

YENİŞEHİR ÜÇKUYU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI

ALANIN TANIMI

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

ALANIN AMACI

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

DAL PROGRAMLARI, TANIMLARI VE AMAÇLARI

1.ÖNBÜRO ELEMANI Tanımı:

Ön büro elemanı için gerekli konaklama tesisleri, konukların karşılanması, konuk ihtiyaçları ve kayıtları ile ilgili konularda mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Ön büro elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

GİRİŞ KOŞULLARI

Öğrencilerin sağlık durumu, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmalıdır.

İSTİHDAM ALANLARI

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Konaklama işletmelerinde (kamu ve özel),
2. Seyahat acentelerinde,
3. Danışma ve temizlik şirketleri vb. yerlerde çalışabilir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Program mesleki ve teknik eğitim alanında diplomaya götüren ortaöğretim kurumları ile belge ve sertifika programlarının uygulandığı her tür ve derecedeki örgün ve yaygın mesleki ve teknik eğitim-öğretim kurumlarında uygulanmaktadır.
2. Programın uygulanabilmesi için Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

1. Programın uygulanmasında Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanında sektör deneyimi olan usta öğretici, teknisyen ve meslek elemanlarından yararlanılabilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Millî Eğitim Bakanlığı Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'ne göre çeşitli ölçme araçları kullanılarak öğrencilerin değerlendirilmesi esastır.

Buna göre;

1. Dersin altındaki modüllerin işleniş sırasında kazandığı (bilgi, beceri ve tavırlar) yeterlikler,
2. Okulda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilerek öğrencilerin dersteki başarısı belirlenir.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Program; geniş tabanlı ve modüler yapıda düzenlendiğinden, Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği çerçevesinde yatay ve dikey geçişlere olanak sağlanır.

1. Alan/dalda sertifika, belge ve diplomaya götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir.
2. Diploma almaya hak kazanan öğrenci, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanının devamı niteliğindeki programların veya bu alana en yakın programların uygulandığı meslek yüksek okuluna sınavsız geçiş yapabilir ya da sınav sonuçlarına göre diğer yükseköğrenim kurumlarını tercih edebilir.

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. Sınıftan sonra 3 öğretim yılı olarak planlanmıştır.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı haftalık ders çizelgesi, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirttiği gibi uygulanır.

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.

İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR

Öğrenciler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında, çevredeki üniversiteler, sivil toplum örgütleri, konaklama tesisleri ve meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

ÖĞRENCİ KAZANIMLARI

Programın sonunda seçtiği dala/mesleğe yönelik olarak öğrenci;

1. Alandaki ortak temel, bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanının temel yeterliklerine sahip olabilecektir.
3. Dalın gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Dalın gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı haftalık ders çizelgesinde yer alan dersler ve bu derslerin altındaki modüllerin içeriğindeki eğitim-öğretim uygulamaları yapılır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

ALANIN TANIMI

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı, bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra, iyi iletişim kurabilen, teknolojiyi kullanabilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri kullanarak üretim yapan ve bunları pazarlayan, alanı ile ilgili sektörün ihtiyaç duyduğu kalitede hizmet sunabilen, kendi iş yerini kurma düşüncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan ve kaliteden sorumlu teknik elemanlar yetiştiren bir alandır

ALANIN AMACI

Öğrencilerimizi;

- Yiyecek-içecek hizmetleri sektörünün ihtiyaç duyduğu niteliklerde yetiştirmek,
- Mesleğinin gerektirdiği planlama, üretim, kalite kontrol ve pazarlama becerilerini kazandırmak.
- Bireyin alanı ile ilgili becerilerini kullanarak üretim yapmasına ve bu yolla ailesine ,ülke ekonomisine katkıda bulunmasını sağlamak.
- Bireye mesleği ile ilgili bilgi ve becerilerin yanında problem çözme ,yeniliklere uyum sağlama alanlarında kendilerini geliştirmek.
- YİH alanı altında yer alan mesleklerde sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda mesleki yeterlilikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.
- Yüksek öğretim kurumlarına devam etme hakkına sahiptirler.

Alt Dallar:

- 1) Mutfak
- 2) Servis

DAL PROGRAMLARI, TANIMLARI VE AMAÇLARI

MUTFAK

Tanım :

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı :

Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Giriş Koşulları :

Öğrencilerin sağlık durumu, Gıda Teknolojisi alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmalıdır.

İstihdam Alanları:

Gıda Teknolojisi alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Kamu, işletme ve özel laboratuvarlarda,
2. Kalite kontrol laboratuvarlarında,
3. Süt ürünleri üreten işletmelerde,
4. Sebze ve meyve ürünleri üreten işletmelerde,
5. Hububat ürünleri üreten işletmelerde,
6. Zeytin ürünleri üreten işletmelerde,
7. Çay üretimi yapan işletmelerde vb. yerlerde çalışabilirler

Yatay ve Dikey Geçişler :

Program; geniş tabanlı ve modüler yapıda düzenlendiğinden, Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği çerçevesinde yatay ve dikey geçişlere olanak sağlar.

1. Alan/dalda sertifika, belge ve diplomaya götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir.
2. Diploma almaya hak kazanan öğrenci, Gıda Teknolojisi alanının devamı niteliğindeki programların

veya bu alana en yakın programların uygulandığı meslek yüksek okuluna sınavsız geçiş yapabilir ya da sınav sonuçlarına göre diğer yüksek öğrenim kurumlarını tercih edebilir.

Öğrenci Kazanımları :

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.