



Otelcilik ve Turizm

Mezunu adayların sınavsız geçiş ile yerleşebileceği ön lisans bölümleri

- Aşçılık
- İkram Hizmetleri
- Kültürel Miras ve Turizm
- Turist Rehberliği
- Turizm Rehberliği
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri

Otelcilik ve Turizm

Mezunu adayların ek puan ile yerleşebileceği yükseköğretim bölümleri

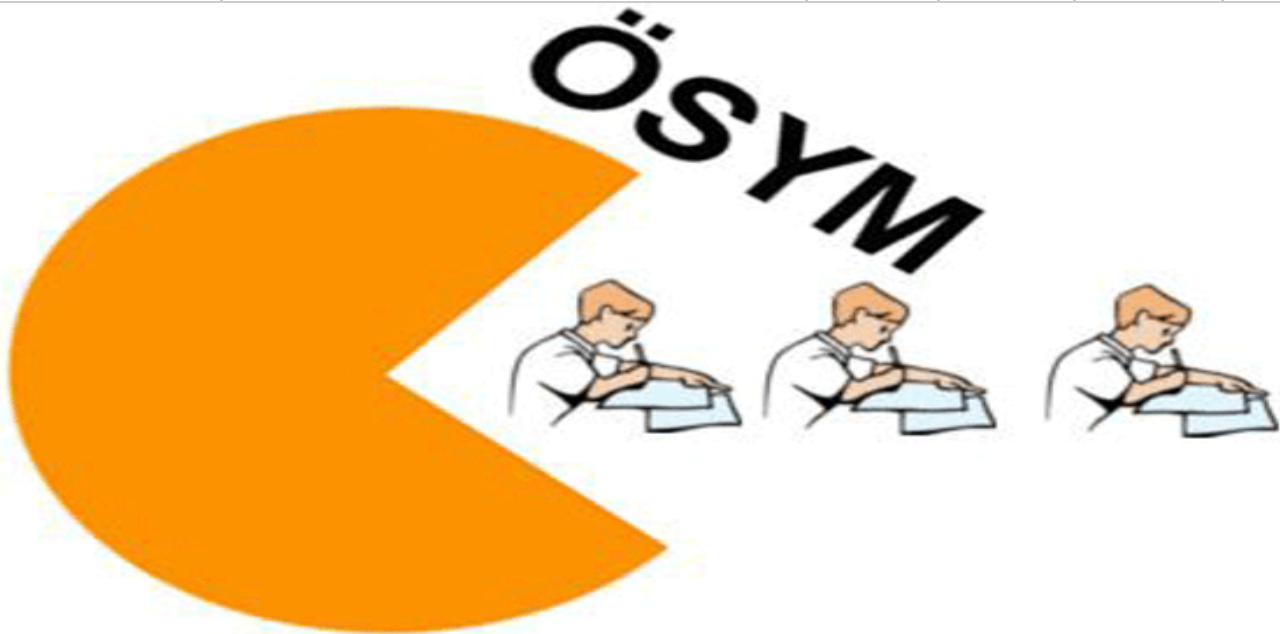
- Otel İşletmeciliği
- Otelcilik ve Turizm
- Konaklama
- Konaklama Hizmetleri
- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri
- Seyahat Acentacılığı / Seyahat Acenteciliği
- Seyahat İşletmeciliği
- Tur Operatörlüğü
- Turizm
- Mutfak
- Kat Hizmetleri
- Ön Büro
- Resepsiyon
- Resepsiyon (Ön Büro)
- Deniz Turizmi
- Ağırlama ve Gıda Teknolojisi
- Servis
- Servis Hizmetleri
- Turizm Endüstrisi Servis Hizmetleri
- Yiyecek İçecek Hizmetleri

Otelcilik ve Turizm

Mezunu adayların ek puan ile yerleşebileceği lisans bölümleri

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) YGS-4
- Rekreasyon Yönetimi (M.T.O.K.) YGS-3
- Turizm İşletmeciliği (M.T.O.K.) YGS-6
- Turizm Rehberliği (M.T.O.K.) DİL-1

Üniversite Adı	Programın Adı	Puan Türü	Kont.	En Küçük Puanı	En Büyük Puanı
Okan Üniversitesi	Gastronomi (Tam Burslu)	YGS-4	5	410,17048	480,54548
Gazi Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	TS-1	27	393,00274	427,56284
Gazi Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İÖ)	TS-1	27	374,41734	437,29077
18 Mart Üniversitesi	Gastronomi	YGS-4	47	370,26257	439,92981
Nevşehir Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	TS-1	11	365,43104	384,93267
Okan Üniversitesi	Gastronomi (%50 Burslu)	YGS-4	10	361,40437	398,95366
Gaziantep Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	TS-1	47	355,62723	391,52179
Gazi Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.)	YGS-4	40	353,29529	401,55700
Nec. Erbakan Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	TS-1	47	351,56657	380,89616
Girne Amerikan	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tam Burslu)	YGS-4	5	344,57167	399,83047
Nec. Erbakan Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İÖ)	TS-1	47	342,92433	393,74262
Lefke Avrupa Ü.	Gastronomi (Tam Burslu)	YGS-4	10	338,92141	388,39147
Nevşehir Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.)	YGS-4	16	338,75938	368,94963
Gazi Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (M.T.O.K.) (İÖ)	YGS-4	40	335,09293	353,26015



Üniversite Adı	Programın Adı	Puan Türü	Kont.	En Küçük Puanı	En Büyük Puanı
Gazi Üniversitesi	Rekreasyon Yönetimi	TS-2	35	346,50969	373,83231
Gazi Üniversitesi	Rekreasyon Yönetimi (İÖ)	TS-2	35	336,15781	359,32717
Akdeniz Üniversitesi	Rekreasyon	YGS-5	36	311,21772	392,94999
Anadolu Üniversitesi	Rekreasyon	YGS-5	52	309,94875	369,78802
Gazi Üniversitesi	Rekreasyon	YGS-5	57	303,65232	336,34743
Gazi Üniversitesi	Rekreasyon (İÖ)	YGS-5	57	293,61013	355,24148
Gazi Üniversitesi	Rekreasyon Yönetimi (M.T.O.K.)	YGS-3	53	285,76649	356,93113
Gazi Üniversitesi	Rekreasyon Yönetimi (M.T.O.K.) (İÖ)	YGS-3	53	241,60773	309,99584

Üniversite Adı	Programın Adı	Puan Türü	Kont.	En Küçük Puanı	En Büyük Puanı
Adnan Menderes Üniversitesi	Turizm Rehberliği	DİL-1	47	310,47807	417,05392
Adnan Menderes Üniversitesi	Turizm Rehberliği (İÖ)	DİL-1	47	285,46888	428,04881
Akdeniz Üniversitesi	Turizm Rehberliği	DİL-1	31	326,90749	425,37171
Anadolu Üniversitesi	Turizm Rehberliği	DİL-1	52	329,94875	392,78802
Balıkesir Üniversitesi	Turizm Rehberliği	DİL-1	67	291,65232	366,34743
Balıkesir Üniversitesi	Turizm Rehberliği (İÖ)	DİL-1	67	265,61013	321,24148
Ege Üniversitesi	Turizm Rehberliği	DİL-1	53	337,76649	418,93113
Kastamonu Üniversitesi	Turizm Rehberliği	DİL-1	47	260,60773	390,99584
Nevşehir H.B.V.Ü.	Turizm Rehberliği	DİL-1	40	284,25484	425,26558

Üniversite Adı	Programın Adı	Puan Türü	Kont.	En Küçük Puanı	En Büyük Puanı
Boğaziçi Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	YGS-6	62	446,46450	476,30054
Yaşar Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İngilizce) (Tam Burslu)	TM-1	4	361,20591	373,26525
Dokuz Eylül Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İngilizce)	TM-1	62	323,63361	373,67569
İstanbul Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	67	323,20589	360,74800
İst. Ticaret Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (Tam Burslu)	TM-1	4	322,89980	338,17823
Haliç Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (Tam Burslu)	TM-1	4	319,58353	329,05802
Beykent Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (Tam Burslu)	TM-1	6	318,66761	376,40329
Gazi Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	35	303,92160	341,69219
Anadolu Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	47	287,44947	360,40760
İst. Ticaret Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (%50 Burslu)	TM-1	6	286,89760	316,75654
Gazi Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İÖ)	TM-1	35	285,18362	310,30796
Gazi Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (M.T.O.K.)	YGS-6	53	278,74739	331,73340
Akdeniz Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	113	277,79768	364,24188
Yaşar Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İngilizce) (%50 Burslu)	TM-1	5	271,99637	291,34512
Sakarya Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	82	265,31237	319,61503
İst. Ticaret Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	15	264,03610	264,03610
Gazi Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (M.T.O.K.) (İÖ)	YGS-6	53	263,17035	278,23679
Akdeniz Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İÖ)	TM-1	113	262,02556	295,98427
Nevşehir Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	19	258,85276	293,23063
Düzce Üniversitesi	AkçakocaTurizmİşletmeciliğiveOtelcilik-Yüksekokulu	YGS-6	118	257,54046	334,78250
Nevşehir Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (M.T.O.K.)	YGS-6	28	255,53248	285,72943
Sakarya Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İÖ)	TM-1	82	254,31059	282,20682
Kırklareli Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	27	254,23818	287,90142
Mersin Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	103	249,93505	339,08481
Nevşehir Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İÖ)	TM-1	19	247,53794	271,51434
Düzce Üniversitesi	Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Y.O. (İÖ)	YGS-6	118	244,95268	305,09364
Lefke Avrupa Ü.	Turizm İşletmeciliği (Tam Burslu)	YGS-6	10	244,10733	272,08907
Nec. Erbakan Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği	TM-1	47	243,56639	318,62657
Nevşehir Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (M.T.O.K.) (İÖ)	YGS-6	28	241,88568	270,65612
Kırklareli Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (M.T.O.K.)	YGS-6	40	239,17838	276,04125
Mersin Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İÖ)	TM-1	103	235,43226	297,06989
Nec. Erbakan Üniversitesi	Turizm İşletmeciliği (İÖ)	TM-1	47	233,28062	261,23428

Sınavsız ve DGS İle Geçiş Yapılabilecek Bölümler

- **Asıcılık bölümlerini bitiren öğrenciler**

- Aile Tüketici Bilimleri (EA-MINPuan :244)
- Beslenme ve Diyetetik(SAY-MINPuan:273)
- Gastronomi(MINPuan:260)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları(MINPuan:238)
- Mutfak Sanatları ve Yönetimi(SÖZ-MINPuan:214)



- **İkram Hizmetleri bölümünü bitiren öğrenciler,**

- Aile Tüketici Bilimleri (EA-MINPuan :244)
- Beslenme ve Diyetetik(SAY-MINPuan:273)
- Yiyecek İçecek İşletmeciliği(EA- MINPuan:199)

- **Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünü bitiren öğrenciler,**

- İşletme (EA-MINPuan :233)
- İşletme Enformatiği (EA-MINPuan :258)
- İşletme-Ekonomi
- Konaklama İşletmeciliği (EA-MINPuan :220)
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği (EA-MINPuan :201)
- Turizm İşletmeciliği(EA-MINPuan :215)
- Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik (EA-MINPuan :231)
- Turizm ve Otel İşletmeciliği(EA-MINPuan :217)
- Turizm ve Otelcilik(EA-MINPuan :217)

- **Turizm ve Seyahat Hizmetleri bölümünü bitiren öğrenciler,**

Lojistik Yönetimi

Seyahat İşletmeciliği (EA-MINPuan :221)

Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği(EA-MINPuan :225)

