



**T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI**



2020

## İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ .....	1
2. ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ .....	2
2.1. DEĞERLERİMİZ.....	3
2.2. YETKİNLİKLER .....	3
3. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	5
4. BELGELENDİRME .....	6
5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI.....	6
5.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI .....	6
5.2. PROGRAMIN SÜRESİ .....	7
5.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR .....	7
5.4. ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	8
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	8
5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI .....	9
5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (*) DERSLER TABLOSU .....	10
6. DERSLER.....	11
6.1. ORTAK DERSLER .....	11
6.2. MESLEK DERSLERİ .....	11
9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI .....	11
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ .....	11
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ.....	12
10, 11. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI .....	13
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI.....	13
MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ .....	13
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ.....	14
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ.....	15
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ.....	17
6.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM .....	18
6.4. AKADEMİK DESTEK DERSLERİ .....	18
6.5. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ .....	18
6.5.1. SERTİFİKA DERSLERİ TABLOSU.....	19
6.5.2. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU .....	19
FIRINCILIK DERSİ.....	20
PAREKENDE PAKET PROGRAMLARI DERSİ .....	21
ÜRÜN ALIM VE SATIŞI DERSİ .....	22
İŞLENMİŞ GIDALARI HAZIRLAMA DERSİ .....	23
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	24
BAKLAVACILIK DERSİ.....	24
OTOBÜS/ TREN HOSTESLİĞİ DERSİ .....	25
COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA DERSİ.....	27
SOKAK LEZZETLERİ DERSİ .....	27
FÜZYON MUTFAĞI DERSİ .....	28
OSMANLI SARAY MUTFAĞI DERSİ .....	29
GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ.....	30
PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAYICI (BARİSTA) DERSİ.....	32
DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ .....	33
PROGRAMLAMA DERSİ.....	33
DİJİTAL TASARIM DERSİ .....	34
SOSYAL MEDYA DERSİ .....	35
6.6. SEÇMELİ DERSLER.....	35

## GİRİŞ

Bilim ve teknolojiye yaşanan hızlı değişim, bireyin ve toplumun değişen ihtiyaçları, öğrenme öğretme teori ve yaklaşımlarındaki yenilik ve gelişmeler, bireylerden beklenen rolleri de doğrudan etkilemiştir. Bu değişim; bilgiyi üreten, hayatta işlevsel olarak kullanabilen, problem çözebilen, eleştirel düşünen, girişimci, kararlı, iletişim becerilerine sahip, empati yapabilen, topluma ve kültüre katkı sağlayan vb. niteliklerdeki bir bireyi tanımlamaktadır. Bireylerin ve toplumların eğitimden beklentilerinde ön planda meslek edinme yer almaktadır. Mesleki eğitim; millî eğitim sisteminin bütünlüğü içinde tarım, sanayi ve hizmet sektörleri ile birlikte tüm mesleki ve teknik eğitim hizmetlerinin planlanması, araştırılması, geliştirilmesi, düzenlenmesi ve koordineli yönetim, denetim ve öğretim etkinliklerini kapsamaktadır. Mesleki ve teknik eğitim uygulamaları içinde yer alan belli plan ve program dâhilinde yapılan bu eğitim faaliyetlerinin amacı, toplumun devamlılığını sağlayacak uzman bireyler ve üretimin her kademesinde ihtiyaç duyulan nitelikli ara eleman gücü yetiştirmektir. Bu nitelik dokusuna sahip bireylerin yetişmesine hizmet edecek öğretim programları hazırlanırken salt bilgi aktaran bir yapıdan ziyade bireysel farklılıkları dikkate alan, değer ve beceri kazandırma hedefli ve anlaşılır bir yapı benimsenmiştir. Bu amaç doğrultusunda bir taraftan farklı konu ve sınıf düzeylerinde sarmal bir yaklaşımla tekrar eden kazanımlara ve açıklamalara, diğer taraftan bütünsel ve bir kerede kazandırılması hedeflenen öğrenme çıktılarına yer verilmiştir. Her iki gruptaki kazanım ve açıklamalar da ilgili disiplinin yetkin, güncel, geçerli ve eğitim öğretim sürecinde hayatla ilişkileri kurulabilecek niteliktedir. Bu kazanımlar ve sınırlarını belirleyen açıklamaları, sınıflar ve eğitim kademeleri düzeyinde değerler, beceriler ve yetkinlikler perspektifinde bütünlük sağlayan bir bakış açısıyla yalın bir içeriğe işaret etmektedir. Böylelikle anlamlı ve kalıcı öğrenmeyi sağlayan, sağlam ve önceki öğrenmelerle ilişkilendirilmiş, diğer disiplinlerle ve günlük hayatla değerler, beceriler ve yetkinlikler çevresinde bütünleşmiş bir öğretim programları toplamı oluşturulmuştur.

### 1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ

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. Bir yandan öğretim programı, söz konusu iş ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı dersler ve kazanımları yoluyla ortaya koyarken eğitim etkinlikleri bu çerçeveye uygun olarak bireyleri iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanır.

Geliştirilen 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,
- Her yeterlik seviyesinde bireye yatay ve dikey geçiş imkânı tanıyacak,
- Bireylere, farklılıkları ve özelliklerine uygun seçenekler sunacak şekilde hazırlanır.

Bu amaçla, mesleki ve teknik eğitimde iş ve meslek analizine dayalı 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 süreçte; analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinin katılımları ile komisyon oluşturulmuştur. Komisyon çalışmalarında Avrupa Yeterlilik Çerçevesi, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi, uluslararası gelişmeler, iş hayatında ve mesleklerde meydana gelen gelişmeler, 3. ve 4. seviye ulusal meslek standartları ve ulusal yeterlilikler, eğitim kurumlarından ve uygulayıcılardan alınan geri bildirimler, uluslararası sınıflamalar ve standartlar, eğitim politikaları, protokoller, Araştırma Geliştirme (AR-GE) raporları, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) ve diğer kurum/kuruluş verileri referans alınmıştır.

Bu süreç sonunda hazırlanan çerçeve öğretim programları; disiplinler arası program anlayışı çerçevesinde, birden fazla mesleğin yeterliklerini esas almaktadır. Eğitim programının odak noktasını oluşturan mesleki yeterlikler iki ögeye ayrılır. Bunlar meslek alanı ile ilişkili “temel mesleki beceriler” ve “ileri veya özel mesleki beceriler”dir. Mesleki ve teknik eğitim programlarında temel mesleki becerilerin atölye, laboratuvar ve meslek dersleriyle, ileri veya özel mesleki becerilerin ise işletmelerde mesleki eğitim ve seçmeli meslek dersleri aracılığıyla kazandırılması amaçlanmaktadır.

İşletmelerde mesleki eğitim ile dalın gerektirdiği bilgi ve becerileri kapsayan, ağırlıklı olarak iş, proje, deney ve hizmetin yapılması ve uygulamasını gerektiren kazanımlara yer verilmektedir.

Seçmeli meslek dersleri öğrencilerin; bilim, sanayi ve teknolojideki değişimlere kolay adapte olmasını sağlamayı hedeflemektedir. Bu dersler; okulun özellikleri (öğrenci ilgi ve ihtiyaçları, eğitim ortamları vb.) sektörün bölgesel ihtiyaçları ile uyumlu bir yapıda tasarlanmıştır.

## 2. ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ

Eğitim sistemimizin temel amacı değerlerimiz ve yetkinliklerle bütünleşmiş bilgi, beceri ve davranışlara sahip bireyler yetiştirmektir. Bilgi, beceri ve davranışlar, öğretim programlarıyla kazandırılmaya çalışılırken değerlerimiz ve yetkinlikler bu bilgi, beceri ve davranışların arasındaki bütünlüğü kuran bağlantı ve ufuk işlevi görmektedir.

Değerlerimiz toplumumuzun millî ve manevî kaynaklarından gelen dünden bugüne ulaşmış ve yarınlarımıza aktaracağımız öz mirasımızdır. Yetkinlikler ise bu mirasın hayata ve insanlık ailesine katılmasını ve katkı vermesini sağlayan eylemsel bütünlüklerimizdir.

## 2.1. DEĞERLERİMİZ

Çağımızda yaşanan gelişmeler; mesleklerin, ticaretin ve ekonominin çeşitlenmesinin nedenlerinden biri hatta en önemlisidir. İş piyasasının araçlarının çeşitlenmesi, sanal ortamın sıklıkla kullanılması, yüz yüze iletişimi zayıflatmıştır. Bu hızlı değişim, yapılan işte ve üretilen malların kalitesinde insan unsurunun ne denli önemli olduğunu ortaya koymuştur.

Millî, manevi, ahlaki ve insani tüm değerlere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesi; esnaf ve sanatkârlar arasındaki güven ve iş birliğinin canlandırılması; nezaket, sevgi, saygı vb. değerlerin iş hayatında hayat bulması toplumsal ihtiyaç hâline gelmiştir. Meslek örgütleri -Ahilik teşkilatı başta olmak üzere- Türk toplumunun meslek hayatının yanında sosyal ve kültürel hayatını da düzenlemiştir.

Ahlaki ilkeler çerçevesinde işini yapan meslek erbabı diğer meslektaşlarından her zaman bir adım öne çıkmaktadır. Ahilik kültürü, meslek ahlakının tarihimizdeki en önemli örneğidir. Bu kültürün yapı taşları olan sevgi, saygı, yardımlaşma, hayırseverlik, iş birliği, doğruluk, dürüstlük ve güvenilirlik gibi değerlerin yaygınlaşması iş ve ticaret dünyasına dinamizm kazandıracaktır.

## 2.2. YETKİNLİKLER

Toplumların teknoloji çağından bilgi çağına doğru geçmesiyle son yıllarda meydana gelen bilimsel, teknolojik, sosyal değişim ve gelişmeler ekseninde toplumun geleceğin üyelerinden beklentileri de farklılaşmıştır. Bu gelişme ve ilerlemeler öğrencilere temel bilgi ve becerilerin yanı sıra eleştirel düşünme, özgün düşünme, araştırma yapma, sorun çözme gibi bilişsel; toplumsal ve kültürel katılım, girişimcilik, iletişim kurma, empati kurma gibi sosyal; öz denetim, öz güven, kararlılık, liderlik gibi kişisel yeterlilik ve becerilerin kazandırılmasını zorunlu kılmaktadır.

Öğrencilerin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde; kişisel, sosyal, akademik ve iş hayatlarında ihtiyaç duyacakları beceri yelpazeleri olan yetkinlikler Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi'nde (TYÇ) belirlenmiştir. TYÇ sekiz anahtar yetkinlik belirlemekte ve aşağıdaki gibi tanımlamaktadır:

- 1) Ana dilde iletişim:** Kavram, düşünce, görüş, duygu ve olguları hem sözlü hem de yazılı olarak ifade etme ve yorumlama (dinleme, konuşma, okuma ve yazma); eğitim ve öğretim, iş yeri, ev ve eğlence gibi her türlü sosyal ve kültürel bağlamda uygun ve yeni fikirler geliştirebilecek şekilde dilsel etkileşimde bulunmadır.
- 2) Yabancı dillerde iletişim:** Çoğunlukla ana dilde iletişimin temel beceri boyutlarını paylaşmakta olup duygu, düşünce, kavram, olgu ve görüşleri hem sözlü hem de yazılı olarak kişinin istek ve ihtiyaçlarına göre eğitim, öğretim, iş yeri, ev ve eğlence gibi uygun bir dizi sosyal ve kültürel bağlamda anlama, ifade etme ve yorumlama becerisine dayalıdır. Yabancı dillerde iletişim, aracılık etme ve kültürler arası anlayış becerilerini de gerektirmektedir. Bireyin yeterlilik seviyesi, bireyin sosyal ve kültürel geçmişi, çevresi, ihtiyaçları ve ilgilerine bağlı olarak dinleme, konuşma, okuma ve yazma boyutları ile farklı diller arasında değişkenlik gösterecektir.
- 3) Matematiksel yetkinlik ve bilim/teknolojide temel yetkinlikler:** Matematiksel yetkinlik, günlük hayatta karşılaşılan bir dizi problemi çözmek için matematiksel düşünme tarzını geliştirme ve uygulamadır. Sağlam bir aritmetik becerisi üzerine inşa edilen süreç, faaliyet ve bilgiye vurgu yapılmaktadır. Matematiksel yetkinlik, düşünme (mantıksal ve uzamsal

düşünme) ve sunmanın (formüller, modeller, kurgular, grafikler ve tablolar) matematiksel modlarını farklı derecelerde kullanma beceri ve isteğini içermektedir. Bilimde yetkinlik, soruları tanımlamak ve kanıta dayalı sonuçlar üretmek amacıyla doğal dünyanın açıklanmasına yönelik bilgi varlığına ve metodolojiden yararlanma beceri ve arzusuna atıfta bulunmaktadır. Teknolojide yetkinlik, algılanan insan istek ve ihtiyaçlarını karşılama bağlamında bilgi ve metodolojinin uygulanması olarak görülmektedir. Bilim ve teknolojide yetkinlik, insan etkinliklerinden kaynaklanan değişimleri ve her bireyin vatandaş olarak sorumluluklarını kavrama gücünü kapsamaktadır.

- 4) **Dijital yetkinlik:** İş, günlük hayat ve iletişim için bilgi iletişim teknolojilerinin güvenli ve eleştirel şekilde kullanılmasını kapsar. Söz konusu yetkinlik, bilgiye erişim ve bilginin değerlendirilmesi, saklanması, üretimi, sunulması ve alışverişi için bilgisayarların kullanılması ayrıca internet aracılığıyla ortak ağlara katılım sağlanması ve iletişim kurulması gibi temel beceriler yoluyla desteklenmektedir.
- 5) **Öğrenmeyi öğrenme:** Bireyin kendi öğrenme eylemini etkili zaman ve bilgi yönetimini de kapsayacak şekilde bireysel olarak veya grup hâlinde düzenleyebilmesi için öğrenmenin peşine düşme ve bu konuda ısrarcı olma yetkinliğidir. Bu yetkinlik, bireyin var olan imkânları tanıyarak öğrenme ihtiyaç ve süreçlerinin farkında olmasını ve başarılı bir öğrenme eylemi için zorluklarla başa çıkma yeteneğini kapsamaktadır. Yeni bilgi ve beceriler kazanmak, işlemek ve kendine uyarlamak kadar rehberlik desteği aramak ve bundan yararlanmak anlamına da gelir. Öğrenmeyi öğrenme, bilgi ve becerilerin ev, iş yeri, eğitim ve öğretim ortamı gibi çeşitli bağlamlarda kullanılması ve uygulanması için önceki öğrenme ve hayat tecrübelerine dayanılması yönünde öğrenenleri harekete geçirir.
- 6) **Sosyal ve vatandaşlıkla ilgili yetkinlikler:** Bu yetkinlikler kişisel, kişiler arası ve kültürler arası yetkinlikleri içermekte; bireylerin farklılaşan toplum ve çalışma hayatına etkili ve yapıcı biçimde katılmalarına imkân tanıyacak; gerektiğinde çatışmaları çözecek özelliklerle donatılmasını sağlayan tüm davranış biçimlerini kapsar. Vatandaşlıkla ilgili yetkinlik ise bireyleri, toplumsal ve siyasal kavram ve yapılarla ilişkin bilgiye, demokratik ve aktif katılım kararlılığına dayalı olarak medeni hayata tam olarak katılmaları için donatmaktadır.
- 7) **İnisiyatif alma ve girişimcilik:** Bireyin düşüncelerini eyleme dönüştürme becerisini ifade eder. Yenilikçi düşünme ve risk almanın yanında hedeflere ulaşmak için planlama yapma ve proje yönetme yeteneğini de içerir. Bu yetkinlik, herkesi sadece evde ve toplumda değil işlerine ait bağlam ve şartların farkında olabilmeleri ve iş fırsatlarını yakalayabilmeleri için aynı zamanda iş hayatında desteklemekte; toplumsal ve ticari etkinliklere girişen veya katkıda bulunan kişilerin ihtiyaç duydukları daha özgün bilgi ve beceriler için de bir temel teşkil etmektedir. Etik değerlerin farkında olma ve iyi yönetişimi desteklemeyi de kapsar.
- 8) **Kültürel farkındalık ve ifade:** Müzik, sahne sanatları, edebiyat ve görsel sanatlar dâhil olmak üzere çeşitli kitle iletişim araçları kullanılarak görüş, deneyim ve duyguların daha üretken bir şekilde ifade edilmesinin öneminin takdiridir.

### 3. 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 öğretim programları kazanımlarında belirtilen bilgi, beceri ve tutumlara ne oranda ulaşıldığını belirleyen ölçme ve değerlendirme uygulamaları eğitimin etkili ve başarılı kılınmasında önemli bir yere sahiptir. Ölçme ve değerlendirme uygulamaları eksik ve yanlış öğrenmelerin belirlenerek düzeltilmesine, geri bildirimlerle süreç içinde etkili rehberlik yapılmasına olanak sağlar. Eğitimde kullanılacak ölçme araçlarının yeterli derecede yüksek geçerlik ve güvenilirliğe sahip olması ve öğrencilerin, onlara öğretilmesi hedef alınan davranışları öğrenmiş olup olmadıkları ve bu davranışlarda erişmiş oldukları yetkinlik ve kararlılık derecelerini nesnel olarak ortaya koyması esastır.

Mesleki ve teknik eğitim kurumlarına ait öğretim programlarında geleneksel ve performansa dayalı değerlendirme yaklaşımları dengeli bir şekilde yer almalıdır. Sonuca dayalı değerlendirme olarak da adlandırılan geleneksel değerlendirme ağırlıklı olarak bilişsel becerilere dayalı kazanımların ölçülmesinde kullanılmaktadır. Geleneksel yaklaşımda kullanılan ölçme araçları doğru/yanlış, eşleştirme, boşluk doldurma, kısa cevaplı, açık uçlu ve çoktan seçmeli soru türlerinden oluşmaktadır. Kullanılacak soru türü öğretim programı kazanımlarının bilişsel beceri düzeyine bağlı olarak belirlenir. Performansa dayalı değerlendirme ise öğrencilerin bireysel farklılıklarını göz önüne alarak onların bilgi ve becerilerini gerçek yaşama aktarmalarını sağlayacak uygulamalar ve görevleri içermektedir. Öğrencilerden birden fazla beceriyi içeren bir görevi gerçekleştirmeleri veya bir ürün oluşturmaları beklenen bu yaklaşımda değerlendirme, belirli bir zamana bağlı olmayıp süreç içine yayılmıştır. Zihin kas koordinasyonunu gerektiren devinişsel (psikomotor) becerilerin ağırlıklı olduğu mesleki ve teknik eğitimde bireylerin elde ettikleri bilgileri uygulamaya dönüştürerek beceri hâline getirmeleri beklenir. 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 sonuçlar önceden belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilir. Performansa dayalı değerlendirme yapabilmek için verilen performans görevlerinde öğrencilerin göstermiş olduğu performansın, daha önceden hazırlanmış ölçütlerden oluşan kontrol listesi, derecelendirme ölçeği, dereceli puanlama anahtarı vb.den uygun olan biri ile değerlendirilmesi ve puanlanması gerekmektedir. Bu değerlendirme yaklaşımlarının yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin eleştirel düşünme becerilerinin geliştirilmesi ile öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir. 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 yapı oluşturulmalıdır.

Eğitimde çeşitlilik; birey, ders içeriği, sosyal ortam, okul imkânları vb. dinamiklerden etkilendiği için ölçme ve değerlendirme uygulamalarının etkililiğini sağlamada eğitim uygulayıcılarının rolü oldukça önemlidir. Öğretim programı, ölçme sürecinde kullanılacak ölçme araç ve yöntemleri açısından uygulayıcılara kesin sınırlar çizmez, sadece yol gösterir. Ancak tercih edilen ölçme ve değerlendirme araç ve yönteminde, gereken teknik ve akademik standartlara uyulmalıdır.

## 4. BELGELENDİRME

Mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren diploma ve iş yeri açma belgesi ile birlikte seçmeli meslek dersleri ile ulaşabileceği ilgili mesleklere ait sertifika verilmektedir. Mesleki ve teknik ortaöğretim programlarından mezun olanlardan isteyenlere, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında, öğrenim süresince kazandıkları temel yeterlilikler hakkında bilgiler içeren Europass sertifika/diploma ekiyle alınan ve başarılan öğrenme birimini, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

## 5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

### 5.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Turizm sektöründeki gelişmeler, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesini sağlamıştır.

Dünyada ve ülkemizde hızlı bir gelişim ve değişim gösteren yiyecek içecek hizmetleri sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin yiyecek üretim hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Bu ve benzeri nedenler kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmeyi zorunlu hâle getirmiştir. Tüm bu gelişmeler programlarımızın temel beceriler odağında düzenlenmesini gerekli kılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda;

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri dalı 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 programı tamamlayan öğrenciye;

- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda “meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma, girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları” konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma,
- Beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma,
- Temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapma

ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra;



## **Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalında;**

- Mesleki yabancı dili kullanma,
- Aşçılık ve servis atölyesi 10 dersinde sıcak ve soğuk soslar, et yemekleri, pilavlar kuru baklagil yemekleri, makarnalar, tatlılar, modern ve klasik usullerle servis, yiyecek içecek işletmelerinde konuk döngüsü, oda servisi yapma,
- Yiyecek içecek hizmetlerinde organizasyonu yapma
- Aşçılık ve servis atölyesi 11 dersinde sebze yemekleri, balıklar ve su ürünleri, salatalar, hamur ürünleri, açık büfe, dolma ve sarmalar, çikolata ve fondü yapma,

ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## **5.2. PROGRAMIN SÜRESİ**

Alan programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

## **5.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR**

Program hazırlanırken eğitimle ilgili mevzuatın yanı sıra aşağıda yer alan referans doküman ve dayanaklar dikkate alınarak programın bileşenlerine yansıtılmıştır.

- ISCED-F sınıflaması
- 4857 sayılı İş Kanunu
- 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde 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
- ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- ISO 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.

#### 5.4. ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI)**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF	
					AMP	ATP
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	5	5	5	
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2	
	TARİH	2	2	2	-	
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2	
	COĞRAFYA	2	2	-	-	
	MATEMATİK	6	5	-	-	
	FİZİK	2	2	-	-	
	KİMYA	2	2	-	-	
	BİYOLOJİ	2	2	-	-	
	FELSEFE	-	2	2	-	
	YABANCI DİL	5	2	2	2	
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-	
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-	
<b>TOPLAM</b>		<b>30</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	24	Akademik Destek Dersleri
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-		
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-		
	MESLEKİ YABANCI DİL	-	3	-		
	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	-	11	15		
	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON	-	-	2		
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)	-	-	-		
<b>AKADEMİK DESTEK DERS SAATİ TOPLAMI</b>		-	-	-	-	<b>31</b>
<b>MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI</b>		<b>11</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>24</b>	-
<b>SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		-	-	<b>9</b>	<b>7</b>	-
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		<b>2</b>	-			-
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>		-	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>		<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	

NOT:

(\*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derslerdir.

(\*\*) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programı'nın Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

## 5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI

1. Program dört yıl olarak tasarlanmıştır. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, meslek dersleri, seçmeli dersler, seçmeli meslek dersleri ile akademik destek dersleri yer almaktadır.
2. 9. sınıfta, alana ait temel mesleki becerileri kapsayan derslere, 10 ve 11. sınıflarda ise dala ait mesleki becerileri kapsayan derslere yer verilmektedir. 12. sınıfta Anadolu teknik programında akademik destek dersleri, Anadolu meslek programında ise işletmelerde mesleki eğitim ve seçmeli meslek dersleri uygulanır.
3. Dal eğitimine; bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen durumu ve fiziki kapasitesi ile öğrencilerin ilgi ve ihtiyaçları dikkate alınarak devam edilmektedir.
4. Merkezi sınav puanıyla yerleşen öğrenciler 12. sınıfta akademik destek derslerini tamamlayarak Anadolu teknik programından veya isteğe bağlı olarak seçmeli meslek dersleri ile işletmelerde meslek eğitimini tamamlamaları hâlinde Anadolu meslek programından mezun olurlar.
5. Anadolu meslek programına ortaöğretim kayıt alanına göre yerleşen öğrenciler, ilgili mevzuat doğrultusunda gerekli şartları taşıması hâlinde Anadolu teknik programına geçiş için başvurabilir.
6. 11. sınıfta yer alan dalın dersleri, ilgili mevzuat çerçevesinde uygulamaya elverişli eğitim birimi olan işletmelerde yoksa okulda yapılacaktır.
7. Anadolu meslek programına devam eden öğrenciler 12. sınıfta seçmeli meslek dersleri ile birlikte işletmelerde meslek eğitimine devam edecektir.
8. Anadolu teknik programına devam eden öğrenciler; 12. sınıfta akademik destek dersleri kapsamında yer alan ders tablolarından birini seçecektir. Tablolarda yer alan dersler için Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile ortaöğretim kurumlarında uygulamada olan öğretim programları esas alınır.
9. Meslek dersleri; haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saatlerinin bütünlüğü bozulmadan veya imkânlar ölçüsünde birbirini izleyecek şekilde planlanır.
10. Meslek dersleri içinde (\*) ile belirtilen dersler, alan ve dalın başarılması zorunlu dersleridir. Bu dersler, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.
11. 9. sınıftaki seçmeli dersler Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararları doğrultusunda seçmeli dersler tablosundan seçilecektir.
12. 11. sınıfta seçmeli dersler ve seçmeli meslek dersleri toplamı 9 ders saati olarak planlanmıştır. Bu dersler Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararları doğrultusunda seçmeli dersler tablosundan, seçmeli meslek dersleri tablosundan, alan/dal meslek derslerinden veya diğer alan/dal meslek derslerinden seçilecektir.
13. Anadolu meslek programı öğrencileri 12. sınıfta çerçeve öğretim programlarında yer alan seçmeli meslek dersleri tablosundan 7 ders saati ders seçeceklerdir.
14. Seçmeli meslek dersleri ile alan ve dalda birden fazla sertifika alınabilir.

15. Meslek derslerinin haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saati süreleri değiştirilmeden ders bilgi formlarında yer alan derse ait öğrenme birimi süreleri zümre öğretmenler kurulu tarafından belirlenir.
16. Meslek dersleri ile ilgili eğitim öğretim planlaması yapılırken çerçeve öğretim programı esas olmak üzere ders bilgi formlarından da yararlanılacaktır.
- a. Çerçeve öğretim programında yer alan meslek derslerine ait kazanımların verilebilmesi için ders bilgi formlarındaki konular (içerik), kazanım açıklamaları ve uygulama faaliyeti/temrinlerden yararlanılacaktır.
- b. Ders bilgi formlarındaki uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Ayrıca farklı uygulama faaliyeti/temrinleri de yapılabilir.
17. İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği, her dal için dalın gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayan, ağırlıklı olarak iş, proje, deney ve hizmetin yapılması ve uygulamasını gerektiren öğrenme kazanımları dikkate alınarak zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
18. Staj; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranış geliştirmelerini, okulda olmayan tesis, araç gereci tanıyarak gerçek üretim, hizmet ortamına ve iş hayatına uyumlarını sağlamak amacıyla yaptırılır. Staj programının içeriği; ilgili sınıf/sınıflara ait kazanımlar esas alınarak temrin, iş, proje, deney veya hizmetin uygulanmasını sağlayacak şekilde zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
19. Ders ve öğrenme birimi kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formlarında 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 ders bilgi formlarındaki iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular zümre öğretmenler kurulunda görüşülür.

#### 5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (\*) DERSLER TABLOSU

Dallar	Sınıf	Anadolu Meslek Programı	Anadolu Teknik Programı
Yiyecek İçecek Hizmetleri	9	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi
	10	Aşçılık ve Servis Atölyesi	Aşçılık ve Servis Atölyesi
	11	Aşçılık ve Servis Atölyesi	Aşçılık ve Servis Atölyesi
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	-

## 6. DERSLER

### 6.1. 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 ve öğrenciyi yükseköğretim programlarına hazırlayan derslerdir.

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

### 6.2. MESLEK DERSLERİ

Meslek dersleri, öğrenciyi hedeflediği yükseköğretim programlarına ve/veya mesleğe, iş alanlarına yönelten ve bu yönde gelişmesini sağlayan derslerdir.

## 9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI

### BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda beslenmede temel ilkeler ve hijyen ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 9

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kişisel Hijyen</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.</li><li>2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.</li><li>3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.</li><li>4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hijyen ve Sanitasyon</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.</li><li>3. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.</li><li>4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Mutfak Üniteleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Hazırlık ünitesini açıklar.</li><li>3. Pişirme ünitesini açıklar.</li><li>4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.</li><li>5. Mutfak depolarını açıklar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Besin Ögeleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.</li><li>2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.</li><li>3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.</li><li>4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.</li><li>5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.</li><li>6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.</li><li>7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.</li></ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Besin Grupları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde menüde kullanır.</li> <li>3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.</li> </ol>

## TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 9

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salon Düzenlemesi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.</li> <li>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.</li> <li>3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.</li> <li>4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.</li> <li>5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.</li> <li>6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.</li> <li>2. Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.</li> <li>3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperiitif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.</li> <li>2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Garnitürler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.</li> <li>2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.</li> <li>3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.</li> <li>4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.</li> <li>5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> <li>4. Uluslararası çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yumurtalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kolay Hamur İşleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.</li> </ol>

## 10, 11. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI

#### MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; yiyecek içecek hizmetleri alanında temel düzeyde mesleki yabancı dili kullanma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** :10

**Haftalık Ders Saati** :3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otel departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak listeler ve bu departmanları açıklar.</li> <li>2. Yiyecek içecek departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak listeler ve bu departmanları açıklar.</li> <li>3. Departmanlarda çalışan personeli temel İngilizce sözcüklerle listeleyerek rütbesini ve rütbesine göre sorumluluklarını açıklar.</li> <li>4. Personelin görevlerine göre giydiği kıyafetleri temel İngilizce sözcüklerle açıklar ve görevlerle kıyafetleri eşleştirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> <li>2. Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde Hijyen Kuralları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen sözcüğünü ve önemini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> <li>2. Hijyen kurallarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> <li>2. Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İçecek isimlerini ve servisini İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> <li>2. Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rezervasyon yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> <li>2. Servis yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restoran servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> <li>2. Oda servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</li> </ol>

## **AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ**

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 10

**Haftalık Ders Saati** : 11

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sıcak ve Soğuk Soslar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>6. Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>7. Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebapları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.</li> </ol>



<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pilavlar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kuru Baklagil Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Makarnalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tatlılar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.</li> <li>3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.</li> <li>4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Modern ve Klasik Usullerle Servis</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.</li> <li>2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.</li> <li>3. 3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oda Servisi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.</li> <li>2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.</li> <li>3. Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.</li> <li>4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.</li> <li>5. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.</li> </ol>

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane organizasyonu ve konuk ilişkileri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pastanede Yerleşim Planı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.</li> <li>2. Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.</li> <li>3. Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.</li> <li>4. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Günlük İşleri Planlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.</li> <li>2. Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.</li> <li>3. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pastanede Depolama İşlemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.</li> <li>2. Pastane üretim bölümünde malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pastanede Kalite Kontrol</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.</li> <li>2. Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.</li> <li>3. Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.</li> <li>4. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İletişim Teknikleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Konuk Tipleri ve Davranışları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.</li> <li>3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.</li> <li>2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Görgü ve Protokol Kuralları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama- uğurlama işlemlerini yapar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama- uğurlama işlemlerini yapar.</li> </ol>

## AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 15

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sebze Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Balıklar ve Su Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.</li> <li>3. Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salatalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>3. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Açık Büfe</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.</li> <li>2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.</li> <li>3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltılı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dolma ve Sarmalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağılı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çikolata ve Fondü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>2. Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.</li> </ol>

### 6.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM

Öğrenciler eğitimini aldığı dalda faaliyet gösteren bir işletmede Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işletmelerde mesleki eğitimini yapar. İşletmelerde mesleki eğitiminin ders içeriği, bölgesel ihtiyaçlar, işletmenin faaliyet gösterdiği meslek alanını da dikkate alarak okuldaki koordinatör öğretmenler, alan öğretmenleri ve işletme yetkililerince belirlenir. İşletmelerde mesleki eğitim yapılmayan program türlerinde öğrenciler, ilgili mevzuat doğrultusunda staj yaparlar.

### 6.4. AKADEMİK DESTEK DERSLERİ

Anadolu teknik programı 12. sınıfında yer alan akademik destek kapsamındaki dersler; öğrencilerin hedefledikleri yükseköğretim programları doğrultusunda ilerlemelerine imkân sağlayan derslerdir.

### 6.5. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ

Öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda, gelişmelerine veya ilgi ve istekleri doğrultusunda çeşitli programlarda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir. Seçmeli meslek dersleri bir mesleği ya da mesleğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Bu nedenle seçmeli meslek dersleri; bir bütünlük arz etmesi ve kazanımlarının yatay ve dikey kaynaşıklık ilkesi doğrultusunda ön koşul öğrenmelere ve dersler arası bağlantılara dikkat edilerek seçilmelidir.

### 6.5.1. SERTİFİKA DERSLERİ TABLOSU

DAL ADI	SERTİFİKA ADI	DERSLER	Ders Saati
Tüm Dallar	Kantin İşletmeciliği	İşlenmiş Gıdaları Hazırlama	3
		Ürün Alımı ve Satışı	2
		Perakende Paket Programları	2
	Pasta ve Tatlı Yapımı	Pasta Yapım Teknikleri	7
	Profesyonel Kahve Hazırlayıcı (Barista)	Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	3
	Otobüs-Tren Hostesliği	Otobüs-Tren Hostesliği	7
	Dijital Beceriler	Programlama	3
		Dijital Tasarım	2
		Sosyal Medya	2

### 6.5.2. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU

DERS ADI	SINIF SEVİYESİ	SÜRE
Fırıncılık	11-12	7
Perakende Paket Programları	11-12	2
Ürün Alımı ve Satışı	11-12	2
İşlenmiş Gıdaları Hazırlama	11-12	3
Pasta Yapım Teknikleri	11-12	7
Baklavacılık	11-12	7
Otobüs/Tren Hostesliği	11-12	7
Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	11-12	5
Sokak Lezzetleri	11-12	5
Füzyon Mutfağı	11-12	7
Osmanlı Saray Mutfağı	11-12	7
Gastronomi Turizmi	11-12	5
Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	11-12	3
Diyet Yiyecekleri Hazırlama	11-12	5
Programlama	11-12	3
Dijital Tasarım	11-12	2
Sosyal Medya	11-12	2

## FIRINCILIK DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda fırıncılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmek Üretimine İlişkin Mevzuatlar ve Yasal Düzenlemeler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekmek üretimi mevzuatlarını açıklar.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre ekmekte kullanılan gıda katkı maddeleri yönetmeliğini açıklar.</li><li>3. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmek Hazırlama ve Pişirme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek üretimi ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamur yoğurur.</li><li>3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamurun fermantasyonunu sağlar.</li><li>4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamura şekil verir.</li><li>5. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda son fermantasyon işlemini kontrol eder.</li><li>6. Ekmek pişirmede kullanılan fırının özelliğine göre ekmeği pişirir.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmek Çeşitlerinin Üretimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hammaddesine göre ekmek üretir.</li><li>2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda kullanım amacına göre ekmek hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Özel Ekmek Üretimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tıbbi ekmek hazırlar.</li><li>2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda zenginleştirilmiş ekmek hazırlar.</li><li>3. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda yöresel ekmekler hazırlar.</li><li>4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda Uluslararası ekmek hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Saklama Yöntemleri ve Kalite Kontrol</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ekmek çeşitlerine uygun saklama yöntemini uygular.</li><li>2. Türk gıda kodeksine göre ekmekte görülen hataları açıklar.</li><li>3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek kalite kontrolü yapar</li><li>4. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmeği satışa sunar.</li><li>5. Ekmek israfı ile ilgili çözümleri açıklar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Simit Hamurunu Hazırlama ve Şekil Verme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Simit yapımı ile ilgili ham madde ve yardımcı madde seçimi yapar.</li><li>2. Hijyen kurallarına uygun hamur yoğurur.</li><li>3. Hamuru dinlendirir.</li><li>4. Simit hamurunu şekillendirerek pekmezleme ve susamlama işlemlerini yapar.</li></ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Simit Pişirme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına uygun simidi fırına sürer.</li> <li>2. Hijyen ve servis kurallarına göre simidi servise hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Simit Çeşitlerini Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen kurallarına uygun istenen renk, şekil, tat pişkinlik ve kabarıklıkta yöresel simit çeşitlerini hazırlar.</li> <li>2. Hijyen kurallarına uygun, istenen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta zenginleştirilmiş simit çeşitleri hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pide Hamurunu Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pide fırınına kullanıma hazırlar.</li> <li>2. Hijyen kurallarına uygun şekilde hamuru yoğurur.</li> <li>3. Hijyen kurallarına uygun şekilde hamuru fermente eder.</li> <li>4. Türk Gıda Koteksi'nde belirlenen gramajda hamuru bezelere ayırır.</li> <li>5. Hijyen kurallarına uygun şekilde hamuru dinlendirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pide İçlerini Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Et ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.</li> <li>2. Sebzeler ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.</li> <li>3. Hijyen kurallarına uygun diğer pide içlerini hazırlar.</li> <li>4. Pide garnitürlerini hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pideye Şekil Verme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen kurallarına uygun açılacak hamurun tezgâhını hazırlayarak hamuru açar.</li> <li>2. Hijyen kurallarına uygun iç malzemeleri yerleştirir.</li> <li>3. Hijyen kurallarına uygun pideyi çeşidine göre şekillendirir.</li> <li>4. Hijyen kurallarına uygun hazırlanan pideyi küreğe yerleştirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pide Pişirme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen kurallarına uygun pide çeşitlerini pişirir.</li> <li>2. Hijyen kurallarına uygun pideleri dinlendirme tezgâhına alır.</li> <li>3. Hijyen kurallarına uygun pideleri servise hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>

## PAREKENDE PAKET PROGRAMLARI DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda perakende paket programı kullanma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Paket Program Kurulum ve Tanımlamalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perakende paket programını yükleme kurallarına göre yükler.</li> <li>2. Perakende paket programını çalışma kurallarına göre çalıştırır.</li> <li>3. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Stok ve Cari</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paket program çalışma kurallarına göre stok programını kullanır.</li> <li>2. Paket program çalışma kurallarına göre cari programını kullanır.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sipariş, İrsaliye ve Fatura</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paket program çalışma kurallarına göre sipariş programını kullanır.</li> <li>2. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.</li> <li>3. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kasa, Banka ve Bordro</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perakende paket program çalışma kurallarına göre kasa programını kullanır.</li> <li>2. Perakende paket program çalışma kurallarına göre banka programını kullanır.</li> <li>3. Çalışanlarla ilgili mevzuatlar perakende paket program çalışma kurallarına göre bordro programını kullanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Servis Süreci</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perakende paket programında program bakım ve onarımı yapar.</li> <li>2. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.</li> <li>3. Perakende paket programına güncelleme yapar.</li> </ol>

## ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu ders ile öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak ürün alma ve satma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ürün Depolama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme prosedürüne göre sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.</li> <li>2. İşletme prosedürüne göre ürünü kategorize eder.</li> <li>3. İşletme prosedürüne göre ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.</li> <li>4. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Satış Programı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme prosedürüne göre satış ekibini oluşturur.</li> <li>2. İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.</li> <li>3. İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ürünü Satışa Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme prosedürüne göre satılacak ürünleri hazırlar.</li> <li>2. İşletme prosedürüne göre etiket hazırlayarak ürünleri etiketler.</li> <li>3. İşletme prosedürüne göre ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.</li> <li>4. İşletme prosedürüne göre ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Satış Mekânlarını Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda sorumlu olduğu alanı temizler.</li> <li>2. İşletme prosedürüne göre mağaza içi düzenlemeleri yapar.</li> <li>3. İşletme prosedürüne göre gıda satış mekânı düzenler.</li> <li>4. İşletme prosedürüne göre vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.</li> </ol>



<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ürün Satışı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular.</li> <li>2. Satış hedeflerinin planını uygular.</li> <li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ürünü teslim eder.</li> <li>4. İşletme prosedürüne göre günlük satış değerlendirmesi yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sebze ve Meyve Satışı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder.</li> <li>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda sebze ve meyvelerin satışını yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Şarküteri Ürünlerinin Satışı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Şarküteri ürünlerin özelliklerini tespit eder.</li> <li>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda et ve et ürünlerinin satışını yapar.</li> <li>3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kuru Gıda ve İçecek Satışı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.</li> <li>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içeceklerin satışını yapar.</li> <li>3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.</li> </ol>

## İŞLENMİŞ GIDALARI HAZIRLAMA DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun olarak işlenmiş gıdaları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hızlı Tüketilen Yiyecekleri Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun olarak sandviç hazırlar.</li> <li>2. Tekniğine uygun olarak tost hazırlar.</li> <li>3. Tekniğine uygun olarak hamburger hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İşlenmiş Ürünleri Servise Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekniğine uygun hijyen ilkeleri doğrultusunda dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Tekniğine uygun hijyen ilkeleri doğrultusunda dondurulmuş ürünleri servise hazırlar.</li> <li>3. Tekniğine uygun olarak ambalajlı ürünleri servise hazırlayarak satışa sunar.</li> </ol>

## PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda pasta yapım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yaş Pastalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.</li><li>2. Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre gato pasta hazırlar.</li><li>3. Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre baton pasta hazırlar.</li><li>4. Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre rulo pasta hazırlar.</li><li>5. Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre amaca uygun özel gün pastaları yapar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.</li><li>2. Ulusal meslek standartlarına göre çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pasta ve Kurabiye Dekorları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.</li><li>2. Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.</li><li>3. Reçeteye göre krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.</li><li>4. Reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.</li><li>5. Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Şekerlemeler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar.</li><li>2. Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.</li><li>2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.</li><li>3. Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.</li></ol>

## BAKLAVACILIK DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda baklavacılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Baklava Hamuru</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oklavadan Çekme Tekniği İle Hazırlanan Baklavalarda</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Oklavadan çekme tekniği ile baklava açar. 2. Oklavadan çekme tekniği ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar. 3. Tekniğine göre baklavayı tepsiye yerleştirir. 4. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir. 5. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte şurubu hazırlar. 6. Tekniğine göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalarda</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hamurunu açar. 2. Tepsiye döşeyerek keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar 3. Tekniğine göre baklavayı dilimler. 4. İstenen renk ve görünüşte baklavayı pişirir. 5. Tekniğine uygun baklavayı şuruplayarak servise hazırlar. 6. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.

## OTOBÜS/ TREN HOSTESLİĞİ DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda otobüs ve tren hostesliği ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Beden Dili ve Hitabet</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Anlatım yöntemlerini uygular. 2. Beden dilini iletişimde etkili ve doğru kullanır. 3. Hitabet kuralları doğrultusunda konuşur.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Görgü ve Protokol Kuralları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre karşılama-uğurlama işlemlerini yapar. 2. Nezaket ve görgü kurallarını göre karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çalışma Ekibi İçinde Etkili İletişim</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına uyar. 2. Yönetim tekniklerini uygular. 3. Ekip içinde iletişim kurar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yolcularla Etkili İletişim</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre yolcularla doğru ve etkili iletişim kurar. 2. Stres yönetimi kurallarını uygulayarak yolcularla sağlıklı iletişim kurar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Anons Yapma</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlar. 2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre otobüste ve trende her türlü anonsu zamanında ve etkileyici şekilde yapar.

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Otobüste Servis Hizmetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste servis ile ilgili ön hazırlıkları yapar.</li> <li>2. Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste yiyecek içecek servisi yapar.</li> <li>3. Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste diğer servis hizmetlerini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Otobüste Seyahat Hizmetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Firmanın organizasyon şemasına göre yetkili birimden görev talimatını alır.</li> <li>2. Hijyen kurallarına göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aracın temizliğini ve iç donanım kontrolünü yapar.</li> <li>3. Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar.</li> <li>4. Yolcu listesine göre otobüste bilet işlemlerini yapar.</li> <li>5. Otobüste, seyahat sırasındaki işlemleri yapar.</li> <li>6. İletişim yöntemlerine göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak özel ve acil durumlara ilgili işlemleri yapar.</li> <li>7. Görgü ve nezaket kurallarına uygun olarak yolcuları uğurlar.</li> <li>8. Aracın son kontrolünü yaparak seyahat raporu hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Trende Seyahat Hizmetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre aylık çalışma planına uygun olarak görev talimatını alır.</li> <li>2. Talimatnameye göre trenin temizlik ve iç donanım kontrolünü yapar.</li> <li>3. Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar</li> <li>4. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende seyahat sırasındaki işlemleri yapar.</li> <li>5. İletişim yöntemlerine göre özel ve acil durumlara ilgili işlemleri yapar.</li> <li>6. Görgü ve nezaket kurallarına uygun şekilde yolcuları uğurlayıp trenin son kontrolünü yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Trende Bilet ve Bagaj İşlemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende bilet işlemlerini yapar.</li> <li>2. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende bagaj işlemlerini yapar.</li> <li>3. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende uluslararası bilet ve bagaj işlemlerini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Trende Elektrik Sistemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre aydınlatma sistemlerini kontrol ederek kullanır.</li> <li>2. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre iklimlendirme sistemlerini kontrol ederek kullanır.</li> <li>3. Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre vagon tamamlayıcı sistemleri kontrol ederek kullanır.</li> </ol>

## COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun coğrafi işaret tescilli ürünlerle yemekler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 5

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre etlerden yiyecekler hazırlayarak servis yapar. 2. Reçeteye göre et ürünlerinden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Meyve ve Sebzeler ile Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Meyvelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar. 2. Sebzelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tahıllar ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre tahıl ve türevlerinden yemekler hazırlar. 2. Reçeteye göre yağlı tohumlardan coğrafi işaretli yiyecekler hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Coğrafi işaret tescilli çorbaları hazırlar. 2. Reçeteye göre yöresel yemekleri hazırlayarak servis eder.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kuru baklagiller ve Kuruyemişler Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre kuru baklagillerden yiyecekler hazırlar. 2. Coğrafi işaretli kuruyemişleri kullanarak yiyecekler hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Süt ve Süt Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre sütten yiyecekler hazırlar. 2. Reçeteye göre süt ürünlerinden yiyecekler hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Coğrafi İşaret Tescilli Şekerleme ve Tatlılar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre şekerlemeleri hazırlar. 2. Reçeteye göre tatlılar hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye uygun hamur ürünlerini hazırlar. 2. İstenilen renk, lezzet ve görünüşte amaca uygun hamur ürünlerini servis yapar.

## SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak sokak lezzetleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 5

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.</li> <li>3. Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlar</li> <li>2. Reçeteye göre tahıl türevlerinden sokak lezzetlerini hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetlerini hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tatlılar ile ilgili Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre sütle sokak lezzetleri hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecekler İle İlgili Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçeteye göre soğuk sokak içecekleri hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.</li> </ol>

## FÜZYON MUTFAĞI DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; füzyon mutfağı ile ilgili bilgi becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füzyon mutfağını açıklar.</li> <li>2. Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıklar.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.</li> <li>2. Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.</li> <li>3. Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.</li> <li>4. Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.</li> <li>5. Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar.</li> <li>2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövr hazırlar.</li> <li>2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövr hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.</li> <li>2. Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.</li> <li>3. Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.</li> <li>4. Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri hazırlar.</li> <li>2. Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri hazırlar.</li> <li>2. Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlar.</li> </ol>

## OSMANLI SARAY MUTFAĞI DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Saray Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osmanlı mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar.</li> <li>2. Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında Orta Asya yaşamı, göçler ve İslamiyet'in etkisini açıklar.</li> <li>3. Saray mutfağının içinde görev yapan personelin hiyerarşik yapısını açıklar.</li> <li>4. Selçuklu Dönemi ve Mevlevi mutfak kültürünü açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saray mutfağı menüsünde yer alan çorbalar hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>2. Saray mutfağı menüsünde yer alan yumurta yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Saray mutfağı menüsünde yer alan tava yemekleri ve mücverleri hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>4. Saray mutfağı menüsünde yer alan turşular hazırlar ve salataları hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Osmanlı Mutfağında Pilavlar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saray mutfağında pişirilen pilav çeşitlerini hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osmanlı mutfağında yer alan kebabları hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>2. Osmanlı mutfağında yer alan köfteleri hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>3. Osmanlı mutfağında yer alan yahni ve pilakileri hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>4. Osmanlı mutfağında yer alan sebze yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>5. Osmanlı mutfağında yer alan dolma ve sarmaları hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Osmanlı Mutfağında Tatlılar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osmanlı mutfağında yer alan hamur işi tatlılarını hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>2. Osmanlı mutfağında yer alan helvaları hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>3. Osmanlı mutfağında yer alan meyveli ve sütü tatlıları hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>4. Osmanlı mutfağında yer alan hoşafı ve şurupları hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Özel Gün Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osmanlıdan günümüze özel gün ve yemeklerini açıklar.</li> <li>2. Belirlenen özel güne ilişkin özel gün yemek menüsünü hazırlar.</li> </ol>

## GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak gastronomi turizmi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 5

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Gastronomi Turizmi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gastronomi turizmini açıklar.</li> <li>2. Dünyada gastronomi turizmini açıklar.</li> <li>3. Türkiye’de gastronomi turizmini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Mardin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>



<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Karadeniz Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>5. Giresun mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>6. Artvin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>7. Karadeniz Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İç Anadolu Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Sivas mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>5. İç Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erzurum mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Malatya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Erzincan mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Elazığ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>5. Kars mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>6. Doğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ege Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İzmir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Muğla mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Denizli mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Ege Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Akdeniz Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hatay mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Adana mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Akdeniz Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Marmara Bölgesi Mutfağı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çanakkale mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>2. Bursa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>3. Tekirdağ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>4. Marmara Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dünyada Gastronomi Turizmi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li> <li>2. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili menü hazırlar.</li> </ol>

### **PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAYICI (BARİSTA) DERSİ**

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak profesyonel kahve hazırlayıcısı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kahvenin Tanımı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahvenin tanımını ve tarihçesini açıklar.</li> <li>2. Kahve çekirdeği çeşitlerini sıralar.</li> <li>3. Kahve işleme aşamalarını açıklar.</li> <li>4. Kahve demleme aşamalarını açıklar.</li> <li>5. Kahve tadımında duyuusal yeteneklerini geliştirerek kullanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecek Ekipmanları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahve hazırlamada kullanılan makineleri kullanır.</li> <li>2. İçecekleri soğutmada kullanılan soğutucu ve ekipmanlarını kullanır.</li> <li>3. İçecek hazırlamada kullanılan ekipmanları kullanır.</li> <li>4. İçecek hazırlamada kullanılan makine ve ekipmanların temizlik ve periyodik bakımlarını yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kahve Demleme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basıncılı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.</li> <li>2. Basıncısız makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.</li> <li>3. Telvesi ile beraber pişirilen kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Temel Süt İşleme Teknikleri ve Çeşitleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar.</li> <li>2. Kahve ile sütü birleştirerek kahve döküm sanatını uygular.</li> <li>3. Farklı yöntemler ile kahve döküm sanatını ilişkin çeşitli örnekler uygular.</li> <li>4. Baharatlı ve sütlü içecek çeşitlerini hazırlama becerisi kazanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Soğuk Kahve Çeşitleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak soğuk kahve çeşitlerini hazırlar.</li> <li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak milkshake çeşitlerini hazırlar.</li> <li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak smoothie çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak frozen çeşitlerini hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İçecek maliyeti hesaplar.</li> <li>2. İçecek menüsü tasalar.</li> </ol>

## DIYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak diyet yiyecekleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 5

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Diyet Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diyet beslenmenin tanımı ve önemini açıklar.</li><li>2. Diyet beslenme çeşitlerini açıklar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Vejetaryen Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vejetaryen beslenmenin tanımı ve çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Vejetaryen beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Vejetaryen beslenme ile ilgili örnek Menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pesketaryen Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peskateryan beslenme tanımı ve çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Peskateryan beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Peskateryan beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Paleolitik Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paleolitik beslenme tanımı ve çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Paleolitik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Paleolitik beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ketojenik Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ketojenik beslenme tanımı ve çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Ketojenik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Ketojenik beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Raw Food Çiğ Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Raw food (çiğ beslenme) tanımı ve çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Raw food çiğ beslenme) beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Raw food (çiğ beslenme) ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>

## PROGRAMLAMA DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; temel algoritma, görsel blok programlama, iletişim ağı oluşturabilen cihazların programlanması ve oyun programlama işlemlerini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Blok Tabanlı Programlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın işlevlerini açıklar.</li><li>2. Blok tabanlı programlama aracında uygun teknikleri kullanarak temel algoritmalar planlar.</li><li>3. Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın hatalarını ayıklar.</li><li>4. Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programı verilen</li></ol>

	ölçütlere göre geliştirerek düzenler. 5. Bir algoritmayı uyarlamak için en uygun karar yapılarını seçer. 6. Tüm programlama yapılarını içeren özgün bir proje oluşturur.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Nesnelerin İnterneti</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Devre elemanlarının görevlerini açıklar. 2. Blok temelli programlama araçlarıyla uygulamalar yapar. 3. Programlama dili ile nesnelerin interneti için program yazar. 4. Mikrodenetleyici kart donanımı üzerinde yazılım dilini kullanır. 5. Simülasyon aracı (Packet Tracer) kullanarak bir sistem tasarlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oyun Programlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Temel kodlama ve kullanıcı etkileşim işlemlerini yapar. 2. Karakter ve çevre düzenlemelerini yapar. 3. Animasyon ve simülasyon işlemlerini yapar. 4. Oluşturulan oyunu testinden sonra yayınlar.

## DİJİTAL TASARIM DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri olarak teknik resim kurallarına uygun çizimler yapma, bilgisayarda üç boyutlu tasarım yaparak hazırlanan tasarımların baskısını alma, hazır web içerikleri kullanarak web sitesi oluşturma ve yönetme, animasyon hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dijital Tasarım</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Tasarıma yardımcı araçları kullanır. 2. Çalışma düzlemine şekil ekler. 3. Şekilleri gruplandırarak yeni şekiller oluşturur. 4. Bir şekilden başka bir şekli çıkararak yeni şekil oluşturur. 5. İçe aktarmayı kullanarak özgün şekiller oluşturur. 6. Tasarımını başka uygulamalar ya da 3d yazıcı için dışa aktarır.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hazır Web Sayfası</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. İçerik yönetimi yazılımını ve eklentisini kurar. 2. Yönetim panelinde web sitesi ile ilgili ayarları yapar. 3. İçerik ve kategori işlemlerini yapar. 4. Menü ve sayfa işlemlerini yapar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Animasyon Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Çalışma ekranını kendine uyarlar. 2. Standart şekilleri çalışma düzlemine ekler. 3. Tasarım araçlarıyla nesnelere üzerinde işlemler yapar. 4. Eklenen şeklin parametrik özelliklerini değiştirir. 5. Eklenen şekilleri modifiye araçlarını kullanarak geliştirir. 6. Material Editörünü kullanarak tasarlanan nesnelere doku ekler. 7. Çalışılan projeye animasyonda kullanılmak üzere kamera ekler. 8. Anahtar kareleri kullanarak animasyonlar geliştirir. 9. Çalışmayı çıktı (render) olarak alır. 10. Eklenti olarak kullanılan çıktı (render) araçlarını açıklar.

## SOSYAL MEDYA DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; medyadaki haber mesajlarını toplama, bir kurum hakkındaki haberleri toplama ve halkla ilişkiler kampanyası yapma, e-ticaret uygulamaları, verilerin analizi ve grafikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>E-Ticaret</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. E-ticarete ilişkin temel kavramları açıklar.</li><li>2. E-ticaret türlerini açıklar.</li><li>3. E-ticarette pazarlama aşamalarını sıralar.</li><li>4. E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıklar.</li><li>5. E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sosyal Medya</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sosyal medyayı kullanırken temel hak ve özgürlükler kapsamında etik kurallara uygun paylaşım yapar.</li><li>2. Kimlik gizlenmeden hukuki kuralların sorumluluklarını göze alarak sosyal medya kullanır.</li><li>3. Sosyal medyayı kullanırken siber şiddete karşı kendini korur.</li><li>4. Dijital marka yönetimini ve dijital dönüşüm gerekliliğini açıklar.</li><li>5. Sosyal medya araçlarını açıklar.</li><li>6. Sosyal medya platformları için içerik planı oluşturur.</li><li>7. Sosyal medya analizi ve raporlama yapar.</li><li>8. Sosyal medyada kriz iletişimi kampanyası planlama ve uygulama yapar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Veri Analizi ve Grafikler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Veri ve bilgi kavramlarını açıklar.</li><li>2. Veri türlerini ve çevresindeki veri kaynaklarını açıklar.</li><li>3. Veri toplama araçlarıyla veriyi toplar ve veri kümesi oluşturur.</li><li>4. Tablolar hâlinde veri hazırlar.</li><li>5. Grafik çeşitlerini tanıır ve amaca uygun grafik seçimi yapar.</li><li>6. Veri görselleştirme araçlarını kullanarak veriye dayalı grafikler oluşturur.</li></ol>

## 6.6. SEÇMELİ DERSLER

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

Seçmeli derslerin seçiminde varsa o derse ait diğer programlar sıra takip eder ve önceden alınması gereken dersler göz önünde bulundurulur.

