

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ  
**YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

Ankara, 2017

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER .....	1
PROGRAMIN HEDEFLERİ .....	3
PROGRAMIN SÜRESİ .....	4
REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR .....	4
BELGELENDİRME .....	4
AŞÇILIK DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	5
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	6
SERVİS DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	7
PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR .....	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	10
PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI .....	12
DERSLER .....	13
1. ORTAK DERSLER .....	13
2. ALAN VE DAL DERSLERİ .....	13
ALAN ORTAK DERSLERİ .....	13
MESLEKİ GELİŞİM DERSİ .....	13
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ .....	15
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ .....	18
MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ) .....	20
DAL DERSLERİ .....	22
AŞÇILIK DALI DERSLERİ .....	22
MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ .....	22
AÇIK BÜFE DERSİ .....	25
TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ .....	26
HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ .....	28
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	29
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ .....	31
TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ .....	31
AÇIK BÜFE DERSİ .....	33
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	34
PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ .....	35
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	37
SERVİS DALI DERSLERİ .....	38
YİYECEK SERVİSİ DERSİ .....	38
İÇECEK SERVİSİ DERSİ .....	41
KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ .....	41
YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ .....	43
3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ .....	45
4. SEÇMELİ DERSLER .....	45

## PROGRAMLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Mesleki ve teknik eğitim alan programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla tasarlanmış olup iş gücü piyasası ihtiyaçları ve iş analizi yaklaşımını esas alır. Bu yaklaşımda meslekler analiz edilerek meslek profili tanımlanır ve meslek elemanının yapması gereken iş/görev ve işlemler belirlenir. Öğretim programı, söz konusu iş ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı ders ve modüller yoluyla ortaya koyarken eğitim etkinlikleri bu çerçeveye uygun olarak bireyleri iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanır.

Öğretim programı; eğitsel etkinliklerin hazırlanması, uygulanması ve değerlendirilmesini içeren detaylı bir plandır.

Bu plan;

- Sektör beklentilerine cevap veren, ulusal ve uluslararası bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirecek,
- Bireye her yeterlik seviyesinde yatay ve dikey geçiş imkânı tanıyacak,
- Bireylere, farklılıklarına ve özelliklerine uygun seçenekler sunacak

şekilde hazırlanır.

Bu amaçla, mesleki ve teknik eğitimde iş ve meslek analizine dayalı modüler yapıda program yaklaşımı benimsenmiştir.

Program geliştirme süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

**Analiz** : İş piyasası ihtiyaç analizi / beceri ihtiyaç analizi / eğitim ihtiyaç analizi /meslek analizi / ulusal meslek standartları

**Tasarlama** : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması.

**Geliştirme** : Program dokümanlarının hazırlanması.

**Uygulama** : Programların onaylanması ve uygulanması.

**Değerlendirme**: Uygulamaların izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi.

Söz konusu sürecin; analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden komisyon oluşturulmuştur. Komisyon çalışmalarına kamudan, özel sektörden ve sivil toplum kuruluşlarından temsilciler katılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Program Geliştirme Komisyonu aşağıda sıralanan program dokümanlarını hazırlamak için planlanan bir dizi faaliyet gerçekleştirmiştir. Plânlanan faaliyetler sonunda;

- Meslek analizleri ve ulusal / uluslararası yasal düzenlemeler referans alınarak öğretim programını tasarlamak için hazırlanan görev ve işlemlerin yapılış sırası, gerekli bilgi tabanı, araç gereçteki ortaklık, ortaya çıkacak ürün ya da hizmetin özelliği ve öğretim için gerekli süre dikkate alınarak gruplandırıldığı **yeterlik tablosu**,
- Yeterlik tablosunda yer alan işlemlerin tam ve doğru olarak gerçekleştirilebilmesini sağlamak üzere her bir işlem için gerekli bilgi-beceri-tavırlar, araç gereç-donanım, standart ve sürenin yer aldığı **işlem analiz formları**,
- Öğretim programını oluşturacak, anlamlı ve belli düzeyde bağımsız olma özelliği taşıyan, öğrenme dönemi sonunda öğrencinin bilmesi ve yapması gerekenlerin ifade edildiği öğrenme kazanımları ile bireyin hedeflenen öğrenme kazanımlarına sahip olup olmadığını yoklayan ve içerisinde kabul ölçütlerinin de yer aldığı başarımlar ölçütleri bölümlerinden oluşan **modül bilgi sayfaları**,
- Modül bilgi sayfalarındaki modül öğrenme kazanımları gruplandırılarak oluşturulan ders öğrenme kazanımları ve öğrencinin bu kazanımlara sahip olabilmesi için gerekli bilgi tabanının, anlamlı ve sistematik bir şekilde konularının sıralandığı içerik bölümlerinden oluşan **ders bilgi formları** hazırlanmıştır.

Ayrıca, işlem analiz formunda yer alan bilgi, beceri ve tavırlardan yararlanılarak aşağıda sıralanan ilkeler doğrultusunda, program dokümanlarındaki program, ders ve modül öğrenme kazanımları yazılmıştır.

Öğrenme kazanımlarının yazılmasında,

- Öğrenme dönemi sonunda, öğrencinin bilmesi ve yapması gerekenlerin esas alınmasına,
- Öğrenme süreci sonunda, öğrencinin daha çok ne yapacağına odaklanılmasına,
- Öğrenciler, öğretmenler, işveren ve değerlendiriciler tarafından kolayca anlaşılabilir bir şekilde ifade edilmesine,
- Gözlenebilir ve ölçülebilir bir şekilde olmasına dikkat edilmiştir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ait çerçeve öğretim programı, yukarıda sıralanan program dokümanları doğrultusunda düzenlenmiştir.

## PROGRAMIN HEDEFLERİ

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı programı çerçeve öğretim programında öğrencilere, alan / dallar ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra; öğrencinin yeniliğe, değişime uyum sağlayabilen; çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabile; hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen; yaratıcı, eleştiriye açık ve mesleki yeterliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programında;

1. Aşçılık
2. Pasta ve Tatlı Yapımı
3. Servis

dalları yer almaktadır.

Bu doğrultuda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Bu programda öğrenciye; mesleki gelişim, temel yiyecek üretimi, servis hazırlıkları, mesleki yabancı dil ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra;

- Aşçılık dalında; mutfak uygulamaları, Türk mutfağı yemekleri, hamur ürünleri, tatlı yapım teknikleri, açık büfe,
- Pasta ve Tatlı Yapımı dalında; temel hamur teknikleri, pasta yapım teknikleri, pastane organizasyonu, tatlı yapım teknikleri, açık büfe,
- Servis dalında; yiyecek servisi, konuk masasında servis, yemek gruplarının servisi, içecek servisi,

## PROGRAMIN SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

## REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR

Program hazırlanırken; Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartları, Ulusal Yeterlilikler, ISCED-F sınıflaması ve ilgili diğer mevzuatlardan yararlanılmıştır.  
Programa Yansıtılan 4. Seviye Ulusal Meslek Standartları;

- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu
- 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İş Yerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İş Yeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İş Yerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik
- Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi
- Türk Gıda Kodeksi
- İSO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- İSO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Aşçı 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 19.03 2015 tarih ve 29300 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Kabin Memuru 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Pastacı 4. Seviye Ulusal Meslek standardı
- 11.09.2015 tarih ve 29472 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Servis Görevlisi 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı

## BELGELENDİRME

Alan ve dalın 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfını başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir.

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**AŞÇILIK DALI**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF	
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-	
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2	
		MATEMATİK	2	2	1	-	
<b>TOPLAM</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-	
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	2	-	-	
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-	
		MESLEKİ YABANCI DİL (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)	-	1	-	-	
	DAL DERSLERİ	MUTFAK UYGULAMALARI	-	-	6	-	
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-	
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ	-	-	-	4	
		HAMUR ÜRÜNLERİ	-	-	-	2	
			TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
	<b>ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	

(\*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**PASTA VE TATLI YAPIMI DALI**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1	-
<b>TOPLAM</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	2	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MESLEKİ YABANCI DİL(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)	-	1	-	-
	DAL DERSLERİ	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ	-	-	6	-
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-
		PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	5
		PASTANE ORGANİZASYONU	-	-	-	1
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
	<b>ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
<b>SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>

(\*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.



**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**SERVİS DALI**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1	-
<b>TOPLAM</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	2	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MESLEKİ YABANCI DİL(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)	-	1	-	-
	DAL DERSLERİ	YİYECEK SERVİSİ	-	-	6	-
		İÇECEK SERVİSİ	-	-	1	-
		KONUK MASASINDA SERVİS	-	-	-	4
	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	-	-	-	4	
<b>ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI</b>			<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>

(\*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

## PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR

1. Bu çerçeve öğretim programı; her öğrenciye asgari düzeyde ortak bir genel kültür veren, öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve öğrencilerin istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan kazanımlara dayalı modüler yapıda geliştirilmiştir.
2. Çerçeve öğretim programı ile öğrencilerin alan ve dal ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması, yeniliğe ve değişime uyum sağlaması, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilmesi, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilmesi ve mesleki yeterliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.
3. Program dört yıl olarak tasarlanmıştır. Eğitim öğretim faaliyetleri, çerçeve öğretim programında yer alan kazanımlar ile hedeflenen bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanır ve uygulanır.
4. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, alan ve dal dersleri ile seçmeli dersler yer almaktadır. Alan ve dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve modüllerden oluşmaktadır. Bu derslerdeki modüllerin süresi belirlenirken yüz yüze öğretim süresinin yanı sıra sınavlar, performans çalışmaları, projeler, yapılan uygulamalar vb. faaliyetlere ilişkin toplam öğrenme süresi dikkate alınmıştır.
5. Çerçeve Öğretim Programında yer alan derslere ait haftalık ders saati sayısı parantez içerisinde belirtilen süreler dikkate alınarak uygulanacaktır. Bazı dersler hem okulda hem de işletmede uygulanacak şekilde planlanmıştır.
6. Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Haftalık Ders Çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki derslerden seçilir.
7. İşletmelerde Mesleki Eğitim dersi, başarılması zorunlu derstir (\*). Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.
8. Modüllerin süreleri, o modülün okul ortamı ve işletmede uygulanacak toplam süresini belirtmektedir. Okul ortamında modüllere ayrılacak süreler, haftalık ders çizelgesindeki toplam ders saati dikkate alınarak zümre kararıyla belirlenir.
9. İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği, her dal için dalın gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayan öğrenme kazanımları dikkate alınarak Zümre Öğretmenler Kurulu tarafından hazırlanır.
10. Öğrenciler, görmüş oldukları meslek dersleri altındaki modüllerin teorik eğitimlerini okul ortamında, pratik (beceri) eğitimlerini ise sözleşme yapmış oldukları işletmelerde tamamlarlar.
11. Ders ve modül kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formları ve modül bilgi sayfalarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki (ders bilgi formları ve modül bilgi sayfaları) iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular Zümre Öğretmenler Kurulunda görüşülür.
12. Değerler eğitimi kapsamındaki etkinlikler, Türk millî eğitiminin genel ve özel amaç ile temel ilkeleri doğrultusunda, ahilik kültürüne bağlı; hukuka, demokrasi ve insan haklarına saygılı, toplum sorunlarına duyarlı, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincine ve gücüne sahip, her türlü zararlı alışkanlıklar, olumsuz davranışlar, aşırılıklar ve

israftan kaçınan bireyler yetiştirilmesini sağlayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Bu kapsamda; adalet, çalışkanlık, temizlik, sabır, iş ahlakı, kanaat ve şükür, merhamet, cömertlik, sorumluluk, saygı, iyilik, hoşgörü, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, özgüven, yardımlaşma ve işbirliği gibi değerleri yücelten ve içselleştiren bireyler yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ders işlenirken ders bilgi formlarının uygulamaya ilişkin açıklamalar kısmında belirtilen değerler doğrultusunda farklı etkinlikler planlanır ve uygulanır.

- 13.** 9. ve 10. sınıflarda okutulacak Türk Dili ve Edebiyatı derslerinde, ortaöğretim kurumlarının 9. sınıflarında okutulan Türk Dili ve Edebiyatı dersi programı, zümre öğretmenler kurulunca iki yıla bölünerek uygulanacaktır.
- 14.** 9. 10. ve 11. sınıflarda okutulacak Matematik derslerinde, ortaöğretim kurumlarının 9. sınıflarında okutulan Matematik dersi programı, zümre öğretmenler kurulunca üç yıla bölünerek uygulanacaktır.
- 15.** 9. 10. 11. ve 12. sınıflarda okutulacak Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersinde, ortaöğretim kurumlarının 9. 10. 11. ve 12. sınıflarında okutulan Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersi programı uygulanacaktır.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Ölçme bir niteliğin gözlenip gözlem sonuçlarının sayılarla veya başka sembollerle gösterilmesi; değerlendirme ise ölçme sonuçları ile bir ölçütü kıyaslayarak karara varma süreci olarak tanımlanır. Eğitim-öğretim sürecinde ölçülmek istenen nitelikler modüllerin amaçlanan öğrenme kazanımlarıdır. Bireylerin söz konusu kazanımlara ulaşip ulaşmadığını belirlemek amacıyla ölçme araçlarından yararlanır. Ölçme ve değerlendirme süreci, öğrencinin kazanımlara ulaşma düzeyi ve performansını belirlemesinin yanı sıra, uygulanan programın etkililiği hakkında da geri bildirim sağlayan önemli bir unsurdur.

Bu süreçte;

- Ölçme değerlendirme etkinliğinin hangi amaçla yapılacağına karar verilmesi,

Objektif değerlendirme yapmak ve doğru kararları vermek için;

- Süreç başında önkoşul bilgileri yoklayan ve öğrencinin hazırbulunuşluğunu belirleyen tanıma amaçlı,
- Süreç devam ederken her modül sonunda öğrenme eksiklerini ve öğrenme güçlüklerini belirlemek için izleme amaçlı,
- Süreç sonunda programda modüllerin öğrenme kazanımlarına ulaşma ve yeterliklere sahip olma düzeyini belirlemek için de düzey belirleme amaçlı ölçme araçlarından ve değerlendirme türlerinden yararlanılmalıdır.
- Modüllerin amaçlanan bilişsel, duyuşsal ve devinişsel (psikomotor) kazanımlarının niteliklerine uygun ölçme araçları hazırlanması,
- Öğrenme kazanımlarını yoklayan gözlenebilir, ölçülebilir ifadelerle dönüştürülmüş başarımların ölçütlerinin baz alınması,
- Ölçme araçlarının açık ve anlaşılır olması,
- Gerekli olan araç, gereç ve materyallerin ortamda hazır bulundurulması sağlanmalıdır.

Yapılandırmacı ve öğrenci merkezli eğitim anlayışında bireysel farklılıkların dikkate alınması son derece önemlidir. Bu durum, hem kazanımların gerçekleştirilmesinde hem de kazanımlara ulaşma düzeyinin belirlenmesinde dikkate alınmalıdır. Bu nedenle program yapısında yer alan bilgi, beceri ve tutumların etkili bir şekilde ölçülebilmesi ve doğru kararların verilerek değerlendirilebilmesi için çoklu değerlendirme etkinliklerine yer verilmelidir.

Bilişsel becerilerin (bilgi ) ölçülmesinde daha çok doğru yanlış, çoktan seçmeli, boşluk doldurma, eşleştirmeli, uzun ve kısa cevaplı testlerden oluşan ölçme araçları tercih edilmelidir. Bunlara ek olarak proje ve performans çalışması, görüşme, sunum ve sergi gibi öğrenciyi merkeze alan, sadece öğrenme ürününü değil; öğrenme sürecini de ölçen çoklu ve alternatif ölçme değerlendirme tekniklerine de yer verilmelidir.

Duyuşsal beceriler ( ilgi, tutum ve değerler), doğrudan gözlenemeyen öğrenmeler olduğu için istenilen davranışlara ait kriterler (ölçütler) ile tutum ya da tavrı gösterebilecek davranışlar belirlenmelidir. Tüm bunları ölçebilecek nitelikte kontrol ve gözlem listelerinden yararlanılmalıdır.

Mesleki ve teknik eğitimde zihin kas koordinasyonunu gerektiren devinişsel (psikomotor) beceriler ağırlıklıdır. Bu nedenle bireylerin elde ettikleri bilgileri uygulamaya dönüştürerek beceri haline getirmeleri beklenir. Bir davranışın beceri haline geldiğini söyleyebilmek için nitelikli ve standartlarına uygun olarak yapılması gereklidir.

Öğrencilerin bilgi ve becerilerini bütünleştirerek ortaya koydukları ürünü ve süreci ölçmek amacıyla deney, proje, uygulama vb. yoluyla bir iş ya da işlemi yapmaları istenir ve elde edilen ölçme sonuçları önceden belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilir.

Öğrencilerin her modülün amaçlanan öğrenme kazanımlarına ulaşma düzeylerini belirlemek için deney, proje, temrin, uygulama vb. yapılmalı, yapılan bu ölçme çalışmalarında öğrencilerin hazır bulunuşluğu, performans ve performansı tanımlayan ölçütler, puanlama kriterleri ile okulun donanımı da dikkate alınmalı, yönergeler hazırlanmalı ve araç gereçler hazır bulundurulmalıdır.

Ayrıca ölçme araçları hazırlanırken beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar da dikkate alınmalı, bilişsel, duyuşsal ve devinişsel özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapıda oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak, kazanımlara dayalı geliştirilen programların ölçme değerlendirme sürecinde yukarıda belirtilen hususlar da dikkate alınarak;

- Modüllerin sonunda bireylerin amaçlanan öğrenme kazanımlara ulaşma düzeyi,
- Dersin sonunda elde edilen kazanımları,
- İşletmede yapılan mesleki eğitim de ve bireysel olarak elde ettikleri kazanımlar da dahil olmak üzere ölçülmeli ve ölçme sonuçları alana ait belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilmelidir.

## PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI

### Alan Ortak Kazanımlar

- 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.
- Reçeteye ve kalite kriterlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına göre mekânlara olan servis hazırlıklarını yapar.
- Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili mesleki terimleri yabancı dilde ifade eder.

### Aşçılık Dalına Ait Kazanımlar

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyararak mutfak uygulamaları yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde açık büfe ürünlerini hazırlayıp sunar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyararak Türk mutfağı yemekleri yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyararak hamur ürünleri yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyararak olarak tatlılar hazırlar.

### Pasta ve Tatlı Yapımı Dalına Ait Kazanımlar

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklığa sahip ürünü hazırlarken temel hamur tekniklerini kullanır.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde açık büfe ürünlerini hazırlayıp sunar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve görünüşe sahip ürünü hazırlarken pasta yapım tekniklerini kullanır.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak işletmenin amacına ve ürün çeşitliliğine göre pastane organizasyonu yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, reçetesine uyararak tatlılar hazırlar.

### Servis Dalına Ait Kazanımlar

- İş sağlığı ve güvenliği, hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyararak yiyecek servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği, hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyararak içecek servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği, hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyararak konuk masasında servis yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği, hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyararak yemek gruplarının servisini yapar.

## DERSLER

### 1. ORTAK DERSLER

Ortak dersler; her öğrencinin ortaöğretim kurumunu bitirinceye kadar aldığı, asgari ortak bir genel kültür veren, toplum sorunlarına duyarlı olma, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan derslerdir

Haftalık ders çizelgesinde yer alan ortak derslerde Talim ve Terbiye Kurulunun belirlemiş olduğu dersler, ders saatleri ve programlar uygulanır.

### 2. ALAN VE DAL DERSLERİ

Alan ve dal dersleri, öğrenciyi mesleğe, iş alanlarına yönelten ve bu yönde gelişmesini sağlayan derslerdir.

Alan ve dal dersleri, uygulamalı dersler olup modüler yapıda hazırlanmıştır. Alan ve dalların özelliklerine göre programa yerleştirilmiştir.

### ALAN ORTAK DERSLERİ

Bu dersler, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanındaki dallarla ilgili ortak mesleki yeterlikleri kazandırmayı amaçlayan derslerdir. Derslerin amacı, süresi (haftalık ders saati), kazanımları ile ilgili modüller aşağıda verilmiştir.

#### MESLEKİ GELİŞİM DERSİ

Bu derste öğrenciyeye; meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergileme; kaza, yaralanma ve yangın olaylarına karşı iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alma, proje hazırlama; çevre kirliliği ve israfa karşı önlemler alma; iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim süreci araçlarını kullanarak etkili iletişim kurma; kendine uygun iş fikrini hayata geçirme; işletmenin yönetim, üretim, pazarlama, finans ve insan kaynakları faaliyetlerini yürütmesine yönelik bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 2 ( 9. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** Meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergiler.

**Modül Adı:** Meslek Ahlakı ve Ahilik

**Modülün Süresi:** 40/14 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Meslek ahlakına uygun davranışlar sergiler.
- Ahilik ilkelerine uygun davranışlar sergiler.
- Milli, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergiler.

**Kazanım 2:** Çalışma ortamında ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangına karşı gerekli güvenlik tedbirlerini alır.

**Modül Adı:** İş Sağlığı ve Güvenliği

**Modülün Süresi:** 40/8 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları belirleyerek gerekli sağlık ve güvenlik tedbirlerini alır.
- Meslek hastalıklarının sebeplerini öğrenerek gerekli önlemleri alır.
- İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı gerekli tedbirleri alır.
- İş kazasından sonra yapılması gereken iş ve işlemleri yürütür.

**Kazanım 3:** Karşılaştığı problem çerçevesinde uygun yöntemleri kullanarak topladığı bilgi ve veriler doğrultusunda proje hazırlar.

**Modül Adı:** Proje Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/9 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Problemi kavrayarak problem çözme yöntemlerini açıklar.
- Öğrenme ihtiyaçlarını tespit ederek, öğrenme yöntemlerini kullanarak kendi öğrenme süreçlerini planlar.
- Öğrenme ihtiyaçları doğrultusunda uygun yöntemleri kullanarak seçici bir şekilde bilgi ve veri toplar.
- Elde ettiği bilgi/ verileri ihtiyaçları doğrultusunda kullanır.
- Karşılaştığı problem durumuna uygun proje hazırlar.

**Kazanım 4:** Yaşadığı ortamda çevreyi korur, çevre kirliliğini ve israfı önlemeye ilişkin tedbirleri alır.

**Modül Adı:** Çevre Koruma

**Modülün Süresi:** 40/5 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Çevre kirliliği, çevrenin korunması ve israfın önlenmesinin önemini yazılı/ sözlü ve görsel materyallerle açıklar.
- Yaşadığı ortamdan kaynaklanan hava, su ve toprak kirliliğini önleyici tedbirleri alır.
- Yaşadığı ortamdan kaynaklanan gürültü kirliliğini önleyici tedbirleri alır.
- Çevreye zarar vermeyen enerji kaynaklarını kullanmayı tercih eder.
- İstif ve ekme israfını önlemeye ilişkin tedbirleri alır.

**Kazanım 5:** İletişim süreci içinde iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.

**Modül Adı:** Etkili İletişim

**Modülün Süresi:** 40/11 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Temel iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.
- Bireysel özelliklerini tanıyıp çeşitli aktiviteler yaparak kendini geliştirir.
- İnsan ilişkilerini düzenleyen toplumsal kurallara uygun davranır.
- İşletme hakkında bilgi sahibi olarak çalışma hayatında etkili iletişim kurar.
- Kültürel faaliyetlerle kendini ifade etme yolları geliştirir.

**Kazanım 6:** Girişimci iş fikirleri ortaya koyarak, kendine uygun iş fikrini hayata geçirmek ve meslekte kendini geliştirmek için gerekli planlamayı yapar.

**Modül Adı:** Girişimci Fikirler ve İş Kurma

**Modülün Süresi:** 40/11 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Girişimcilikle ilgili temel kavramları kullanır.
- Meslek grubuyla ilgili iş fikirleri oluşturur ve bu fikirleri değerlendirir.
- İşletme kurmak için gerekli süreci takip ederek evrakları hazırlar.
- İşletmenin faaliyet alanını ve mesleğinin özelliklerine göre çeşitli faaliyetler ile mesleki yeterliliklerini ve kapasitesini geliştirir.



**Kazanım 7:** İşletmenin yönetimi, üretim planlaması, pazarlama, finans ve insan kaynakları faaliyetlerinin yürütülmesiyle ilgili temel düzeyde örnek uygulamalar yapar.

**Modül Adı:** İşletme Faaliyetlerini Yürütme

**Modülün Süresi:** 40/14 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İşletme ve işletme türleri ile ilgili temel kavramları açıklar.
- Yönetimin alt fonksiyonları doğrultusunda yönetim planı hazırlar.
- Kendi sektörüne uygun stok ve kalite yöntemini seçer.
- İşletmenin faaliyet alanına uygun pazarlama karması oluşturur.
- İşletmenin mali kaynakları ve finans yönetimi ile ilgili faaliyetleri planlar.
- İşletmenin personel bulma, işe alma ve performans değerlendirme süreçlerinin planlamasını yapar.

### **TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; temel yiyecek üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (10. sınıfta 2 ders saati okulda, 4 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** Günlük alınması gereken besin miktarına göre besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

**Modül Adı:** Besin Öğeleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

**Kazanım 2:** Porsiyon miktarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanır.

**Modül Adı:** Besin Grupları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

- Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.

**Modül Adı:** Mutfak Üniteleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar.
- Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır.
- Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.
- Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.
- Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.
- Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.

**Kazanım 4:** Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.

**Modül Adı:** Hijyen ve Sanitasyon

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkar.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına göre bulaşık sonrası çöpleri atar.

**Modül Adı:** Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makinede yıkar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlar.

**Modül Adı:** Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre temel işlem sırasını takip edip sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırladığı sebze ve lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre uygun koşullarda saklar.

**Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.

**Modül Adı:** Sebze Garnitürleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini buharda pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.

**Kazanım 9:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.

**Modül Adı:** Fond ve Temel Çorbalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondu hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre çorba ön hazırlığında kullanılan kıvam ve lezzet vericileri hazırlar.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kremalı çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pürel çorbalar hazırlar

**Kazanım 10:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.

**Modül Adı:** Yumurta Pişirme

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılmış yumurta pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek-krep pişirir.

**Kazanım 11:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.

**Modül Adı:** Kolay Hamur İşleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaçalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünüşte pizzalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlar.

## **SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis hazırlıkları yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.

**Modül Adı:** Kişisel Hijyen

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.
- Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer.
- Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.

**Kazanım 2:** İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin eder.

**Modül Adı:** İş için Hazırlık

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.
- Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek salon düzenlemesi yapar.

**Modül Adı:** Salon Düzenlemesi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak masa ve sandalyeleri servise hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servis arabasının hazırlığını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servanların hazırlığını yapar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.

**Modül Adı:** Masa Üstü Servis Takımları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre metal servis takımlarını hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre tabakları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre bardakları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servise uygun menaj takımlarını hazırlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkelerine dikkat ederek masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.

**Modül Adı:** Masa Örtüleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer.
- Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servis kurallarına göre peçeteleri pratik ve hızlı şekilde katlar.

**Modül Adı:** Peçeteler

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin eder.
- Seri olarak kuver tabağına peçete katlar.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını servis kurallarına göre masalara yerleştirir.

**Modül Adı:** Kuver Açma

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.

**Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşlarını toplar.

**Modül Adı:** Taşıma ve Boş Toplama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.

**Kazanım 9:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.

**Modül Adı:** İçecek Bankosu Hazırlıkları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ihtiyaca göre içecek bankosuna içecek malzemeleri temin eder.

## **MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)**

Bu derste öğrenciye; mesleki yabancı dil ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** Otel departmanlarını ve departmanlarda çalışan personeli yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40 /32 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Otel departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Yiyecek ve içecek departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Departmanlarda çalışan personelin rütbelerini ve sorumluluklarını açıklar.

**Kazanım 2:** Mutfakta kullanılan araç gereçleri yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.

**Kazanım 3:** Hijyen kurallarını yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde Hijyen Kuralları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- "Hijyen" sözcüğünü ve önemini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Hijyen kurallarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.

**Kazanım 4:** Yiyecekler ve yemek hazırlamayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.

**Kazanım 5:** İçecek ve içecek servisiyle ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İçecek isimlerini ve servisini İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.

**Kazanım 6:** Rezervasyon ve servis yapmayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Rezervasyon yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Servis yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.

**Kazanım 7:** Oda servisi ve açık büfe ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

**Modül Adı:** Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/16 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Restoran servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
- Oda servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.

### **DAL DERSLERİ**

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan dallara ait özel bilgi ve becerileri kazandıracak dal dersleri, 11. ve 12. sınıflarda yer alan, iş başında veya işletmelerde uygulanması öngörülen derslerdir. Bu derslerin amacı, önerilen süresi (haftalık ders saati), kazanımları ile modülleri aşağıda verilmiştir

### **AŞÇILIK DALI DERSLERİ**

#### **MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ**

Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak uygulamaları yapma işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 7 (11. sınıfta 6 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde uluslararası özel çorbaları pişirir.

**Modül Adı:** Uluslararası Özel Çorbalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip temel sos ve türeyenlerini hazırlar.

**Modül Adı:** Temel Sos ve Türeyenleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/28 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette sütle yapılan soslar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette domatesle yapılan soslar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette tereyağ ile yapılan soslar hazırlar.



**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde çeşitli teknikler ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürleri hazırlar.

**Modül Adı:** Patates Garnitürleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/28 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Hazırlayacağı ürünün özelliğine uygun olarak patatesleri ve diğer araç gereçleri seçip ön hazırlık yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini bol yağda kızartarak ( frit) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirerek ( purée ) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında patates garnitürleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.

**Modül Adı:** Etlerin Hazırlanması

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli pişirme teknikleri ile eti pişirir.

**Modül Adı:** Et Pişirme

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/56 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde buharda ( etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde graten ederek eti pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirerek (roti) eti pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Sote (saute) ederek eti pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgarada (grill) eti pişirir.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları ve kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.

**Modül Adı:** Balıklar ve Su Ürünleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak balıkları pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar ve salata sosları hazırlar.

**Modül Adı:** Salata ve Salata Sosları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salata sosları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde et ve sakatatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde uluslararası salataları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde hazırlar.

**Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip dünya ve Türk mutfağına özgü pilav pişirir.

**Modül Adı:** Pilavlar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/14 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde ön hazırlıkları yapıp çeşitli teknikler ile pilav pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde dünya mutfaklarından pilavlar pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.

**Kazanım 9:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli makarnalar ve makarna soslarını hazırlar.

**Modül Adı:** Makarna ve Makarna Sosları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/14 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.

**Kazanım 10:** Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni reçetelere göre yemekler hazırlar.

**Modül Adı:** Yeni Yemek Reçeteleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/14 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.
- Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.

## **AÇIK BÜFE DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak açık büfe işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (11. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.

**Modül Adı:** Ordövr ve Mezeler

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyecekleri hazırlar.

**Modül Adı:** Kokteyl Yiyecekleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde kokteyl yiyecekleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.

**Modül Adı:** Açık Büfe Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirir.

## **TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde Türk mutfağı yemekleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 5 (12. sınıfta 4 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü çorbaları pişirir.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Çorbalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirir.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirir.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirir.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde malzeme seçerek Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü makarnaları pişirir.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Makarnalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü erişte pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü mantı pişirir.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirir.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/30 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk Mutfağına özgü kebabları pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü köfteleri pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirir.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafı

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/10 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafının ön hazırlığını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.

### **HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hamur ürünleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 3 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünüşte mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçete ve kalite kriterlerine uygun mayalı hamur hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikle mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikle mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikle mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/33 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanya ve sponge hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan cheese kekler hazırlar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk ve görünüşte pataşu hamuru hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte pataşu hamurundan ekler ve profiterol hazırlar.

### **TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tatlı yapım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 3 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeleri hazırlar.

**Modül Adı:** Sütlü Tatlılar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte meyve tatlılarını hazırlar.

**Modül Adı:** Meyve Tatlıları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde hamur tatlıları hazırlar.

**Modül Adı:** Hamur Tatlıları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde tahıl tatlıları hazırlar.

**Modül Adı:** Tahıl Tatlıları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde helvalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde hazırlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte kadayıf çeşitleri hazırlar.

**Modül Adı:** Kadayıf Çeşitleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre tel kadayıf tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre ekmek kadayıf tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yassı kadayıf tatlısı hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yöresel kadayıf tatlıları hazırlar.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte baklava hazırlar.

**Modül Adı:** Baklavalar



**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hazırlar.

**PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ**

**TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak temel hamur tekniklerini kullanarak hazırlanan ürünler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 7 (11. sınıfta 6 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşte bisküvi ve kurabiyeleri hazırlar.

**Modül Adı:** Bisküvi ve Kurabiyeler

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip beze ve makaron hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre, istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tulip ve tuvil hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünüşte mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçete ve kalite kriterlerine uygun şekilde mayalı hamur hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikte mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikte mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikte mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitleri hazırlar.

**Modül Adı:** Ekmek Çeşitleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre somun ekmeği hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre çeşit ekmeği hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte yöresel ekmeği hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası ekmeği hazırlar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/33 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanya ve sponge hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan cheese kekler hazırlar.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk ve görünüşte pataşu hamuru hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte pataşu hamurundan ekler ve profiterol hazırlar.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta yağlı hamur ile ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Yağlı Hamur ile Ürünler Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre yaprak hamuru (milföy) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat ve görünümde milföy hamurundan çeşitli ürünler hazırlar.

**Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak soğuk-sıcak içecekleri özelliği ve çeşidine göre hazırlayıp servise hazır hâle getirir.

**Modül Adı:** Soğuk-Sıcak İçecekler

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre meyve suları, limonata ve ayran hazırlayıp servise hazır hâle getirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre sıcak içecekleri servise hazır hâle getirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre Türk mutfağına özgü içecekleri servise hazır hâle getirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre uluslararası mutfağa özgü içecekleri servise hazır hâle getirir.

### **AÇIK BÜFE DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak açık büfe işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (11. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.

**Modül Adı:** Ordövr ve Mezeler

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyecekleri hazırlar.

**Modül Adı:** Kokteyl Yiyecekleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde kokteyl yiyecekleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.

**Modül Adı:** Açık Büfe Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltılı büfesi yiyeceklerle

### **PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pasta yapım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (12. sınıfta 5 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip tart ve kiş hamurlarından ürünler hazırlar.

**Modül Adı:** Tart ve Kiş Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip tart ve tartölet hamurlarından ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip kiş ve pay hamurlarından ürünler hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatadan tekniğine uygun şekilde çeşitli pasta dekorları hazırlar.

**Modül Adı:** Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli süsleme teknikleri kullanarak kurabiye ve pastaları süsler.

**Modül Adı:** Pasta ve Kurabiye Dekorları

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/54 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun yaş pastalar yapar.

**Modül Adı:** Yaş Pastalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/54 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş, lezzete sahip krokant ve meyve şekerlemeleri hazırlar.

**Modül Adı:** Şekerlemeler

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.

**Kazanım 6:** Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçetelerine göre pastalar hazırlar.

**Modül Adı:** Yeni Pasta Ürünleri Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.

## **PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane organizasyonu ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (12. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayıp imalathanenin yerleşim planını yapar.

**Modül Adı:** Pastanede Yerleşim Planı

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.
- Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.
- Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.
- Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.
- Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütmesi için planlama yapar.

**Modül Adı:** Günlük İşleri Planlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.
- Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.
- Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini yapar.

**Modül Adı:** Pastanede Depolama İşlemleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane üretim bölümünde, malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırlanan pastane ürünlerinin kalite kontrolünü yaparak bozulmayı önleyici tedbirleri alır.

**Modül Adı:** Pastanede Kalite Kontrol

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.
- Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.

### **TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tatlı yapım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 3 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeleri hazırlar.

**Modül Adı:** Sütlü Tatlılar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte meyve tatlılarını hazırlar.

**Modül Adı:** Meyve Tatlıları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde hamur tatlıları hazırlar.

**Modül Adı:** Hamur Tatlıları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde tahıl tatlıları hazırlar.

**Modül Adı:** Tahıl Tatlıları

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde helvalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde hazırlar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte kadayıf çeşitleri hazırlar.

**Modül Adı:** Kadayıf Çeşitleri

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre tel kadayıf tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre ekmek kadayıf tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yassı kadayıf tatlısı hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yöresel kadayıf tatlıları hazırlar.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte baklava hazırlar.

**Modül Adı:** Baklavalalar

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte tepsiye döşeyerek, keserek baklava hazırlar.

## SERVİS DALI DERSLERİ

### YİYECEK SERVİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 7 (11. sınıfta 6 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.

**Modül Adı:** Rezervasyon ve Konuk Kabulü

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/28 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alıp ilgili birimlere iletir.
- Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alıp ilgili birimlere iletir.



- Nezaket kurallarına uygun olarak konukları karşılar.
- Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konukları masalarına yerleştirir.

**Kazanım 2:** Misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken, kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.

**Modül Adı:** Menü Siparişi Alma

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/49 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim edip menü yemekleri hakkında bilgi verir.
- Konuklara gerektiğinde yemek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ekmek ve tereyağı servisi yapar.
- Konuklara gerektiğinde içecek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere iletir.
- Servis kurallarına uyarak kahvaltı siparişi alır.
- Konuklara gerektiğinde tatlı, meyve (dessert) tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere iletir.
- Servis kurallarına uygun olarak aperatif yiyeceklerin siparişini alır.

**Kazanım 3:** Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.

**Modül Adı:** Konuk Uğurlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun alır.
- Konuğun isteği doğrultusunda hesabını hazırlayıp usulüne uygun takdim eder.
- Servis sonunda görgü kurallarına uyarak konuğun hesabını hazırlayıp takdim ve tahsil eder.
- Protokol ve nezaket kurallarına uyarak konuğu çıkışa kadar uğurlar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.

**Modül Adı:** Klasik Usullerde Servis

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ekmek, yağ ve su servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Fransız usulü servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde İngiliz usulü servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Rus usulü servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Amerikan usulü servisi yapar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.

**Modül Adı:** Modern Usullerde Servis

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/28 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabak servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servis yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde yiyecekleri karma usulde servis yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kokteyl servisi yapar.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde misafirin isteklerine göre oda servisi yapar.

**Modül Adı:** Oda Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.
- Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek içecek servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde misafirin isteklerine göre kahvaltı servisi yapar.

**Modül Adı:** Kahvaltı Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kahvaltı kuveri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfe servisi hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kahvaltı çeşitlerinin servisini hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kahvaltı içeceklerinin servisini hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kahvaltı ekstralarının servisini hazırlar.

**Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde misafir isteklerine göre aperatif yiyeceklerin servisini yapar.

**Modül Adı:** Aperatif Yiyeceklerin Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/21 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde çerez ve cipslerin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde atıştırmalık hafif yiyeceklerin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak meyve ve krutiteleri hijyen kurallarına uygun şekilde hazırlayıp konuğa servisini yapar.

### **İÇECEK SERVİSİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak içecek servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (11. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek içecek makinelerini hazırlar.

**Modül Adı:** İçecek Makinelerini Hazırlama

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/18 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde soğuk içecek servisi yapar.

**Modül Adı:** Soğuk İçecek Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/24 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde meşrubat servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde ayran servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde boza servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde milk shake servisi yapar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.

**Modül Adı:** Sıcak İçeceklerin Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/30 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak sütlü sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.

### **KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak konuk masasında servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (12. sınıfta 4 ders saati okulda, 2 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde temel sos ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.

**Modül Adı:** Temel Sos ve Türeyenlerinin Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/72 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde süttten yapılan soslari ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde domates soslari ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde sıvı yağ ile hazırlanan soslari ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde beyaz fond ile hazırlanan soslari ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde kahverengi fond ile hazırlanan soslari ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde tereyağı ile hazırlanan soslari ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde salatalari konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.

**Modül Adı:** Salataların Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında salata hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında salata servisi yapar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayıp servisini yapar.

**Modül Adı:** Fondü

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde fondü için ön hazırlık yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde fondü çeşitlerini yapar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uyarak konuk masasında tranş (tranche) işlemlerini ve servisini yapar.

**Modül Adı:** Tranş (Tranche)

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/72 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde tranş için ön hazırlık yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde etlerin tranş işlemlerini ve servisini yapar
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde kümes hayvanlarının tranş işlemlerini ve servisini yapar
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde deniz ürünlerinin tranş işlemlerini ve servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uyarak meyvelerin tranş işlemlerini ve servisini yapar.

### **YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yemek gruplarının servisini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 5 (12. sınıfta 4 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.

**Modül Adı:** Kıymetli Antrelerin Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 80/50 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket ilkelerine uygun şekilde istiridye servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ıstakoz servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde havyar servisini yapar
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salyangoz servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kurbağa bacağı servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde yengeç servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde pate ve terin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde karides servisini yapar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.

**Modül Adı:** Ordövrlerin Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/30 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde soğuk ordövrlerin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde sıcak ordövrlerin servisini yapar.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde peynir servisi yapar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.

**Modül Adı:** Çorbaların Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde özel çorbaların servisini yapar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.

**Modül Adı:** Hamur İşleri Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde börek türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde mantı türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde pide ve pizza türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde makarna türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli sebzelerin servisini yapar.

**Modül Adı:** Kıymetli Sebzelerin Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde enginar yemeklerinin servisini yapar.

**Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde meyve ve tatlı servisi yapar.

**Modül Adı:** Meyve ve Tatlıların Servisi

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde meyve servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde tatlı servisi yapar.

### **3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ**

Her okul, işletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriğini dala ait modüller ağırlıklı olmak üzere bölgesel özellikleri dikkate alarak sektörün beklentilerini yansıtacak modüllerden, sektör temsilcileri, okuldaki koordinatör öğretmenler ve alan öğretmenlerinin kararı ile oluşturur. Ancak bölgesel özellikler ve sektör beklentilerini yansıtacak modüllere ihtiyaç duyulması hâlinde yeni modül hazırlanabilir. Hazırlanan yeni modül, İl İstihdam ve Meslek Eğitim Kurulunun onayı ile uygulamaya konur ve bir örneği okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilir. İşletmelerde mesleki eğitim dersi Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre yapılır.

### **4. SEÇMELİ DERSLER**

Öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda gelişmelerine veya ilgi ve istekleri doğrultusunda çeşitli programlarda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir.

Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Haftalık Ders Çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki derslerden seçilir.