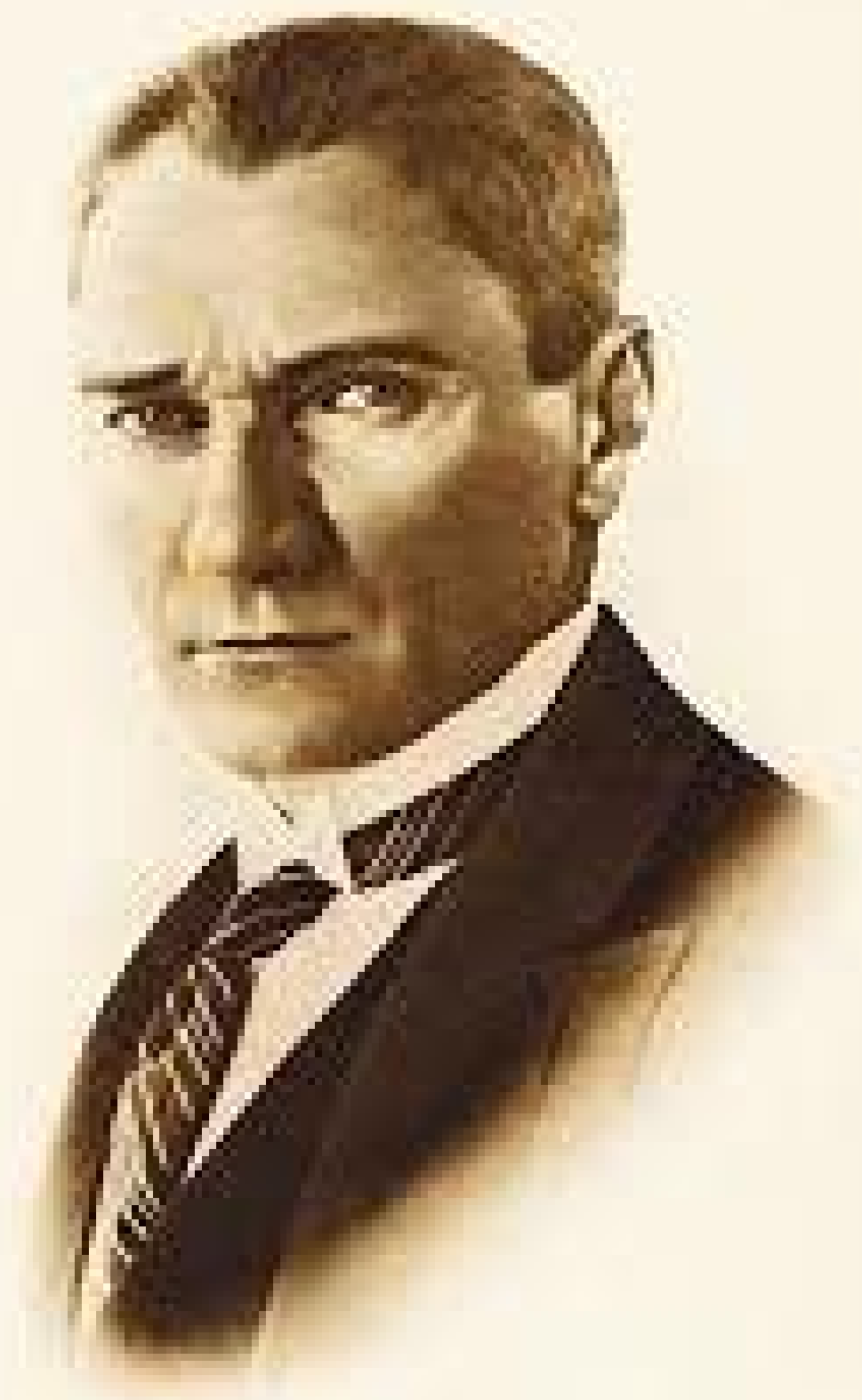


# ARTVİN AYHAN ŞAHENK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

## Yıyecek içecek Hizmetler Alanı







# İÇİNDEKİLER

- 7.Okul Müdürü Yazısı
- 8.Editör Yazısı
- 9.Alan Şefi Yazısı
- 10.Yiyecek İçecek Alanı Nedir
- 11.Neden Bu Alan?
- 12.Bu Alan Sana Ne Katar
- 13.Alan Avantajları
- 14.Alan Derslerimiz
- 15.Staj Deneyimi
- 16.Yiyecek İçecek Sektörüne Çalışmak İsteyenler
- 17.Meslek Olanakları
- 18.Mezun Olan Öğrenciler
- 19.Üniversite İmkanları
- 20.Üniversite Lisans Programları
- 21.Üniversite Ön Lisans Programları
- 22.Aşçılık Mesleği
- 23.Mutfak Disiplini
- 24.Gastronomi
- 25.Gastronomi Turizmi
- 26.Turizm ve Mutfak

- 27.Gıda Hijyeni
- 28.Sağlıklı Beslenme
- 29.Lezzetin Geleceği
- 30.Mutfak Kültürü
- 31.Türk Mutfağı
- 32.Dünya Mutfağı
- 33.Menü Planlama
- 34.Mutfak Atölyeleri
- 35.Yemek Hazırlama
- 36.Pastacılık
- 37.Sunum Teknikleri
- 38.Mutfak Ekipmanları
- 39.Mutfakta Takım alışması
- 40.Servis Hizmetleri
- 41.Masa Düzeni
- 42.Otel ve Restoran Hayatı
- 43.Yaratıcı Tarifler
- 44.Öğrenci Projeleri
- 45.Mutfak Yarışmaları
- 46.Öğrenci Deneyimleri
- 47.Geleceğe Mesaj
- 48.Yiyecek İçecek Alanı İle İlgili Etkinliklerimiz
- 59.Kapanış Yazısı
- 60.Kapanış

# ARTVİN AYHAN ŞAHENK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

---

## İmtiyaz Sahibi

Bekir AYDIN-Okul Müdürü

## Yayın Kordinatörü

Ebru BİLGİN EROL-Müdür Yardımcısı

## Alan Şefi

Rüzgar TOPCU- Alan Şefi

## Editör

Haydar CANİBEK-Bilişim Teknolojileri Öğretmeni

## Tasarım Ve Dizgi

Ömer Pişkin-Bilişim Teknolojileri Alan Öğrencisi

## Son Okuma-Tashih

Elif NORMAN-Türk Dili Ve Edebiyatı Öğretmeni

Sevgili Öğrenciler, Değerli Veliler ve Kıymetli Ziyaretçiler,  
Meslek liseleri, öğrencilerimizi hem akademik bilgi hem de mesleki becerilerle donatarak geleceğe hazırlayan önemli eğitim kurumlarıdır. Okulumuzda bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, öğrencilerimizin gastronomi ve servis alanında bilgi, beceri ve deneyim kazanmalarını sağlayan önemli bölümlerden biridir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; mutfak sanatları, servis teknikleri, hijyen kuralları ve müşteri memnuniyeti gibi konularda öğrencilerimizi en iyi şekilde yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Alanımızda eğitim gören öğrencilerimiz, modern mutfak uygulamaları ile yemek hazırlama, sunum yapma ve servis etme becerilerini uygulamalı olarak öğrenmektedir. Böylece öğrencilerimiz hem teorik bilgiye hem de pratik deneyime sahip bireyler olarak mezun olmaktadır.



**Bekir AYDIN**  
**Okul Müdürü**

Sevgili okurlar,

Elinizde bulunan bu dergi, Ayhan Şahenk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri alanının emeğini, birikimini ve yaratıcılığını yansıtan özel bir çalışmadır. Bu sayfalarda yalnızca tarifler ya da teknik bilgiler değil; aynı zamanda öğrencilerimizin gelişim yolculukları, hayalleri ve mesleğe duydukları tutku yer almaktadır.

Dergimiz, mutfağın sadece yemek yapılan bir alan olmadığını; aynı zamanda üretmenin, paylaşmanın ve kendini ifade etmenin bir yolu olduğunu göstermektedir. Her sayfa, titizlikle hazırlanmış bir emeğin ürünü olup öğrencilerimizin mesleki becerilerini ve sanatsal bakış açılarını ortaya koymaktadır.

Bu yayın, öğrencilerimize yazma, araştırma ve sunum becerileri kazandırırken aynı zamanda onların özgüvenlerini geliştiren önemli bir platformdur. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanının zengin dünyasını keşfetmek isteyen herkes için bu dergi, ilham verici bir rehber niteliğindedir.

Hazırlanmasında emeği geçen tüm öğrenci ve öğretmenlerimize teşekkür eder, keyifle okumanızı dilerim.



**Haydar CANIBEK**  
**Editör**

Sevgili öğrenciler ve değerli okurlar,

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı, yalnızca bir meslek dalı değil; aynı zamanda disiplin, özveri ve yaratıcılığın bir araya geldiği özel bir alandır. Günümüzde hızla gelişen gastronomi sektörü, nitelikli ve donanımlı bireylere her zamankinden daha fazla ihtiyaç duymaktadır. Bu noktada, alanımız öğrencilerimize güçlü bir mesleki temel sunmaktadır.

Eğitim sürecinde öğrencilerimiz; temel mutfak becerilerinden başlayarak uluslararası mutfak tekniklerine, hijyen ve sanitasyon kurallarından profesyonel servis anlayışına kadar geniş kapsamlı bir eğitim alırlar. Bu süreç, onların sadece iyi bir aşçı ya da servis elemanı değil; aynı zamanda sorumluluk sahibi, planlı ve ekip çalışmasına yatkın bireyler olarak yetişmelerini sağlar.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı, emek isteyen ama karşılığını fazlasıyla veren bir meslek yoludur. Bu alanda kendini geliştiren öğrencilerimiz, hem ülkemizde hem de uluslararası platformlarda kariyer yapma fırsatına sahip olurlar.

Bizler, öğrencilerimizi sektörün beklentilerine uygun, yeniliklere açık ve mesleğini seven bireyler olarak yetiştirmek için var gücümüzle çalışıyoruz. Bu alana ilgi duyan tüm gençler için güçlü bir gelecek kapısı olduğuna inanıyoruz.





# Yiyecek İçecek Alanı Nedir?

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanımız, insanların tükettiği yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunulması ve servis edilmesi ile ilgili eğitim veren bir meslek alanıdır. Bu alanda öğrenciler; mutfak teknikleri, yemek hazırlama, servis kuralları, hijyen ve gıda güvenliği gibi konularda bilgi ve beceri kazanırlar. Amaç, yiyecek ve içecek sektöründe çalışabilecek nitelikli ve donanımlı meslek elemanları yetiştirmektir.



Yiyecek ve içecek hizmetleri alanımız; yaratıcılığı, el becerisini ve üretkenliği bir araya getiren önemli bir meslek alanıdır. Bu alanı seçen öğrenciler hem mutfak becerilerini geliştirir hem de turizm ve gastronomi sektöründe geniş iş imkânlarına sahip olurlar. Ayrıca uygulamalı eğitim sayesinde mesleği öğrenmek daha kolay ve keyifli hale gelir.



# Bu Alan Sana Ne Katar?

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı, öğrencilere mesleki bilgi ve beceri kazandırır.

Öğrenciler mutfakta yemek hazırlama, sunum yapma, hijyen kurallarına uyma ve ekip çalışması gibi önemli deneyimler elde eder. Bu alan aynı zamanda yaratıcılığı geliştirir ve gelecekte iyi bir meslek sahibi olma fırsatı sunar.



# Alan Avantajları

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı, mezunlara geniş iş imkânları sunan bir meslek alanıdır. Otellerde, restoranlarda, kafelerde ve turizm sektöründe çalışma fırsatı vardır. Bu alanda eğitim alan kişiler hem meslek sahibi olur hem de yaratıcılıklarını kullanarak kendilerini geliştirme imkânı bulurlar. Ayrıca kendi iş yerlerini açma fırsatı da elde edebilirler.





## 9.Sınıf

Mesleki Gelişim Atölyesi  
Beslenme İlkeleri Ve Hijyen  
Temel Yiyecek Üretimi Ve Servis Atölyesi

## 10.Sınıf

Mesleki Yabancı Dil  
Aşçılık Atölyesi  
Servis Atölyesi

## 11.Sınıf

Aşçılık Atölyesi  
Servis Atölyesi  
Mutfak Hizmet Yöntemi

## 12.Sınıf

İşletmelerde Beceri Eğitimi



# Staj Deneyimi

Yiyecek ve içecek alanımızın staj deneyimi, öğrencilerin gerçek iş ortamında mutfak ve servis uygulamalarını öğrenmesini sağlar. Bu süreçte mesleki beceriler geliştirilir ve profesyonel iş disiplini kazanılır.



# YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNDE ÇALIŞMAK İSTEYENLER

- Tat ve koku alma duyuları gelişmiş,
- Araştırmacı ve yaratıcı,
- Sürekli kendini yenileyen,
- Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyan,
- Temiz, titiz, dikkatli çalışan,
- Sorumluluk sahibi,
- Hızlı düşünen, hızlı hareket eden,
- El becerisine sahip olan,
- Yaratıcı, hayal gücünü kullanan,
- İnsanlarla iyi iletişim kurabilen kişiler olmalıdır.



# Meslek Olanakları

Meslek olanakları:

- Executive chef
- Yiyecek içecek hizmetleri müdürü
- Aşçı
- Pastacı
- Garson (Servis personelleri)
- Barista
- Catering (Toplu Yemek firmaları)
- Kendi restoran veya kafesini açma imkânı vb.



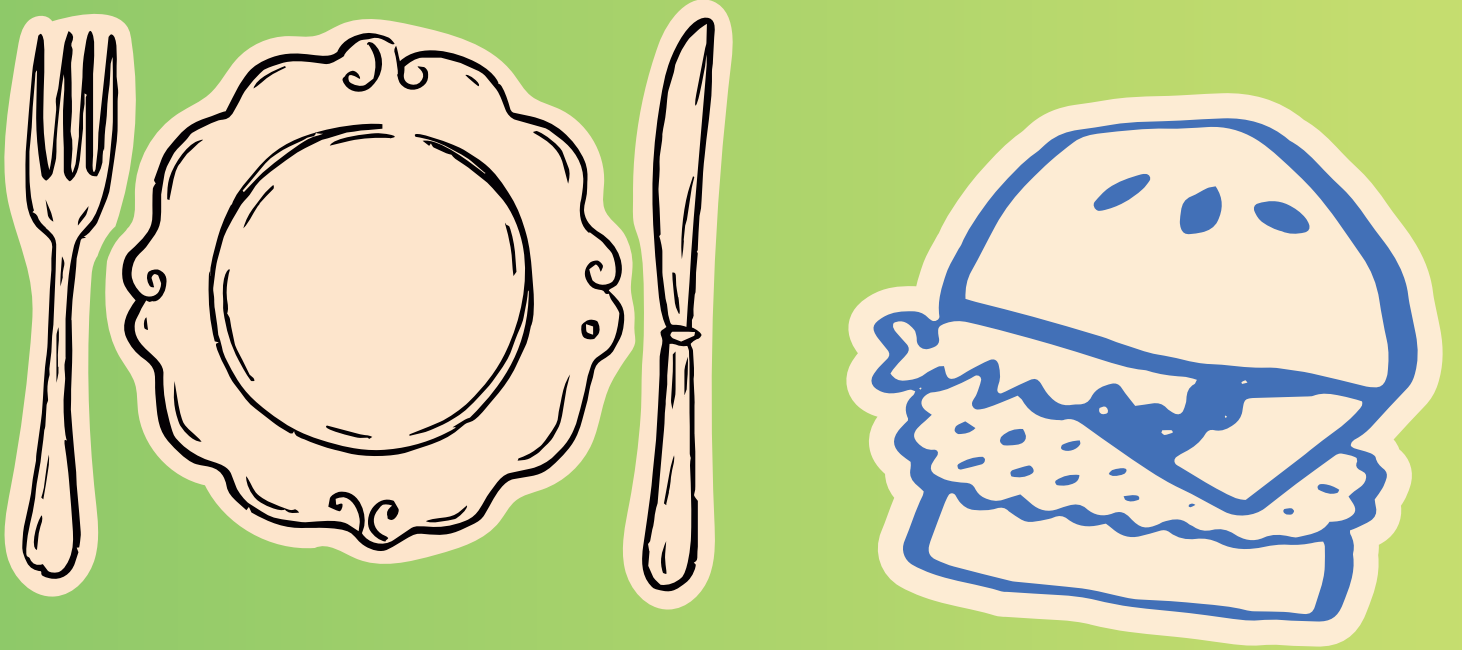
# MEZUN OLAN ÖĞRENCİLER

- Konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde, Otellerde
- Özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, fabrika vb.) mutfaklarında
- Kafeterya, bar ve restoranlarda,
- Catering (Yemek fabrikalarında)
- Ulaşım araçlarının yiyecek ve içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.



# Üniversite İmkanları

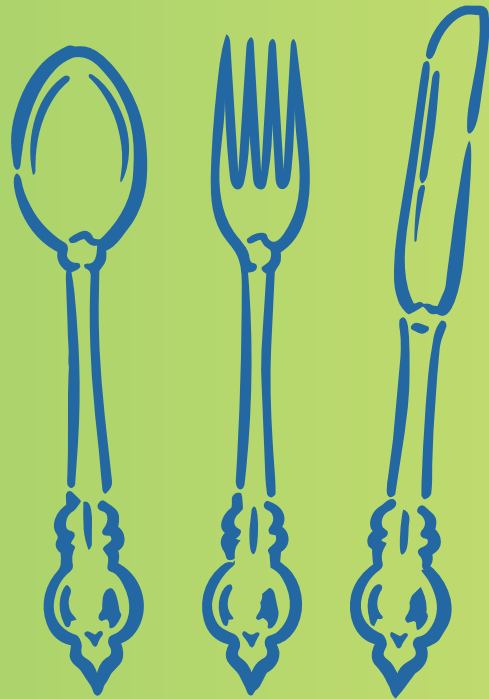
Öğrencilerin lise eğitiminden sonra kendilerini geliştirebilecekleri eğitim fırsatlarını ifade eder. Yiyecek İçecek hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, üniversitelerde gastronomi, aşçılık ve turizm ile ilgili bölümlerde eğitim alarak mesleklerinde daha ileri seviyeye ulaşabilirler. Bu sayede bilgi ve becerilerini geliştirerek kariyerlerinde daha iyi iş fırsatları elde edebilirler.



# Üniversite Lisans Programları

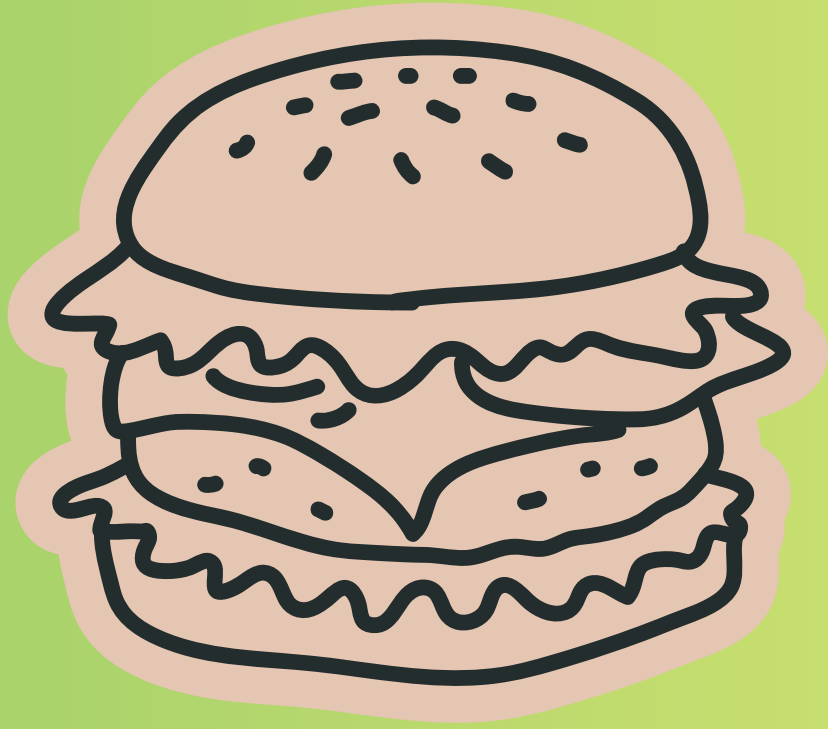


- Gastronomi Ve Mutfak Sanatları
- Konaklama İşletmeciliği
- Konaklama Ve Turizm İşletmeciliği
- Turist Rehberliği
- Turizm İşletmeciliği
- Seyahat İşletmeciliği

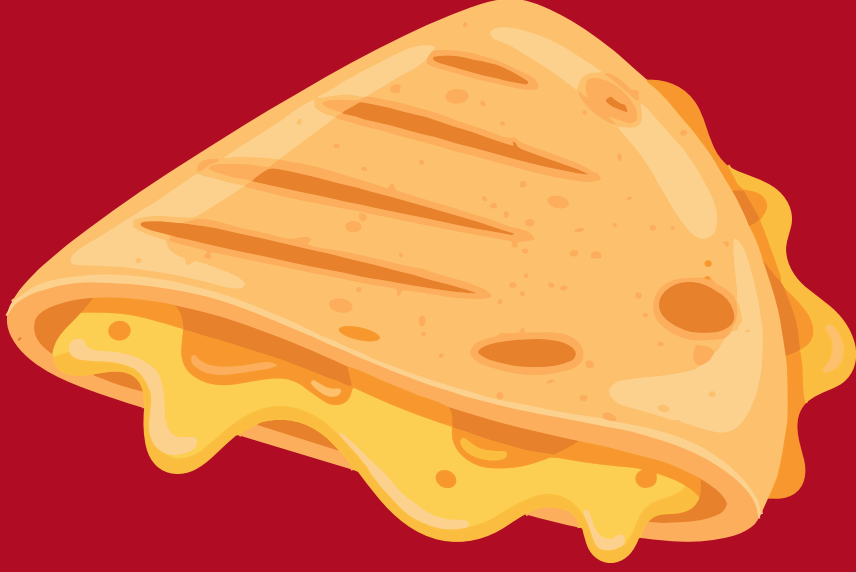


# Üniversite Ön Lisans Programları

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



# Aşçılık Mesleği



Aşçılık, insanların tüketmesi için yemekleri hazırlayan, pişiren ve sunuma hazır hale getiren bir meslektir. Aşçılar farklı yemek tariflerini uygulayarak lezzetli ve sağlıklı yemekler hazırlar. Bu meslekte hijyen kurallarına uymak, malzemeleri doğru kullanmak ve mutfakta düzenli çalışmak çok önemlidir. Aşçılar genellikle otellerde, restoranlarda, kafelerde ve yemek üretim tesislerinde çalışırlar.



# Mutfak Disiplini

Mutfakta düzenli, temiz ve kurallara uygun şekilde çalışmayı ifade eder.

Mutfakta çalışan herkesin hijyen kurallarına uyması, ekipmanları doğru kullanması, zamanını iyi yönetmesi ve takım çalışmasına uyum sağlaması gerekir. Mutfak disiplini sayesinde yemekler daha güvenli, kaliteli ve düzenli bir şekilde hazırlanır.

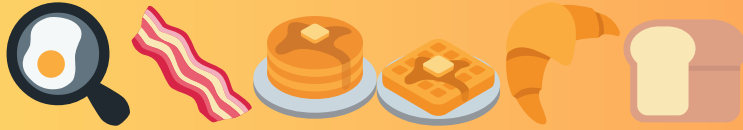




# Gastronomi Turizmi

İnsanların farklı şehir ve ülkelerin yemek kültürünü tanımak ve yöresel lezzetleri tatmak amacıyla yaptıkları seyahatleri ifade eder.

Bu turizm türünde ziyaretçiler, yerel yemekleri dener, restoranları keşfeder ve o bölgenin mutfak kültürünü yakından tanır. Gastronomi turizmi hem kültürel tanıtıma hem de turizmin gelişmesine katkı sağlar.



# Turizm ve Mutfak

Bir ülkenin kültürünü ve yemeklerini ziyaretçilere tanıtan önemli bir alandır. Turistler gittikleri yerlerde o bölgeye ait yemekleri tatmak isterler. Bu nedenle mutfak kültürü, turizmin gelişmesinde büyük rol oynar. Restoranlar, oteller ve yöresel lezzetler sayesinde hem turizm canlanır hem de ülke ekonomisine katkı sağlanır.



# Gıda Hijyeni

Gıda hijyeni; yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve sunulması sırasında mikrop ve kontaminasyondan korunmasını sağlayan kuralları kapsar. Temizlik ve güvenlik, sağlıklı yemekler için önceliklidir.



# Sağlıklı Beslenme

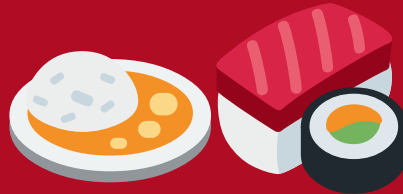
Sağlıklı beslenme, vücutun ihtiyaç duyduğu vitamin, mineral ve enerjiyi dengeli bir şekilde almayı ifade eder. Doğru porsiyonlar ve çeşitli besinler, yaşam kalitesini artırır ve hastalıklardan korunmaya yardımcı olur.



# Lezzetin Geleceği

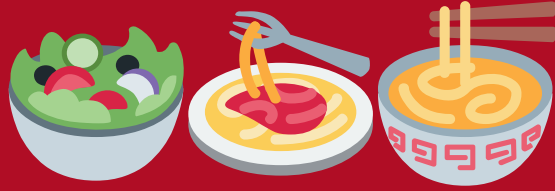


Lezzetin geleceği, mutfak kültürünün yeni teknikler, sağlıklı beslenme anlayışı ve farklı dünya mutfaklarının birleşmesiyle gelişmesini ifade eder. Aşçılar ve gastronomi alanında çalışan kişiler, geleneksel tatları korurken aynı zamanda yeni tarifler ve yaratıcı sunumlar geliştirerek mutfak dünyasını ileriye taşırlar. Bu sayede yemek kültürü sürekli yenilenir ve daha zengin hale gelir.



# Mutfak Kùltürü

Mutfak kùltürü, bir toplumun yemek hazırlama, pişirme ve tüketme alışkanlıklarının tümünü ifade eder. Kullanılan malzemeler, yemek pişirme yöntemleri, sunum şekilleri ve sofradaki gelenekler mutfak kùltürünün bir parçasıdır. Mutfak kùltürü aynı zamanda toplumların tarihini, yaşam tarzını ve geleneklerini yansıtır.





Türk mutfağı, zengin lezzet çeşitliliği ve geleneksel tarifleri ile ünlüdür. Kebaplar, börekler, çorbalar, mezeler ve tatlılar Türk mutfağının temelini oluşturur. Hem yöresel hem de kültürel değerleri yansıtan bu mutfak, hem evlerde hem de profesyonel mutfaklarda önemli bir yer tutar.





# Menü Planlama

Menü planlama, restoran veya mutfakta sunulacak yemeklerin çeşit, porsiyon ve besin değerlerine göre düzenlenmesi dir. İyi planlanmış bir menü; lezzetli, dengeli ve müşteri odaklı hizmet sağlar.





Bu görselde öğrencilerimiz, mutfak atölyelerinde beyaz önlük ve şef şapkalarıyla yemek hazırlama becerilerini uygulamalı olarak öğreniyor. Tezgahlarda taze sebzeler, tencereler ve diğer mutfak ekipmanlarıyla donatılmış modern bir eğitim ortamı sunuluyor. Bu atölyeler, öğrencilerin hem teknik hem de yaratıcı yeteneklerini geliştirmeleri için ideal bir alan sağlıyor.



# Yemek Hazırlama

Yemek hazırlama;  
malzemelerin doğru şekilde  
seçilmesi, kesilmesi ve  
pişirilmesini kapsayan temel bir  
mutfak becerisidir. Bu süreçte  
hijyen, ölçü ve pişirme  
tekniklerine dikkat edilerek  
lezzetli ve sağlıklı yemekler  
ortaya çıkarılır.

# Pastacılık

Pastacılık, pasta, kek, kurabiye ve diğer tatlıların hazırlanması ve süslenmesiyle ilgilenen mutfak dalıdır. Hem teknik hem de yaratıcılığı birleştirerek görsel ve lezzetli ürünler ortaya çıkarır.



# Sunum Teknikleri



Sunum tekniklerimiz, yemeklerin görsel olarak çekici ve iştah açıcı şekilde servis edilmesini sağlar. Renk uyumu, tabak düzeni ve süslemeler, yemeğin lezzetini ve estetiğini ön plana çıkarır. Güzel bir sunum, yemeğin daha çekici görünmesini sağlar ve müşterilerin yemeği daha keyifle tüketmesine yardımcı olur.



# Mutfak Ekipmanları

Mutfak ekipmanlarımız;  
yemek hazırlama, pişirme  
ve sunum sırasında  
kullanılan araç ve  
gereçlerdir. Tencere, tava,  
bıçak, fırın ve mikser gibi  
ekipmanlar mutfakta işlerin  
daha hızlı, düzenli ve kolay  
yapılmasını sağlar.



# Mutfakta Takım Çalışması



Mutfakta takım çalışması; aşçıların ve mutfak çalışanlarının birlikte uyum içinde çalışarak yemekleri hızlı, düzenli ve kaliteli şekilde hazırlamasıdır. Her çalışan kendi görevini doğru şekilde yaparak diğer ekip üyeleriyle iş birliği yapar. Böylece mutfakta düzen sağlanır ve hizmet daha verimli olur.

# Servis Hizmetleri

Servis hizmetlerimiz, yemeklerin müşterilere doğru ve düzenli şekilde sunulmasını kapsar. Profesyonel servis; hız, hijyen, düzen ve müşteri memnuniyetini ön planda tutar.



# Masa Düzeni



Masa düzeni, tabak, çatal, bıçak, kaşık ve bardakların doğru ve estetik şekilde yerleştirilmesini ifade eder. Düzenli bir masa, servis kalitesini artırır ve misafirlerin konforunu sağlar.

# Otel ve Restoran Hayatı

Otel ve restoran hayatı, yiyecek ve içecek hizmetlerinde çalışanların yoğun ve dinamik bir ortamda görev almasını ifade eder. Müşteri memnuniyeti, hız ve düzen bu ortamın temel unsurlarıdır.



# Yaratıcı Tarifler

Yaratıcı tariflerimiz, farklı malzemeleri ve pişirme yöntemlerini kullanarak yeni ve özgün yemekler ortaya çıkarmaktır. Aşçılar hayal güçlerini kullanarak yemeklerin lezzetini, görünümünü ve sunumunu farklı şekillerde geliştirir. Bu sayede mutfakta yeni tatlar ve ilgi çekici yemekler hazırlanır.



# Öğrenci Projeleri

## MESLEK LİSESİ ÖĞRENCİLERİ HAYATA DOKUNUYOR PROJESİ



Alan Öğrencileri atölye derslerinde uygulama bitiminde çıkan gıda atıkları kompost yapmışlardır. Elde ettikleri bu besin organik gübre ile de okulumuz bahçesine fidan dikmişlerdir.



# Mutfak Yarışmaları



Mutfak yarışmaları, aşçıların ve gastronomi öğrencilerinin yemek yapma becerilerini, yaratıcılıklarını ve sunum yeteneklerini sergiledikleri etkinliklerdir. Bu yarışmalarda katılımcılar belirli kurallar ve süre içinde yemek hazırlayarak jüriye sunarlar. Jüriler yemeklerin lezzeti, sunumu, hijyeni ve yaratıcılığına göre değerlendirme yapar. Mutfak yarışmaları, aşçıların kendilerini geliştirmelerine ve mesleki deneyim kazanmalarına katkı sağlar.

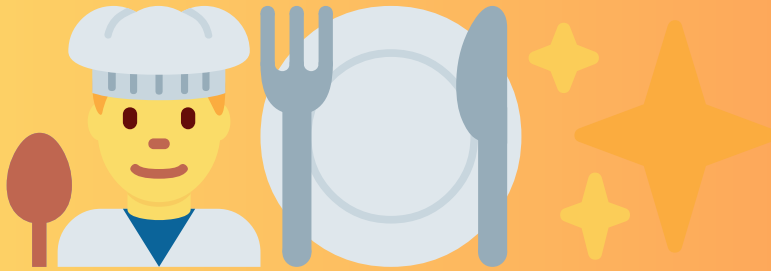
# Öğrenci Deneyimleri

Öğrenci deneyimleri, yiyecek ve içecek hizmetleri alanında eğitim alan öğrencilerin mutfakta yaptıkları uygulamalar, staj çalışmaları ve öğrendikleri mesleki becerileri ifade eder. Bu süreçte öğrenciler yemek hazırlama, sunum yapma, ekip çalışması ve mutfak düzeni gibi konularda deneyim kazanarak meslek hayatına hazırlanırlar.



# Geleceğe Mesaj

Geleceğin mutfak dnyası; bilgi, emek ve yaratıcılıkla şekillenecektir. Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında yetişen öğrenciler, öğrendikleri bilgi ve deneyimlerle yeni lezzetler ortaya çıkaracak ve mutfak kültürünü geliştirecektir. Çalışkanlık ve azimle geleceğin başarılı Şefleri olmak mümkündür.

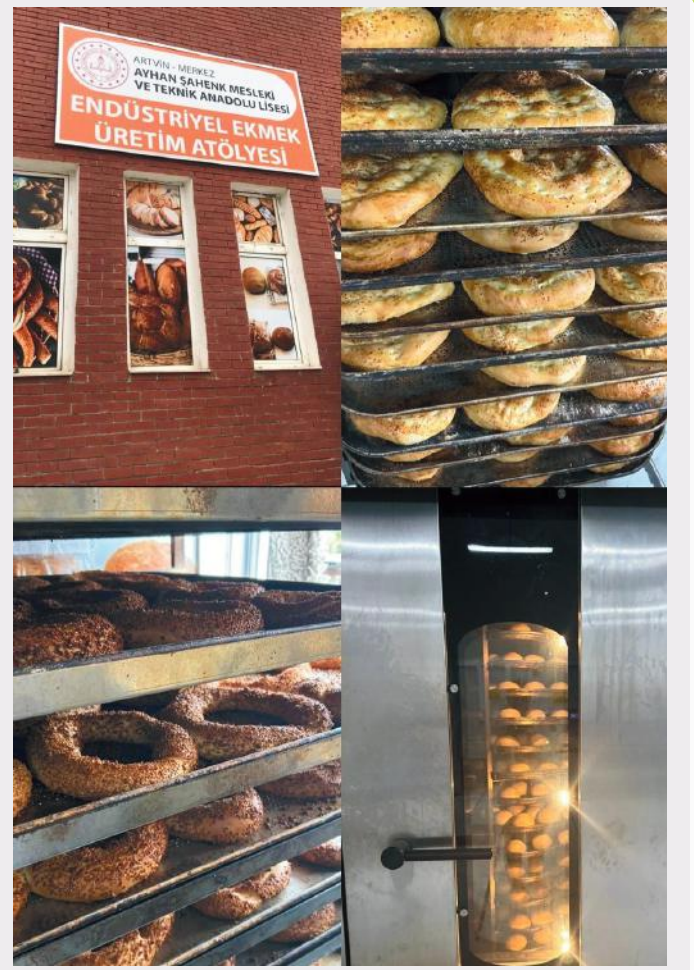


# YİYECEK İÇECEK

ALANI İLE İLGİLİ  
etkinliklerimiz



# Endüstriyel ekmek üretim atölyesi ile ilgili görsellerimiz





# Yemek yarışması ile ilgili görsellerimiz



# Sınıf içi - Kokteyl yiyecekleri/açık büfe etkinliğimiz



# Sınıf içi- uzak doğu mutfağı etkinliğimiz



# Yiyecek içecek alanı sevgi değeri ile ilgili olarak yapılan sevgi kurabiyesi alışması



# Yaş pasta çalışmamız



# Uygulama sınıavları ile ilgili görsellerimiz



# Atölye uygulama çalışmaları örnekleri.



# Sınıf içi kahvaltı açık büfesi etkinliğimiz



# Kapanış Yazısı

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanı; emek, sabır, disiplin ve yaratıcılığın bir araya geldiği özel bir meslek alanıdır. Bu alanda eğitim alan öğrencilerimiz, sadece yemek yapmayı değil aynı zamanda hijyen kurallarını, sunum tekniklerini, ekip çalışmasını ve misafir memnuniyetini de öğrenmektedir. Mutfakta kazanılan bu bilgi ve beceriler, öğrencilerimizin gelecekte başarılı birer aşçı, şef veya turizm sektörünün önemli çalışanları olmalarına katkı sağlamaktadır.

Hazırlamış olduğumuz bu dergi ile alanımızın çalışmalarını, öğrencilerimizin emeklerini ve mutfak kültürünün zenginliğini sizlerle paylaşmayı amaçladık. Her sayfada yer alan tarifler, çalışmalar ve bilgiler; öğrencilerimizin azmi ve öğretmenlerimizin rehberliği sayesinde ortaya çıkmıştır.

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanı olarak hedefimiz; mesleğini seven, üretken, sorumluluk sahibi ve alanında başarılı bireyler yetiştirmektir. Bu yolculukta emeği geçen tüm öğretmenlerimize, öğrencilerimize ve destek veren herkese teşekkür ederiz.

Geleceğin başarılı şefleri ve turizm profesyonelleri yetiştirmeye devam edecek, mutfaklarımızda yeni lezzetler ve başarı hikâyeleri ortaya çıkacaktır. Afiyetle, emekle ve başarıyla dolu bir gelecek dileğiyle...



**WEB SAYFAMIZ**

