



**T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



**MESLEKÎ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI**

2023

## 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 .....	9
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	9
5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI .....	10
5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (*) DERSLER TABLOSU .....	12
6. DERSLER.....	13
6.1. ORTAK DERSLER .....	13
6.2. MESLEK DERSLERİ .....	13
9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI .....	13
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ .....	13
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	14
10 VE 11. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI.....	15
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI.....	15
MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ .....	15
AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ.....	16
SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	18
MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ .....	18
AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ .....	19
SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	20
6.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM .....	21
6.4. AKADEMİK DESTEK DERSLERİ .....	21
6.5. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ .....	21
6.5.1. SERTİFİKA DERSLERİ TABLOSU.....	22
6.5.2. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU .....	23
SİMİT YAPIMI DERSİ .....	25
PERAKENDE PAKET PROGRAMLARI DERSİ .....	27
ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ .....	27
HIZLI HAZIR YİYECEKLER DERSİ.....	29
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	29
BAKLAVACILIK DERSİ.....	31
OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ .....	32
COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA DERSİ.....	33
SOKAK LEZZETLERİ DERSİ .....	34
FÜZYON MUTFAĞI DERSİ .....	35
OSMANLI SARAY MUTFAĞI DERSİ .....	36
GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ.....	37
MUTFAK AKIMLARI DERSİ .....	38
SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ DERSİ .....	40
PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAYICI (BARİSTA) DERSİ.....	41
DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ .....	42
PROGRAMLAMA DERSİ.....	49
DİJİTAL TASARIM DERSİ .....	50
SOSYAL MEDYA DERSİ.....	50
6.6. SEÇMELİ DERSLER.....	51

## 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 aşağıda belirtilen özelliklerde hazırlanır. Bu özellikler şöyle sıralanır:

- 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

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 önemini 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 başarılı öğrenme birimini, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

## 5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

### 5.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Yiyecek İçecek 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 sosyokültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine neden olmuş 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 aşağıdaki dal yer almaktadır:

- Yiyecek İçecek Hizmetleri

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 aşağıdaki ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır:

- 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



## **Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalı**

- Mesleki yabancı dili kullanma
- Uluslararası özel çorbalar, sıcak ve soğuk soslar, patates garnitürleri, etlerin hazırlanması, et pişirme, balıklar ve su ürünleri, salata ve salata sosları, pilavlar, makarna ve makarna sosları, tatlı yapım teknikleri ve yeni yemek reçeteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Yiyecek servisi, konuk masasında servis yapma
- Mutfak yönetimi, mutfağın planlanması ve kuruluşu, mutfak organizasyonu, mutfakta sağlık ve güvenlik sistemleri, standart reçeteler ve maliyet kontrolü işlemleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Türk mutfağına özgü çorbalar, sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, dolma ve sarmalar, makarnalar, et ve sakatat yemekleri, komposto ve hoşafklar, hamur ürünleri ve açık büfe ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Yemek gruplarının servisi, içecek servisi yapma

## **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
- 30.09.2020 tarih ve 31260 sayılı Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Sorumlusu (Supervisor) 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	4	4	4	
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2	
	TARİH	2	2	2	-	
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2	
	COĞRAFYA	2	2	-	-	
	MATEMATİK	5	5	-	-	
	FİZİK	2	2	-	-	
	KİMYA	2	2	-	-	
	BİYOLOJİ	2	2	-	-	
	FELSEFE	-	2	2	-	
	YABANCI DİL	4	2	2	2	
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-	
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-	
<b>TOPLAM</b>		<b>28</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>10</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 ATÖLYESİ (*)	-	6	10		
	SERVİS ATÖLYESİ	-	4	5		
	MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	-	-	2		
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)	-	-	-			
<b>AKADEMİK DESTEK DERS SAATİ TOPLAMI</b>		-	-	-	-	<b>31</b>
<b>MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI</b>		<b>11</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>24</b>	-
<b>SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		-	-	-	<b>7</b>	-
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>		-	<b>1</b>	<b>1</b>	-	
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>		<b>44</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>45</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. Ortak Ders saatlerinin mevcut öğretim programlarında belirtilen ders saatinden farklı olması hâlinde öğretim programlarının amaç ve açıklamaları doğrultusunda zümre öğretmenler kurulunca hazırlanacak programlar uygulanır.
4. Dal eğitimine; bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen durumu ve fiziki kapasitesi ile öğrencilerin ilgi ve ihtiyaçları dikkate alınarak devam edilmektedir.
5. 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.
6. Anadolu meslek programına ortaöğretim kayıt alanına göre yerleşen öğrenciler, ilgili mevzuat doğrultusunda gerekli şartları taşıması hâlinde Anadolu teknik programına geçiş için başvurabilir.
7. 11. sınıfta yer alan dalın dersleri, ilgili mevzuat çerçevesinde uygulamaya elverişli eğitim birimi olan işletmelerde yoksa okulda yapılacaktır.
8. Anadolu meslek programına devam eden öğrenciler 12. sınıfta seçmeli meslek dersleri ile birlikte işletmelerde meslek eğitimine devam edecektir.
9. 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.
10. Yoğunlaştırılmış eğitim uygulayan okullar 10 ve 11. sınıf sonunda işletmelerde beceri eğitimini tamamlamaları nedeniyle 12. sınıfta çerçeve öğretim programlarında yer alan işletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriğini seçmeli meslek/sertifika dersleri tablosundan oluşturabilir.
11. Meslek dersleri; haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saatlerinin bütünlüğü bozulmadan veya imkânlar ölçüsünde birbirini izleyecek şekilde planlanır.
12. 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.

13. Meslekî ve Teknik Anadolu liselerinde "Akademik Çalışmalar, İnsan, Toplum ve Bilim", "Din, Ahlak ve Değer" ile " Kültür, Sanat ve Spor" seçmeli ders gruplarından 9.,10.,11. ve 12. sınıf seviyelerinde bu gruplardan en az birer ders seçilmesi zorunludur.
14. 11. sınıfta seçmeli dersler ve seçmeli meslek dersleri 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.
15. Anadolu meslek programı öğrencileri 12. sınıfta çerçeve öğretim programlarında yer alan seçmeli meslek dersleri tablosundan 7 ders saati ders seçeceklerdir.
16. Seçmeli meslek dersleri ile alan ve dalda birden fazla sertifika alınabilir.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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
<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>	<b>9</b>	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi
	<b>10</b>	Aşçılık Atölyesi	Aşçılık Atölyesi
	<b>11</b>	Aşçılık Atölyesi	Aşçılık Atölyesi
	<b>12</b>	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

Öğrenme Biriminin Adı	Kişisel Hijyen
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<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>
Öğrenme Biriminin Adı	Hijyen ve Sanitasyon
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<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>
Öğrenme Biriminin Adı	Mutfak Üniteleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<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>
Öğrenme Biriminin Adı	Besin Ögeleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<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></ol>

	<p>6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.</p> <p>7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.</p>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Besin Grupları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<p>1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.</p>

## 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>	<p>1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.</p> <p>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.</p> <p>3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.</p> <p>4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.</p> <p>5. Menüye uygun kuver açar.</p> <p>6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.</p> <p>7. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.</p>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<p>1. Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.</p> <p>2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.</p>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Garnitürler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<p>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.</p> <p>2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.</p> <p>3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.</p> <p>4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.</p> <p>5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.</p>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çorbalar</b>



<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çorba fondalarını işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları 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 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 VE 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 ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurullarına göre yiyecek içecek hizmetleri alanında temel aşçılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 10

**Haftalık Ders Saati** : 6

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Uluslararası Özel Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.</li> <li>2. Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.</li> <li>3. Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sıcak ve Soğuk Soslar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sütle yapılan soslar hazırlar.</li> <li>2. Domatesle yapılan soslar hazırlar</li> <li>3. Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.</li> <li>4. Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.</li> <li>5. Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar</li> <li>6. Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Patetes Garnitürleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bol yağda kızartarak (frit) patates garnitürleri hazırlar.</li> <li>2. Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.</li> <li>3. Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar.</li> <li>4. Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar.</li> <li>5. Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.</li> <li>6. Fırında patates garnitürleri hazırlar.</li> <li>7. Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Etlere Hazırlanması</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kullanım amacına uygun olarak gövde etlerini hazırlar.</li> <li>2. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.</li> <li>3. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.</li> <li>4. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.</li> <li>5. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et Pişirme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir.</li> <li>2. Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir.</li> <li>3. Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir.</li> <li>4. Graten ederek eti pişirir.</li> <li>5. Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır.</li> <li>6. Fırında çevirerek (roti) eti pişirir.</li> <li>7. Sote (saute) ederek eti pişirir.</li> <li>8. Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir.</li> <li>9. Izgarada (grill) eti pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Balık ve Su ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kullanım amacına uygun olarak balıkları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları pişirir.</li> <li>3. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salata ve Salata Sosları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun salata sosları hazırlar.</li> <li>2. Sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</li> <li>3. Tahıl ve makarnalarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</li> <li>4. Kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</li> <li>5. Et ve sakatatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</li> <li>6. Deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pilavlar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ön hazırlıkları tamamlayarak çeşitli teknikler ile pilav pişirir.</li> <li>2. Dünya mutfaklarından pilavlar pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Makarna ve Makarna Sosları</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.</li> <li>2. Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tatlı Yapım Teknikleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sütü tatlılarını hazırlar.</li> <li>2. Meyve tatlılarını hazırlar.</li> <li>3. Hamur tatlılarını hazırlar.</li> <li>4. Tahıl tatlılarını hazırlar.</li> <li>5. Kadayıf çeşitlerini hazırlar.</li> <li>6. Baklavaları hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yeni Yemek Reçeteleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.</li> <li>2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.</li> <li>3. Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.</li> </ol>

### SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, yiyecek içecek hizmetleri alanında temel düzeyde servis ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** :10

**Haftalık Ders Saati** :4

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yiyecek Servisi</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 menü siparişi alır.</li> <li>3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.</li> <li>4. Klasik usullerde servis yapar.</li> <li>5. Modern usullerde servis yapar.</li> <li>6. Oda servisi yapar.</li> <li>7. Kahvaltı servisi yapar.</li> <li>8. Aperatif yiyeceklerin servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Konuk Masasında Servis</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.</li> <li>2. Salataların servisini yapar.</li> <li>3. Fondü servisi yapar.</li> <li>4. Konuk masasında tranş (tranche) yapar.</li> </ol>

### MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak hizmetleri yönetimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Mutfak Yönetimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.</li> <li>2. Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Mutfağın Planlanması ve Kurulumu</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.</li> <li>2. Mutfak türlerini açıklar.</li> <li>3. Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Mutfak Organizasyonu</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfak organizasyon yapısını açıklar.</li> <li>2. Mutfakta iş planlaması yapar.</li> <li>3. Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Mutfakta Sağlık ve Güvenlik Sistemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfakta güvenlik sistemlerini açıklar.</li> <li>2. Mutfaktaki tehlike ve kazaları açıklar.</li> <li>3. Besin zehirlenmesini ve ilk yardımı açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Standart Reçeteler ve Maliyet Kontrolü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maliyeti tanımlar.</li> <li>2. Temel maliyet bileşenlerini açıklar</li> <li>3. Maliyet kontrolünü açıklar.</li> <li>4. Maliyet hesaplama yöntemlerini ve maliyet sisteminin oluşturulmasını açıklar.</li> <li>5. Standart maliyetler ve standart reçeteler oluşturur.</li> </ol>

## **AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ**

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

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 10

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.</li> <li>2. Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>3. Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>4. Kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>5. Etilerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>4. Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Makarnalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü erişte pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü mantı pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü kebabları pişirir.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü köfteleri pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafkların ön hazırlığını yapar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafklar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bisküvi ve kurabiyeler hazırlar.</li> <li>2. Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>3. Ekmek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>5. Çırpılarak yapılan hamurlarla ürünler hazırlar.</li> <li>6. Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>7. 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. Ordövr ve mezeleri hazırlar.</li> <li>2. Kokteyl yiyeceklerini hazırlar.</li> <li>3. Kurallarına göre açık büfe hazırlar.</li> </ol>

## SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, yiyecek içecek hizmetleri alanında servis ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** :11

**Haftalık Ders Saati** : 5

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yemek Gruplarının Servisi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kıymetli antrelerin servisini yapar.</li> <li>2. Ordövrlerin servisini yapar.</li> <li>3. Salataların servisini yapar.</li> <li>4. Çorbaların servisini yapar.</li> <li>5. Hamur işlerinin servisini yapar.</li> <li>6. Kıymetli sebzelerin servisini yapar.</li> <li>7. Meyve ve tatlıların servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecek Servisi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İçecek makinelerini hazırlar.</li> <li>2. Soğuk içeceklerin servisini yapar.</li> <li>3. Sıcak içeceklerin servisini yapar.</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	Hızlı Hazır Yiyecekler	3
		Ürün Alımı ve Satışı	2
		Perakende Paket Programları	2
	Pasta ve Tatlı Yapımı	Pasta Yapım Teknikleri	5
		Pastane Organizasyonu	2
	Profesyonel Kahve Hazırlayıcı (Barista)	Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	3
	Otobüs-Tren Hostesliği	Otobüs-Tren Hostesliği	7
	Fırıncılık	Simit Üretimi	2
		Pide Üretimi	3
		Ekmek Üretimi	2
	Baklavacılık	Baklavacılık	7
	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	7
	Gastronomi Turizmi	Gastronomi Turizmi	5
	Mutfak Akımları	Sürdürülebilir Gastronomi	3
		Mutfak Akımları	4
	Yöresel Yemekler	Yöresel Yemekler	7
	Servis Elemanı	İleri Servis Teknikleri	7
	Sokak Lezzetleri	Sokak Lezzetleri	7
	Füzyon Mutfağı	Füzyon Mutfağı	7
	Diyet Mutfağı	Diyet Yiyecekleri Hazırlama	5
		Özel Gruplarda Beslenme	2
	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	7
	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	7
	Osmanlı Saray Mutfağı	Osmanlı Saray Mutfağı	7
	Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı	Gastronomi ve Sosyal Medya	3
		Fotoğraf Çekimi	4
	Kurum Mutfağı	Kurum Beslenmesi	3
	Dijital Beceriler	Programlama	3
		Dijital Tasarım	2
		Sosyal Medya	2



### 6.5.2. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU

DERS ADI	SINIF SEVİYESİ	SÜRE
Simit Yapımı	11-12	2
Pide Yapımı	11-12	3
Ekmek Yapımı	11-12	2
Perakende Paket Programları	11-12	2
Ürün Alımı ve Satışı	11-12	2
Hızlı Hazır Yiyecekler	11-12	3
Pasta Yapım Teknikleri	11-12	5
Pastane Organizasyonu	11-12	2
Baklavacılık	11-12	7
Otobüs/Tren Hostesliği	11-12	7
Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Yemekler Hazırlama	11-12	7
Sokak Lezzetleri	11-12	7
Füzyon Mutfağı	11-12	7
Osmanlı Saray Mutfağı	11-12	7
Gastronomi Turizmi	11-12	5
Mutfak Akımları	11-12	4
Sürdürülebilir Gastronomi	11-12	3
Profesyonel Kahve Hazırlayıcısı (Barista)	11-12	3
Diyet Yiyecekleri Hazırlama	11-12	5
Özel Gruplarda Beslenme	11-12	2
Yöresel Yemekler	11-12	7
İleri Servis Teknikleri	11-12	7
Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	11-12	7
Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	11-12	7
Fotoğraf Çekimi	11-12	4
Gastronomi ve Sosyal Medya	11-12	3
Kurum Beslenmesi	11-12	3
Almanca (*)	11-12	7
Fransızca (*)	11-12	7
Arapça (*)	11-12	7
Çince (*)	11-12	7
Korece (*)	11-12	7
Rusça (*)	11-12	7
Japonca (*)	11-12	7
Programlama	11-12	3
Dijital Tasarım	11-12	2
Sosyal Medya	11-12	2

(\*) Seçmeli yabancı dil dersinde; sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda aşağıda yer alan derslerden sadece biri seçilir.

- Almanca dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 41 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Fransızca dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 42 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Arapça dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 31.05.2017 tarih ve 60 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Çince dersinde; 10. sınıflarda; Talim ve Terbiye Kurulunun 23.10.2009 tarih ve 184 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- 11 ve 12. sınıflarda; Talim ve Terbiye Kurulunun 17.09.2010 tarih ve 129 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Korece dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 01.11.2017 tarih ve 152 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır
- Rusça dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 08.10.2020 tarih ve 32 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Japonca dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 29.09.2022 tarih ve 85 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.

(\*) Gastronomi iş birliği protokolü kapsamında eğitim faaliyetlerini aksatmayacak şekilde seçmeli ders içeriklerinden atölye çalışmaları planlanabilecektir.

## SİMİT YAPIMI DERSİ

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

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Simit Hamurunu Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Simit yapımı için ham ve yardımcı madde seçimini yapar.</li><li>2. Simit hamurunu yoğurur.</li><li>3. Simit hamurunu dinlendirir.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Simide Şekil Verme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şekil verilecek hamuru hazırlar.</li><li>2. Simit pekmezleme işlemini yapar.</li><li>3. Susamlama işlemini yapar.</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. Yöresel simit çeşitlerini hazırlar.</li><li>2. Zenginleştirilmiş simit çeşitleri hazırlar.</li></ol>

## PİDE YAPIMI DERSİ

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

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pide Fırını Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pide fırını temizler.</li><li>2. Pide fırını yakar.</li><li>3. Pide fırınının ısısını kontrol eder.</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. Hamuru yoğurur.</li><li>2. Hamuru fermente eder.</li><li>3. Hamuru bezeler.</li><li>4. Hamuru dinlendirir.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pide İçeri Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Et ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.</li><li>2. Sebze ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.</li><li>3. 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. Hamur açmak için tezgâhı hazırlar.</li><li>2. Pidenin çeşidine göre hamuru açar.</li><li>3. İç malzemeleri yerleştirir.</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pideyi çeşidine göre şekillendirir.</li> <li>2. 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. Pide çeşitlerini fırına sürer.</li> <li>2. Pide çeşitlerini pişirir.</li> <li>3. Pideleri dinlendirme tezgâhına alır.</li> <li>4. Pideleri servise hazırlar.</li> <li>5. Pide servisi yapar.</li> </ol>

## EKMEK YAPIMI DERSİ

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

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmek Üretimine İlişkin Mevzuatlar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmek üretimi ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatı açıklar.</li> <li>2. Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ni açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmek Satışına İlişkin Yasal Düzenlemeler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmek satışı ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatı açıklar.</li> <li>2. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmek üretimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmek üretimi için ham ve yardımcı madde seçimini yapar.</li> <li>2. Hamur yoğurur.</li> <li>3. Hamurun fermantasyonunu sağlar.</li> <li>4. Hamura şekil verir.</li> <li>5. Son fermantasyon işlemini kontrol eder.</li> <li>6. Ekmeği pişirir.</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. Tıbbi ekmek hazırlar.</li> <li>2. Zenginleştirilmiş ekmek hazırlar.</li> <li>3. Yöresel ekmek hazırlar.</li> <li>4. Uluslararası ekmek hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ekmeğin Kalite Kontrol İşlemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmekte görülen hataları açıklar.</li> <li>2. Ekmeğin kalite kontrolünü yapar.</li> <li>3. Ekmeği satışa sunar.</li> <li>4. Ekmek israfını önlemeye yönelik çözüm önerilerini ifade eder.</li> </ol>

## PERAKENDE 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 Kurulumu ve Tanımlamaları</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 fatura 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. 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** : 11-12

**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 mekânını 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>

## HIZLI HAZIR YIYECEKLER DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun hızlı hazır yiyeceklerin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağı Hızlı Hazır Yiyecekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Et ve et ürünlerinden hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.</li><li>2. Tahıl ve baklagillerden hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.</li><li>3. Hamur ürünleri ile hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.</li><li>4. Sebze ve meyvelerden hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dünya Mutfağı Hızlı Hazır Yiyecekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Avrupa menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.</li><li>2. Amerika menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Asya menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İşlenmiş Gıdaları Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlar.</li><li>2. Dondurulmuş ürünleri servise hazırlar.</li><li>3. Ambalajlı ürünleri 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** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 5

<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. Kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.</li> <li>2. 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. 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 ve HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitlerini hazırlar.</li> <li>2. Türk Gıda Kodeksi ve HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemelerini 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>

## PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ

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

**Sınıfı** : 11-12

**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 imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.</li> <li>2. Bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.</li> <li>3. Depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.</li> <li>4. Teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.</li> <li>5. Araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.</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 kontrolünü yaparak ihtiyaç listesine göre talep formunu doldurur.</li> <li>3. Malzemeleri teslim alarak bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.</li> <li>4. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlar.</li> <li>5. 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 hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.</li> <li>2. Pastanede hazırlanan ürünlerin duysal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.</li> <li>3. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.</li> </ol>

### BAKLAVACILIK DERSİ

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

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oklavadan Çekme Tekniğiyle Hazırlanan Baklavalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.</li> <li>2. Oklavadan çekme tekniği ile baklava açar.</li> <li>3. Oklavadan çekme tekniği ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Tekniğine göre baklavayı tepsiye yerleştirir.</li> <li>5. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir.</li> <li>6. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte şurubu hazırlar.</li> <li>7. Tekniğine göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.</li> <li>2. Tepsiye döşeyerek, keserek baklava hamurunu açar.</li> <li>3. Tepsiye döşeyerek, keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Tekniğine göre baklavayı dilimler.</li> <li>5. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir.</li> <li>6. Tekniğine uygun şuruplayarak baklavayı servise hazırlar.</li> <li>7. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.</li> </ol>

## 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** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Beden Dili ve Hitabet</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Anlatım yöntemlerini uygular.</li><li>2. Beden dilini iletişimde etkili ve doğru kullanır.</li><li>3. Hitabet kuralları doğrultusunda konuşur.</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 karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.</li><li>2. Nezaket ve görgü kurallarını göre karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çalışma Ekibi İçinde Etkili İletişim</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına uyar.</li><li>2. Yönetim tekniklerini uygular.</li><li>3. Ekip içinde iletişim kurar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yolcularla Etkili İletişim</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre yolcularla doğru ve etkili iletişim kurar.</li><li>2. Stres yönetimi kurallarına uygun yolcularla sağlıklı iletişim kurar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Anons Yapma</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlar.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre otobüste ve trende her türlü anonsu zamanında ve etkileyici şekilde yapar.</li></ol>
<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>

## COĞRAFİ 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** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre etlerden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçeteye göre et ürünlerinden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>

<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 Baklagil ve Kuru Yemişlerle Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre kuru baklagillerden yiyecekler hazırlar. 2. Coğrafi işaretli kuru yemişleri 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 tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak sokak lezzetleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar. 2. Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar. 3. Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar. 2. Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlar. 2. Reçeteye göre tahıl türevlerinden sokak lezzetlerini hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetlerini hazırlar. 2. Reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tatlılar İle İlgili Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlar. 2. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre sütle sokak lezzetleri hazırlar. 2. Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecekler İle İlgili Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlayarak servis yapar. 2. Reçeteye göre soğuk sokak içeceklerini hazırlayarak servis yapar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar. 2. Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.

## FÜZYON MUTFAĞI DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak füzyon mutfağı uygulamaları ile ilgili bilgi becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Füzyon Mutfak Tanımı ve Gelişimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Füzyon mutfağını açıklar. 2. Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıklar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar. 2. Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar. 3. Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar. 4. Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar. 5. Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar. 2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.
<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, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı saray mutfağı uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**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> <li>3. Saray mutfağı menüsünde yer alan tava yemekleri ve mücverleri hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>4. Saray mutfağı menüsünde yer alan turşuları 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 açıklar.</li> <li>2. 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 sütlü 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 tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak gastronomi turizmi uygulamaları 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. Tokat mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>8. 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. Nevşehir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.</li> <li>6. 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>

## MUTFAK AKIMLARI DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak mutfak akımları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 4



<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Mutfak Akımları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfak akımı kavramını açıklar.</li> <li>2. Güncel mutfak akım çeşitlerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Gastronomik Tur Rotalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gastronomik tur ve rota kavramlarını açıklar.</li> <li>2. Gastronomik tur ve rota çeşitlerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Bulut Mutfak</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bulut mutfak kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Bulut mutfak örneklerini sıralar.</li> <li>3. Bulut mutfakların kolaylıkları ve zorluklarını açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dijital Gastronomi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dijital gastronomi kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Dijital gastronomi örneklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Nöro-Gastronomi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nöro-Gastronomi kavramını açıklar.</li> <li>2. Nöro-Gastronomi ile değişen algıları açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yeşil Restoranlar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yeşil restoran kavramı ve hedeflerini açıklar.</li> <li>2. Yeşil restoran toplulukları ve dünyadaki örneklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Note By Note Cuisine (NBN Mutfak)</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Note By Note Cuisine (NBN mutfak) kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Note By Note Cuisine (NBN mutfak) hedef ve örneklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Fonksiyonel Gıdalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fonksiyonel gıdalar kavramını açıklar.</li> <li>2. Fonksiyonel gıdaların faydalarını sıralar.</li> <li>3. Fonksiyonel gıdalar ile örnekler verir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Füzyon Mutfak</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füzyon mutfak kavramını açıklar.</li> <li>2. Füzyon mutfak örneklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Coğrafi İşaretler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coğrafi işaret kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Coğrafi işaret alma süreci ve coğrafi işaretli gastronomik ürün örneklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Slow Food (Yavaş Yemek)</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slowfood (yavaş yemek) kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Slow food felsefesi ve uygulamalarını açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Moleküler Gastronomi</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moleküler gastronomi kavramını açıklar.</li> <li>2. Moleküler gastronomide pişirme süreci ve örneklerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yeni Küresel Mutfak (New Global Cuisine)</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yeni küresel mutfak (new global cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Yeni küresel mutfak (new global cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Avangart Mutfak (Avangarde Cuisine)</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avangart mutfak (avangarde cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Avangart mutfak (avangarde cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yeni/Yenilikçi Mutfak (Nouvelle Cuisine )</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yeni/yenilikçi mutfak (nouvelle cuisine ) kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Yeni/yenilikçi mutfak (nouvelle cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Rafine Mutfak (Haute Cuisine )</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rafine mutfak (haute cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar.</li> <li>2. Rafine mutfak (haute cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Duyusal Analiz</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duyusal analiz kavramını açıklar.</li> <li>2. Gıda kalitesi ve duyusal kaliteyi açıklar.</li> <li>3. Gıdaların duyusal özelliklerini açıklar.</li> </ol>

## SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, sürdürülebilir gastronomi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sürdürülebilir Gastronomi Kavramı</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sürdürülebilirlik kavramını açıklar.</li> <li>2. Sürdürülebilir gastronomi ve turizm ilişkisini açıklar.</li> <li>3. Sürdürülebilir gastronomi ve destinasyon ilişkisini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sürdürülebilir Mutfak</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gıda krizleri ve sürdürülebilir gastronomi ilişkisini açıklar.</li> <li>2. Sürdürülebilir beslenmeyi tanımlar.</li> <li>3. Mutfak ve sürdürülebilirlik kavramlarını birleştirir.</li> <li>4. Sürdürülebilir gıda hareketi yaklaşımını tanımlar.</li> <li>5. İsraf ve gıda israfı kavramlarını açıklar.</li> <li>6. Gıdada ambalajlama kavramını tanımlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sürdürülebilir Tarım ve Hayvancılık Uygulamaları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tarım ve sürdürülebilirlik kavramlarını ilişkilendirir.</li> <li>2. Hayvancılık ve sürdürülebilirlik kavramlarını ilişkilendirir.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sürdürülebilir Gastronomide Yeşil Mutfak</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yeşil mutfak kavramını açıklar.</li> <li>2. Mutfakta biyoçeşitliliği açıklar.</li> <li>3. Sürdürülebilir mutfağı açıklar.</li> </ol>

## PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAYICI (BARİSTA) DERSİ

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

**Sınıfı** : 11-12

**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 sanatına ilişkin örnekleri 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. Soğuk kahve çeşitlerini hazırlar.</li> <li>2. Milkshake çeşitlerini hazırlar.</li> <li>3. Smoothie çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. 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 maliyetini hesaplar.</li> <li>2. İçecek menüsünü tasarlar.</li> </ol>

## DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda 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 ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Raw food (çiğ beslenme) ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<b>Glutensiz beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Glutensiz beslenmeyi açıklar.</li><li>2. Glutensiz beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>3. Glutensiz beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>

## ÖZEL GRUPLARDA BESLENME DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak özel gruplarda beslenme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Gebe ve Emzikli Kadınlarda Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gebe ve emzikli kadınlarda beslenmeyi açıklar.</li><li>2. Gebe ve emzikli kadınların enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini açıklar.</li><li>3. Gebe ve emzikli kadınlarda beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>4. Gebe ve emzikli kadınlarda beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çocuklarda Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çocuk beslenmesini açıklar.</li><li>2. Çocukların enerji ve besin öğesi gereksinimlerini açıklar.</li><li>3. Çocuklarda beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>4. Çocuklarda beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yaşlılarda Beslenme</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yaşlılıkta fizyolojik ve metabolik değişiklikleri açıklar.</li><li>2. Yaşlıların günlük alması gereken enerji miktarını açıklar.</li><li>3. Yaşlılıkta beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>4. Yaşlılıkta beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İşçi ve Sporcu Beslenmesi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşçilerin beslenmesini açıklar.</li><li>2. Sporcuların beslenmesini açıklar</li><li>3. İşçilerin beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>4. İşçilerin beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.</li><li>5. Sporcuların beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>6. Sporcuların beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Şişmanlık ve Zayıflık</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şişmanlık kavramını açıklar.</li><li>2. Zayıflık kavramını açıklar.</li><li>3. Şişmanlık beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>4. Şişmanlık beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.</li><li>5. Zayıflık beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.</li><li>6. Zayıflık beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.</li></ol>

## YÖRESEL YEMEKLER DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yöresel yemekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Tarım Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yöresel meyve ve sebze ürünlerini açıklar. 2. Yöresel tarla bitki ürünlerini açıklar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Pişirme Teknikleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yöresel pişirmede kullanılan ekipmanları açıklar. 2. Kuru ısıda pişirme tekniklerini açıklar. 3. Sıvı içinde pişirme tekniklerini açıklar. 4. Yağda pişirme tekniklerini açıklar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Tekniğine uygun yöresel çorbalar hazırlar. 2. Yöresel özel gün çorbalarını hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Yemekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yöntem ve tekniğine uygun yöresel et yemeklerini hazırlar. 2. Yöntem ve tekniğine uygun yöresel kuru baklagil yemeklerini hazırlar. 3. Yöntem ve tekniğine uygun sebze yemekleri hazırlar. 4. Yöntem ve tekniğine uygun pilavları hazırlar. 5. Yöntem ve tekniğine uygun dolma ve sarmaları hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Hamur Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar. 2. Yöresel hamur işlerini hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Tatlılar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yöresel tatlılar hazırlar. 2. Yöresel özel gün tatlıları hazırlar.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yöresel Fermente Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Hayvansal gıdalardan hazırlanan fermente ürünler hazırlar. 2. Bitkisel gıdalardan hazırlanan fermente ürünler hazırlar.

## İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak ileri servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Servis Yöntemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	1. Yiyecek servisinde özel servis şekillerini uygular. 2. Yiyecek servisinde gelişmiş servis tekniklerini uygular.
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ziyafet ve Protokol Servisi</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuralara uygun olarak protokol servisi yapar.</li> <li>2. Kurallara uygun olarak ziyafet masasına servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yiyecek Servisinde Dijital Uygulamalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yiyecek servisinde dijitalleşmeyi açıklar.</li> <li>2. Yiyecek servisinde dijital menüleri kullanır.</li> </ol>

## TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak Türk mutfak kültürü ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini açıklar.</li> <li>2. Türk mutfak kültürünü gruplandırır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları hazırlar.</li> <li>2. Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>3. Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>4. Etlele Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>4. Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>5. Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Makarnalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü erişte hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü mantı hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü kebabları hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü köfteleri hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafkların ön hazırlığını yapar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafkları hazırlar.</li> </ol>

## DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak dünya mutfak kültürü ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dünya Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dünya mutfak kültürünü açıklar.</li> <li>2. Dünya mutfaklarını coğrafi çevresine göre gruplara ayırır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Avrupa Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemekler hazırlar.</li> <li>2. Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemeklerin servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Asya Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asya ülkelerinin mutfaklarına özgü yemekler hazırlar.</li> <li>2. Asya ülkelerinin mutfaklarına özgü yemeklerin servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Ortadoğu Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Orta Doğu ülkelerinin mutfaklarına özgü yemekler hazırlar.</li> <li>2. Orta Doğu ülkelerinin mutfaklarına özgü yemeklerin servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Afrika Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afrika mutfağına özgü yemekler hazırlar.</li> <li>2. Afrika mutfağına özgü yemeklerin servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Amerika Birleşik Devletleri Mutfak Kültürü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amerika ülkelerine özgü yemekler hazırlar.</li> <li>2. Amerika ülkelerine özgü yemeklerin servisini yapar.</li> </ol>



## FOTOĞRAF ÇEKİMİ DERSİ

**Dersin Amacı** : Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda fotoğraf çekim organizasyonu yaparak alan derinliği etkisi ile farklı mesafelerden fotoğraf çekimi, hareketli konuların çekimi, dış mekânda çekim, iç mekânda (stüdyo dışında) çekim, uzun pozlama tekniği ile çekim ve stüdyo fotoğrafı çekimi yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 4

Öğrenme Biriminin Adı	Temel Fotoğraf Çekimi
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çekim ekipmanlarını hazırlar.</li><li>2. Fotoğraf makinesinde temel ayarları yapar.</li><li>3. Temel ışık ve kompozisyonu ayarlar.</li><li>4. Temel fotoğraf çekimini yapar.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	<b>İç Mekânda (Stüdyo Dışında) Fotoğraf Çekimi</b>
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stüdyo dışı iç mekânda fotoğraf çekimi için gerekli ışık koşulunu oluşturur.</li><li>2. Konuyu en iyi anlatacak stüdyo dışı iç mekân fotoğrafını doğru poz ve açıda çeker.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	<b>Farklı Mesafelerde Fotoğraf Çekimi</b>
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Uzak konulu fotoğraf çekiminde konu uzaklığı ve görüş açısına göre odak uzaklığını belirler.</li><li>2. Yakın konulu fotoğraf çekiminde doğru pozlama yaparak makro çekim yapar.</li><li>3. Fotoğraf çekiminde farklı odak uzaklığına sahip objektiflerle yakın veya uzak etkisi vererek konunun perspektifini değiştirir.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	<b>Uzun Pozlama</b>
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Düşük enstantane hızlarında çekim için gerekli donanımları ayarlar.</li><li>2. Poz süresi boyunca fotoğraf makinesini hareket ettirmeden düşük enstantane hızında hareketli konuların çekimini yapar.</li><li>3. Mekâna hareket etkisi vererek (panning çekim) fotoğraf çeker.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	<b>Hareketli Konu Çekimi</b>
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Konuya uygun enstantane ayarıyla hareketli konuyu net bir şekilde çeker.</li><li>2. Konuya hareket izlenimi vererek hızına uygun doğru enstantaneyi belirler.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	<b>Dış Mekânda Fotoğraf Çekimi</b>
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çekim için ön hazırlık yaparak ortamın ışık koşulunu kontrollü hâle getirir.</li><li>2. Konuyu en iyi anlatacak dış mekân fotoğrafını doğru poz ve açıda çeker.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	<b>Stüdyo Fotoğrafı</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çekimde kullanılacak gerekli malzemeleri hazırlar.</li> <li>2. Uygun fon ve dekor tasarımı ile özel gün fotoğrafı çeker.</li> <li>3. Kişiyi tanımlar nitelikte portre fotoğrafı çeker.</li> <li>4. Kullanım maksadına uygun vesikalık fotoğraf çeker.</li> </ol>
--------------------------------------	--

## **GASTRONOMİ VE SOSYAL MEDYA DERSİ**

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye, medyadaki gastronomi ile ilgili 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** : 3

<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>Gastronomi ile İlgili Medya Alanları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sinema ve gastronomi ilişkisini açıklar.</li> <li>2. Basılı medya ve gastronomi ilişkisini açıklar.</li> <li>3. Televizyon ve gastronomi ilişkisini açıklar.</li> <li>4. İnternet ve gastronomi ilişkisini açıklar.</li> <li>5. Sosyal medya ve gastronomi ilişkisini açıklar.</li> <li>6. Fotoğraf ve gastronomi ilişkisini açıklar.</li> </ol>

## **KURUM BESLENMESİ DERSİ**

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

**Sınıfı** : 11-12

**Haftalık Ders Saati** : 3

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Toplu Beslenme Sistemleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toplu beslenmeyi açıklar.</li> <li>2. Toplu beslenme hizmetlerinde kalite hedeflerini sıralar.</li> <li>3. Toplu beslenme mutfak personelinin rolü, görev ve yetkilerini açıklar</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Menü Yönetimi ve Denetimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temel menü planlama ilkelerini açıklar.</li> <li>2. Menü çeşitlerini sıralar.</li> <li>3. Çeşitli gruplar için menü planlama ilkelerini açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Atık Yönetimi</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Satın alma kaynaklı atıkları açıklar.</li> <li>2. Teslim alma kaynaklı atıkları açıklar.</li> <li>3. Depolama kaynaklı atıkları açıklar.</li> <li>4. Üretim kaynaklı atıkları açıklar.</li> <li>5. Servis kaynaklı atıkları açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kurum Mutfaklarında Menü Planlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Okul öncesi çocukları için menü planlar.</li> <li>2. Okul çağı çocukları için menü planlar.</li> <li>3. İş yerlerinde menü planlar.</li> <li>4. İşçiler için menü planlar.</li> <li>5. Huzurevlerinde menü planlar.</li> <li>6. Hastanelerde menü planlar.</li> <li>7. Cezaevlerinde menü planlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Özel Gün ve Organizasyonlarda Menü Planlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahvaltı menülerini planlar.</li> <li>2. Brunch menülerini planlar.</li> <li>3. Gala/ziyafet yemeği menülerini planlar.</li> <li>4. Resepsiyon menüsünü planlar.</li> <li>5. Alacarte menü planlar.</li> <li>6. Suppe/supper menü planlar.</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 ölçütlere göre geliştirerek düzenler.</li> <li>5. Bir algoritmayı uyarlamak için en uygun karar yapılarını seçer.</li> <li>6. Tüm programlama yapılarını içeren özgün bir proje oluşturur.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Nesnelerin İnterneti</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Devre elemanlarının görevlerini açıklar.</li> <li>2. Blok temelli programlama araçlarıyla uygulamalar yapar.</li> <li>3. Programlama dili ile nesnelerin interneti için program yazar.</li> <li>4. Mikrodenetleyici kart donanımı üzerinde yazılım dilini kullanır.</li> <li>5. Simülasyon aracı (packet tracer) kullanarak bir sistem tasarlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oyun Programlama</b>

<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temel kodlama ve kullanıcı etkileşim işlemlerini yapar.</li> <li>2. Karakter ve çevre düzenlemelerini yapar.</li> <li>3. Animasyon ve simülasyon işlemlerini yapar.</li> <li>4. Oluşturulan oyunu testinden sonra yayınlar.</li> </ol>
--------------------------------------	--

## 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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tasarıma yardımcı araçları kullanır.</li> <li>2. Çalışma düzlemine şekil ekler.</li> <li>3. Şekilleri gruplandırarak yeni şekiller oluşturur.</li> <li>4. Bir şekilden başka bir şekli çıkararak yeni şekil oluşturur.</li> <li>5. İçe aktarmayı kullanarak özgün şekiller oluşturur.</li> <li>6. Tasarımını başka uygulamalar ya da 3d yazıcı için dışa aktarır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hazır Web Sayfası</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İçerik yönetimi yazılımını ve eklentisini kurar.</li> <li>2. Yönetim panelinde web sitesi ile ilgili ayarları yapar.</li> <li>3. İçerik ve kategori işlemlerini yapar.</li> <li>4. Menü ve sayfa işlemlerini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Animasyon Hazırlama</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çalışma ekranını kendine uyarlar.</li> <li>2. Standart şekilleri çalışma düzlemine ekler.</li> <li>3. Tasarım araçlarıyla nesnelere üzerinde işlemler yapar.</li> <li>4. Eklenen şeklin parametrik özelliklerini değiştirir.</li> <li>5. Eklenen şekilleri modifiye araçlarını kullanarak geliştirir.</li> <li>6. Material Editörünü kullanarak tasarlanan nesnelere doku ekler.</li> <li>7. Çalışılan projeye animasyonda kullanılmak üzere kamera ekler.</li> <li>8. Anahtar kareleri kullanarak animasyonlar geliştirir.</li> <li>9. Çalışmayı çıktı (render) olarak alır.</li> <li>10. Eklenti olarak kullanılan çıktı (render) araçlarını açıklar.</li> </ol>

## 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 tanır 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.

