

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ  
PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU  
MESLEK PROGRAMI  
**YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

Ankara, 2019

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER .....	1
PROGRAMIN HEDEFLERİ .....	2
BELGELENDİRME .....	2
PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI .....	3
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	3
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ (HDÇ) UYGULAMA ESASLARI PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR .....	6
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	7
BAŞARILMASI ZORUNLU (*) ALAN / DAL DERSLERİ TABLOSU .....	8
PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI .....	9
DERSLER .....	11
ALAN ORTAK DERSLERİ.....	11
MESLEKİ GELİŞİM DERSİ .....	11
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ .....	13
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ .....	16
KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ .....	18
DAL DERSLERİ .....	19
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ .....	19
AŞÇILIK DALI DERSLERİ.....	20
MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ.....	20
HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ .....	23
TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ .....	24
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ.....	26
AÇIK BÜFE DERSİ.....	28
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ.....	28
TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ .....	28
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ.....	30
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ.....	32
PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ .....	34
AÇIK BÜFE DERSİ.....	35
SERVİS DALI DERSLERİ .....	36
YİYECEK SERVİSİ DERSİ.....	36
KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ .....	38
YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ .....	39
İÇECEK SERVİSİ DERSİ.....	41
HOSTESLİK DALI DERSLERİ .....	42
UÇUŞ ÖNCESİ VE SONRASI İŞLEMLER DERSİ.....	42
HAVA YOLU ULAŞIMI DERSİ.....	44
OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ .....	45
YOLCULARLA İLETİŞİM DERSİ .....	46
FUAR / KONGRE HOSTESLİĞİ DERSİ.....	47
İÇECEK SERVİSİ DERSİ.....	48

## PROGRAMLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER

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

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

Bu plan;

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

şekilde hazırlanır.

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

- ISCED-F sınıflaması
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İş Yerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İş Yeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İş Yerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik
- Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi
- Türk Gıda Kodeksi
- İSO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- İSO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Aşçı 4.Seviyeye 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
- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü ve ilgili oteller ile yapılan mesleki ve teknik eğitimi geliştirme iş birliği protokolleri

## PROGRAMIN HEDEFLERİ

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

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programında;

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

dalları yer almaktadır.

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

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

- Aşçılık dalında; mutfak uygulamaları, Türk mutfağı yemekleri, hamur ürünleri, tatlı yapım teknikleri, açık büfe,
- Pasta ve Tatlı Yapımı dalında; temel hamur teknikleri, pasta yapım teknikleri, pastane organizasyonu, tatlı yapım teknikleri, açık büfe,
- Servis dalında; yiyecek servisi, konuk masasında servis, yemek gruplarının servisi, içecek servisi,
- Hosteslik dalında; uçuş öncesi ve sonrası işlemler, hava yolu ulaşımı, otobüs / tren hostesliği, yolcularla iletişim, fuar / kongre hostesliği ve içecek servisi ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.

## BELGELENDİRME

Mezun olan öğrenciye, alan ve dal / dallarını gösteren diploma ve iş yeri açma belgesi verilmektedir. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından mezun olanlardan isteyenlere Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında öğrenim süresince kazandıkları temel yeterlilikler hakkında bilgiler içeren **Europass** sertifika / diploma ekiyle alınan ve başarılı dersleri, modülleri, kredilerini ve mesleki eğitim gördüğü/stajını yaptığı işletmelerin adını gösterir belge okul yönetimlerince düzenlenir.

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**(AŞÇILIK, PASTA VE TATLI YAPIMI, SERVİS, HOSTESLİK DALI)**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	4	4	4	4
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		TARİH	-	-	4	2
		MATEMATİK	-	6	5	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
		FİZİK	-	3	-	-
		KİMYA	-	-	3	-
		BİYOLOJİ	-	-	-	3
		COĞRAFYA	-	-	-	3
		FELSEFE	-	-	-	3
		BİRİNCİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	20	6	6	6
		İKİNCİ YABANCI DİL (RUSÇA)	-	8	6	6
		ÜÇÜNCÜ YABANCI DİL (ALMANCA / ARAPÇA / ÇİNCE / FRANSIZCA)	-	2	4	4
		BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR	2	2	2	-
<b>TOPLAM</b>			<b>28</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>35</b>
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ (*)	6	-	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	3	-	-	-
		KONUK İLİŞKİLERİ	-	2	-	-
	DAL DERSLERİ	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*) (***)				
		MUTFAK UYGULAMALARI (*)				
		HAMUR ÜRÜNLERİ (*)				
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ (*)				
		AÇIK BÜFE				
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ (*)				
		TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ (*)				
		PASTA YAPIM TEKNİKLERİ (*)				
		PASTANE ORGANİZASYONU		7	5	5
		YİYECEK SERVİSİ (*)				
		KONUK MASASINDA SERVİS (*)				
		YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ (*)				
		İÇECEK SERVİSİ				
		UÇUŞ ÖNCESİ VE SONRASI İŞLEMLER (*)				
		HAVA YOLU ULAŞIMI (*)				
		OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ (*)				
YOLCULARLA İLETİŞİM						
FUAR / KONGRE HOSTESLİĞİ						
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI</b>			<b>11</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>40</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>

## HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ (HDÇ) UYGULAMA ESASLARI

1. Protokol kapsamına alınan ve Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce belirlenen okullarda uygulanacaktır.
2. (\*)Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derslerdir. Bu derslere ait modüllerin tamamı ders saati değiştirilmeden uygulanır.
3. (\*\*)Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Haftalık Ders Çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki dersler, öğrenim görülen alan / dal dersleri veya diğer alan / dalların derslerinden de seçilebilir.
4. Ortak Ders saatlerinin mevcut öğretim programlarında belirtilen ders saatinden farklı olması hâlinde öğretim programlarının amaç ve açıklamaları doğrultusunda zümre öğretmenler kurulunca hazırlanacak programlar uygulanır.
5. Protokol kapsamına alınan okullarda ortak dersler teknoloji alanının uygulamaya yönelik olarak program zorunlulukları ve zaman sınırlılıkları dikkate alınarak farklı sınıflarda uygulanabilir.

Ortak dersler bloğunda yer alan;

- Türk Dili ve Edebiyatı dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 39 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 18 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 45 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Tarih dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 36 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Coğrafya dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 26 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Matematik dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 32 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Fizik dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 28 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Kimya dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 30 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Biyoloji dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 34 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Felsefe dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 27 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Birinci Yabancı Dil dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 29.07.2016 tarih ve 54 sayılı Kararı ile kabul edilen (İngilizce Hazırlık, 9, 10, 11 ve 12. sınıf) öğretim programı,
- İkinci Yabancı Dil dersinde; Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanacak Rusça öğretim programı uygulanır.
- 3. Yabancı Dil dersinde; Sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda aşağıda yer alan derslerden sadece birisi 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.
- Beden Eğitimi ve Spor dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 24 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Görsel Sanatlar dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 25 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.

6. Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 63. Maddesine göre mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında yoğunlaştırılmış eğitim kapsamında 10 ve 11. Sınıfların sonunda yapılacaktır.
7. (\*\*\*) İşletmede mesleki eğitim Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 63. Maddesine göre mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında yoğunlaştırılmış eğitim kapsamında 10 ve 11. Sınıfların sonunda mayıs ayında başlayarak eylül 15'e kadar olan sürede yapılacaktır.

## PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR

- 1. Bu program Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Milli Eğitim Bakanlığı arasındaki çerçeve işbirliği protokolü kapsamında Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve sektör temsilcileri ile yapılan ikili protokoller ile belirlenen okullarda uygulanacaktır.**
- Program dört yıl olarak tasarlanmış, 9. ve 10. sınıflarda ortak dersler ile alan ortak dersleri, 10, 11 ve 12. sınıflarda ise ortak dersler ile dala özel derslerin okutulması planlanmıştır.
- Öğrenciler, alan eğitimine 9. sınıfta başlar ve bu sınıfın sonunda dal seçimi yaparak 10, 11 ve 12. sınıfta dal eğitimine devam eder.
- Mevcut çerçeve öğretim programında uygulanmakta olan alan / dal derslerine ait kazanımlar, okulda görülen süreye ilaveten işletmenin eğitim biriminde işletmede mesleki eğitim esnasında tamamlanacaktır.
- Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, alan / dal dersleri ile seçmeli dersler yer almaktadır. Alan / dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve modüllerden oluşmaktadır. Bu derslerdeki modüllerin süresi belirlenirken yüz yüze öğretim süresinin yanı sıra sınavlar, performans çalışmaları, projeler, yapılan uygulamalar vb. faaliyetlere ilişkin toplam öğrenme süresi dikkate alınmıştır.
- Protokol kapsamındaki okullar için Anadolu meslek programında başarılması zorunlu dersler dışındaki diğer dal dersleri ve ders saati süreleri, çerçeve öğretim programında önerilen süreler dikkate alınarak Zümre Öğretmenler Kurulu tarafından belirlenir. Dal dersleri ve süreleri belirlenirken dalın tüm kazanımları dikkate alınır.
- 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.
- Ders ve modül kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formları ve modül bilgi sayfalarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki (ders bilgi formları ve modül bilgi sayfaları) iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular Zümre Öğretmenler Kurulunda görüşülür.
- Değerler eğitimi kapsamındaki etkinlikler, Türk millî eğitiminin genel ve özel amaç ile temel ilkeleri doğrultusunda, ahilik kültürüne bağlı; hukuka, demokrasi ve insan haklarına saygılı, toplum sorunlarına duyarlı, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincine ve gücüne sahip, her türlü zararlı alışkanlıklar, olumsuz davranışlar, aşırılıklar ve israftan kaçınan bireyler yetiştirilmesini sağlayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Bu kapsamda; adalet, çalışkanlık, temizlik, sabır, iş ahlakı, kanaat ve şükür, merhamet, cömertlik, sorumluluk, saygı, iyilik, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, özgüven, yardımlaşma ve iş birliği gibi değerleri yücelten ve içselleştiren bireyler yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ders işlenirken ders bilgi formlarının uygulamaya ilişkin açıklamalar kısmında belirtilen değerler doğrultusunda farklı etkinlikler planlanır ve uygulanır.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

Alana özgü her bir yeterliliğin ölçme ve değerlendirme sürecinde Genel Müdürlükçe hazırlanan bireysel öğrenme materyallerinde yer alan ölçme ve değerlendirme etkinlikleri kullanılarak öğrencilerin öz değerlendirme yapmaları sağlanır.

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

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

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

Ayrıca ölçme araçları beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar dikkate alınarak hazırlanmalı; bilişsel, duyuşsal ve devinîşsel özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapıda oluşturulmalıdır.

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

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

**BAŞARILMASI ZORUNLU (\*) ALAN / DAL DERSLERİ TABLOSU**

<b>DALLAR</b>	<b>SINIF</b>	<b>PROTOKOL KAPSAMINDA MESLEKİ VE TEKNİK ORTAÖĞRETİM KURUMLARINDA YOĞUNLAŞTIRILMIŞ EĞİTİM VEREN PROGRAMLAR İÇİN (Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, Madde 63)</b>
<b>Aşçılık</b>	<b>9</b>	Temel Yiyecek Üretimi
	<b>10</b>	Mutfak Uygulamaları
	<b>11</b>	Hamur Ürünleri
	<b>12</b>	Türk Mutfağı Yemekleri
<b>Pasta ve Tatlı Yapımı</b>	<b>9</b>	Temel Yiyecek Üretimi
	<b>10</b>	Temel Hamur Teknikleri
	<b>11</b>	Tatlı Yapım Teknikleri
	<b>12</b>	Pasta Yapım Teknikleri
<b>Servis</b>	<b>9</b>	Temel Yiyecek Üretimi
	<b>10</b>	Yiyecek Servisi
	<b>11</b>	Konuk Masasında Servis
	<b>12</b>	Yemek Gruplarının Servisi
<b>Hosteslik</b>	<b>9</b>	Temel Yiyecek Üretimi
	<b>10</b>	Uçuş Öncesi ve Sonrası İşlemler
	<b>11</b>	Hava Yolu Ulaşımı
	<b>12</b>	Otobüs / Tren Hostesliği

## PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI

Programda yer alan kazanımlar öğrencilerin süreç sonunda kazanmaları beklenen bilgi, beceri, değer ve tutumları ifade eder.

### Alan Ortak Kazanımlar

- Meslek ahlakı ve ahilik, etkili iletişim kurabilme, öğrenmeyi öğrenme, girişimcilik, işe uyum sağlama, iş sağlığı ve güvenliği, proje hazırlama ve çevre koruma ile ilgili konularda kendini geliştirir.
- Reçeteye ve kalite kriterlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına göre mekânlara olan servis hazırlıklarını yapar.
- Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuklarla iletişim kurar.

### Aşçılık Dalına Ait Kazanımlar

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

### Pasta ve Tatlı Yapımı Dalına Ait Kazanımlar

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

### Servis Dalına Ait Kazanımlar

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

### Hosteslik Dalına Ait Kazanımlar

- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara ve seferin özelliğine uygun olarak havalimanında uçuş öncesi ve sonrası işlemleri yapar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre hava yolu ulaşımını açıklar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak seferin özelliği ve ilgili mevzuatlara göre otobüs / tren hosteslik hizmetlerini yapar.

- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak yolcularla etkili iletişim kurar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak fuar / kongrenin özelliğine göre hosteslik hizmetlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği, hijyen ve servis kurallarına uyarak içecek servisi yapar.

## DERSLER

### ALAN ORTAK DERSLERİ

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

#### MESLEKİ GELİŞİM DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati: 2**

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

**Modül Adı:** Meslek Ahlakı ve Ahilik

**Modülün Süresi:** 40/14 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

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

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

**Modül Adı:** İş Sağlığı ve Güvenliği

**Modülün Süresi:** 40/8 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

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

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

**Modül Adı:** Proje Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/9 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

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

- Karşılaştığı problem durumuna uygun proje hazırlar.

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

**Modül Adı:** Çevre Koruma

**Modülün Süresi:** 40/5 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Etkili İletişim

**Modülün Süresi:** 40/11 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/11 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** İşletme Faaliyetlerini Yürütme

**Modülün Süresi:** 40/14 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati:** 6

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

**Modül Adı:** Besin Öğeleri

**Modülün Süresi:** 40/24 ders saati

### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

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

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

**Modül Adı:** Besin Grupları

**Modülün Süresi:** 40/24 ders saati

### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Alanı ile ilgili coğrafi işaret çeşitlerini açıklar.
- Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.

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

**Modül Adı:** Mutfak Üniteleri

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar.
- Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır.
- Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.

- Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.
- Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.
- Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.

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

**Modül Adı:** Hijyen ve Sanitasyon

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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



**Modül Adı:** Sebze Garnitürleri

**Modülün Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Fond ve Temel Çorbalar

**Modülün Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Yumurta Pişirme

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirir.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılmış yumurta pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek-krep pişirir.

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

**Modül Adı:** Kolay Hamur İşleri

**Modülün Süresi:** 40/24 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

#### **SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati:** 3

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

**Modül Adı:** Kişisel Hijyen

**Modülün Süresi:** 40/6 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** İş için Hazırlık

**Modülün Süresi:** 40/6 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Salon Düzenlemesi

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Masa Üstü Servis Takımları

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Masa Örtüleri

**Modülün Süresi:** 40/9 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Peçeteler

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Kuver Açma

**Modülün Süresi:** 40/24 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.

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

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

**Modül Adı:** Taşıma ve Boş Toplama

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** İçecek Bankosu Hazırlıkları

**Modülün Süresi:** 40/6 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

### **KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; konuk ilişkileri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 2

**Kazanım 1:** Görgü kuralları ve işletme prosedürüne uygun olarak iş yerinde sağlıklı iletişim kurar.

**Modül Adı:** İş Yerinde İletişim

**Modülün Süresi:** 40/36 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Görgü ve protokol kurallarını açıklar.
- Görgü kuralları ve işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.
- Görgü kuralları ve işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.
- Görgü kuralları ve işletme prosedürüne uygun olarak konuk ile sağlıklı bir şekilde iletişim kurar.
- İşletme prosedürü, protokol ve görgü kurallarına uygun olarak konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.

**Kazanım 2:** Konuk tiplerini ve davranışlarını tanımlayarak nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konukların sorunlarına çözüm bulur.

**Modül Adı:** Konuk Tipleri ve Davranışları

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.
- Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.
- Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.

**Kazanım 3:** İşletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlar ve olaylarda konuğa yardımcı olur.

**Modül Adı:** Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.
- Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.

**Kazanım 4:** Psikolojik kuramlara uygun olarak turist psikolojisini açıklar.

**Modül Adı:** Turizm ve İnsan Psikolojisi

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Psikolojik kuramlara uygun olarak turist davranış biçimlerini açıklar.
- Turistik ortama uygun olarak turistik deneyimi açıklar.
- Turistler arası ilişkileri açıklar.

## **DAL DERSLERİ**

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanında yer alan dallara ait özel bilgi ve becerileri kazandıracak dal dersleri; Anadolu meslek programında 10. 11. ve 12. sınıflarda yer alan iş başında veya işletmelerde uygulanması öngörülen derslerdir.

Bu derslerin amacı, önerilen süresi (haftalık ders saati), kazanımları ile modülleri aşağıda verilmiştir.

### **İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ**

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

İşletmelerde Mesleki Eğitim dersi Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre yapılır.

## AŞÇILIK DALI DERSLERİ

### MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati:** 5

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

**Modül Adı:** Uluslararası Özel Çorbalar

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

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

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

**Modül Adı:** Temel Sos ve Türeyenleri

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

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

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

**Modül Adı:** Patates Garnitürleri

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

#### Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Hazırlayacağı ürünün özelliğine uygun olarak patatesleri ve diğer araç gereçleri seçip ön hazırlık yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirerek (purée ) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında patates garnitürleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.

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

**Modül Adı:** Etlerin Hazırlanması

**Modülün Süresi:** 40/23 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Et Pişirme

**Modülün Süresi:** 80/42 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Balıklar ve Su Ürünleri

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Salata ve Salata Sosları

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Pilavlar

**Modülün Süresi:** 40/10 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Makarna ve Makarna Sosları

**Modülün Süresi:** 40/10 ders saati



### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Yeni Yemek Reçeteleri

**Modülün Süresi:** 40/10 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

### **HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati:** 2

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

**Modül Adı:** Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/24 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/14 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve

görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

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

**Modülün Süresi:** 40/22 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## **TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati:** 5

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

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Çorbalar

**Modülün Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/35 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Türk Mutfağına Özgü Makarnalar

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/10 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

### **TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

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

**Önerilen Haftalık Ders Saati:** 3

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

**Modül Adı:** Sütlü Tatlılar

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

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Meyve Tatlıları

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

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve

görünümde hamur tatlıları hazırlar.

**Modül Adı:** Hamur Tatlıları

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Tahıl Tatlıları

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Kadayıf Çeşitleri

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Baklavalalar

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## AÇIK BÜFE DERSİ

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

**Önerilen Haftalık Ders Saati: 2**

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

**Modül Adı:** Ordövr ve Mezeler

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Kokteyl Yiyecekleri

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Açık Büfe Hazırlama

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ

### TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati: 5**

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

**Modül Adı:** Bisküvi ve Kurabiyeler

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modül Adı:** Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Ekmek Çeşitleri

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Soğuk-Sıcak İçecekler

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

**TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

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



### **Haftalık Ders Saati: 3**

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

**Modül Adı:** Sütlü Tatlılar

**Modülün Süresi:** 40/21 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Meyve Tatlıları

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Hamur Tatlıları

**Modülün Süresi:** 40/21 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Tahıl Tatlıları

**Modülün Süresi:** 40/12 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

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

**Modül Adı:** Kadayıf Çeşitleri

**Modülün Süresi:** 40/21 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Baklavalalar

**Modülün Süresi:** 40/21 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

### **PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati:** 5

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

**Modül Adı:** Tart ve Kiş Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Pasta ve Kurabiye Dekorları

**Modülün Süresi:** 80/45 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Yaş Pastalar

**Modülün Süresi:** 80/45 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Şekerlemeler

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Yeni Pasta Ürünleri Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

**PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ**

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

**Önerilen Haftalık Ders Saati:** 2

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

**Modül Adı:** Pastanede Yerleşim Planı

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Günlük İşleri Planlama

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Pastanede Depolama İşlemleri

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Pastanede Kalite Kontrol

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.
- Pastanede hazırlanan ürünlerin duysal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.

### **AÇIK BÜFE DERSİ**

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

**Önerilen Haftalık Ders Saati:** 2

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

**Modül Adı:** Ordövr ve Mezeler

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Kokteyl Yiyecekleri

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Açık Büfe Hazırlama

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

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## **SERVİS DALI DERSLERİ**

### **YİYECEK SERVİSİ DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati: 5**

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

**Modül Adı:** Rezervasyon ve Konuk Kabulü

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alıp ilgili birimlere iletir.
- Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alıp ilgili birimlere iletir.
- Nezaket kurallarına uygun olarak konukları karşılar.
- Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konukları masalarına yerleştirir.

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

**Modül Adı:** Menü Siparişi Alma

**Modülün Süresi:** 40/35 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Konuk Uğurlama

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Klasik Usullerde Servis

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Modern Usullerde Servis

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Oda Servisi

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Kahvaltı Servisi

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Aperatif Yiyeceklerin Servisi

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

### **KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati:** 5

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

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

**Modülün Süresi:** 80/60 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Salataların Servisi



**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Fondü

**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Tranş (Tranche)

**Modülün Süresi:** 80/60 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

**YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ**

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

**Haftalık Ders Saati:** 5

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

**Modül Adı:** Kıymetli Antrelerin Servisi

**Modülün Süresi:** 80/50 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket ilkelerine uygun şekilde istiridyeye servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde istakoz servisini yapar.

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

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

**Modül Adı:** Ordövrlerin Servisi

**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Çorbaların Servisi

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Hamur İşleri Servisi

**Modülün Süresi:** 40/35 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Kıymetli Sebzelerin Servisi

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Meyve ve Tatlıların Servisi

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## **İÇECEK SERVİSİ DERSİ**

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

**Önerilen Haftalık Ders Saati: 2**

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

**Modül Adı:** İçecek Makinelerini Hazırlama

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Soğuk İçecek Servisi

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Sıcak İçeceklerin Servisi

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

## HOSTESLİK DALI DERSLERİ

### UÇUŞ ÖNCESİ VE SONRASI İŞLEMLER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak seferin özelliğine göre havalimanında uçuş öncesi ve sonrası işlemleri yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 5

**Kazanım 1:** Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre havalimanında uçuş seferinin ön hazırlığını yapar.

**Modül Adı:** Uçuş Seferinin Ön Hazırlığı

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre gerekli dokümanları hazırlar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre hava yolu şirketinin prosedürlerine uygun olarak kişisel hazırlık yapar.

**Kazanım 2:** Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre ekip brifingine iştirak eder.

**Modül Adı:** Ekip Brifingi

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre sorumlu kaptan pilot tarafından yapılan brifinge iştirak eder.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre kabin amiri ile yapılan brifinge iştirak eder.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre kabin hazırlığını yapar.

**Modül Adı:** Kabin Hazırlığı

**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri alarak uçuş öncesi kabinin emniyet hazırlığını yapar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre uçuş dokümanlarını teslim alır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre uçuş öncesi kabinin konfor hazırlığını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre kabin içi güvenlik aramasını yapar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre uçağa yolcu

kabul eder.

**Modül Adı:** Uçağa Yolcu Kabulü

**Modülün Süresi:** 40/20 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre yolcu karşılar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre yolcu yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre uçuş kapısını kapatır.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre kabini ve yolcuları kalkışa hazırlar.

**Modül Adı:** Kabini ve Yolcuları Kalkışa Hazırlama

**Modülün Süresi:** 40/25 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Nezaket ve görgü kurallarına uyarak yolcuyu bilgilendirir.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak emniyet brifingi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak ulusal ve uluslararası mevzuata göre kabin içinde kalkış öncesi son kontrolleri yapar.

**Kazanım 6:** Ulusal ve uluslararası mevzuata göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uçuş süresince emniyet ve konforu sağlar.

**Modül Adı:** Uçuş Süresince Emniyet ve Konfor

**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuata uyarak kalkış sonrası öncelikli kabin hazırlıklarını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde servis tekniklerini kullanarak ikram servisi hazırlıklarını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde servis tekniklerini kullanarak ikram servisi yapar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata uygun şekilde alçalma ve iniş hazırlıklarını yapar.

**Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak ulusal ve uluslararası mevzuata uyarak kabin ve yolcuyu gözlemler.

**Modül Adı:** Kabin ve Yolcuyu Gözleme

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği kuralları doğrultusunda ulusal ve uluslararası mevzuata uyarak kabini gözlem altında tutar.
- İş sağlığı ve güvenliği kuralları doğrultusunda ulusal ve uluslararası mevzuata uygun şekilde yolcuyu gözlem altında tutarak ihtiyaçlarını karşılar.

**Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata uygun şekilde yolcuyu uçaktan indirir.

**Modül Adı:** Yolcuyu Uçaktan İndirme

**Modülün Süresi:** 40/30 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata uyarak uçağın kapısını açar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata uyarak istasyon yetkilisi ile brifing yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak görgü ve nezaket kurallarına uyarak yolcuyu uğurlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ulusal ve uluslararası mevzuata uyarak yolcuyu uğurlama sonrası gerekli işlemleri yapar.

## **HAVA YOLU ULAŞIMI DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hava yolu ulaşımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 3

**Kazanım 1:** Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre sivil havacılık kavramını açıklar.

**Modül Adı:** Havacılık ve Havacılığın Tarihçesi

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Havacılık ve sivil havacılığı açıklar.
- Ulusal ve Uluslararası sivil havacılık kuruluşlarını açıklar.
- Havacılık ile ilgili uluslararası antlaşmaları açıklar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre genel havacılık kavramını açıklar.

**Modül Adı:** Genel Havacılık

**Modülün Süresi:**40/27 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Havaalanı ile ilgili kavramları açıklar.
- Uçağın bölümlerini açıklar.
- Uçağın parçalarını açıklar.
- Uçuş alanını açıklar.
- Uçuşta tehlikeli maddeleri açıklar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre sivil havacılıkta haberleşmeyi açıklar.

**Modül Adı:** Havacılıkta Haberleşme

**Modülün Süresi:** 40/21 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre havacılık alfabetini açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre hava yolunda telsiz haberleşmelerini açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre havacılık ile ilgili mesajlaşmayı açıklar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre hava yolunda trafik ve yolcu haklarını açıklar.

**Modül Adı:** Hava yolunda Trafik ve Yolcu Hakları

**Modülün Süresi:** 40/15 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Mevzuatlar doğrultusunda hava yolu şirketinin haklarını açıklar.

- Mevzuatlar doğrultusunda hava yolunda yolcu haklarını açıklar.

**Kazanım 5:** Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre hosteslikle ilgili kurum ve mevzuatları açıklar.

**Modül Adı:** Hosteslikle ilgili Kurum ve Mevzuatlar

**Modülün Süresi:** 40/27 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hava ve yer hosteslerinin çalışma alanlarını ve özelliklerini açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hava ve yer hostesliğiyle ilgili kurum ve kuruluşları açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre kabin ekibinin uçuş görev süreleri ve uyacağı kuralları açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre kabin ekibinin kontrolü ve alacağı sağlık önlemlerini açıklar.

### **OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak otobüs/tren hosteslik hizmetlerini yürütme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 3

**Kazanım 1:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre servis tekniklerine uyarak otobüste servis hizmetlerini yapar.

**Modül Adı:** Otobüste Servis Hizmetleri

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına, servis tekniklerine uygun şekilde otobüste servis ile ilgili ön hazırlıkları yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına, servis tekniklerine uygun şekilde otobüste yiyecek içecek servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına, servis tekniklerine uygun şekilde otobüste diğer servis hizmetlerini yapar.

**Kazanım 2:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak firmanın işletme prosedürüne göre otobüste seyahat hizmetlerini yapar.

**Modül Adı:** Otobüste Seyahat Hizmetleri

**Modülün Süresi:** 40/27 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Firmanın organizasyon şemasına göre yetkili birimden görev talimatını alır.
- Hijyen kurallarına göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aracın temizliğini ve iç donanım kontrolünü yapar.
- Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar.
- Yolcu listesine göre otobüste bilet işlemlerini yapar.
- Otobüste, seyahat sırasındaki işlemleri yapar.
- İletişim yöntemlerine göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak özel ve acil durumlarla ilgili işlemleri yapar.
- Görgü ve nezaket kurallarına uygun olarak yolcuları uğurlar.
- Aracın son kontrolünü yaparak seyahat raporu hazırlar.

**Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları Mevzuatı'na uygun olarak trende seyahat hizmetlerini yapar.

**Modül Adı:** Trende Seyahat Hizmetleri

**Modülün Süresi:** 40/27 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına göre aylık çalışma planına uygun olarak görev talimatını alır.
- Hijyen kurallarına göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak trenin temizlik ve iç donanım kontrolünü yapar.
- Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına uygun olarak trende seyahat sırasındaki işlemleri yapar.
- İletişim yöntemlerine göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak özel ve acil durumlara ilgili işlemleri yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak görgü ve nezaket kurallarına uygun şekilde yolcuları uğurlayıp trenin son kontrolünü yapar.

**Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatı'na uygun olarak trende bilet ve bagaj işlemlerini yapar.

**Modül Adı:** Trende Bilet ve Bagaj İşlemleri

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları uygun olarak trende bilet işlemlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına uygun olarak trende bagaj işlemlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına uygun olarak trende uluslararası bilet ve bagaj işlemlerini yapar.

**Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına göre trende elektrikli sistemleri kontrol ederek kullanır.

**Modül Adı:** Trende Elektrik Sistemleri

**Modülün Süresi:** 40/18 ders saati

#### **Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına göre aydınlatma sistemlerini kontrol ederek kullanır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına göre iklimlendirme sistemlerini kontrol ederek kullanır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları mevzuatına göre vagon tamamlayıcı sistemleri kontrol ederek kullanır.

### **YOLCULARLA İLETİŞİM DERSİ**

Bu derste öğrenciye; yolcularla etkili iletişim kurma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Önerilen Haftalık Ders Saati: 2**

**Kazanım 1:** Beden dilini kullanarak topluluk karşısında ve bulunduğu ortamlarda hitabet kurallarına uyar.



**Modül Adı:** Beden Dili ve Hitabet

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Anlatım yöntemlerini uygular.
- Beden dilini iletişimde etkili ve doğru kullanır.
- Hitabet kuralları doğrultusunda konuşur.

**Kazanım 2:** Görgü ve protokol kurallarına göre karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.

**Modül Adı:** Görgü ve Protokol Kuralları

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre karşılama/uğurlama işlemlerini yapar.
- Nezaket ve görgü kurallarını göre karşılama/uğurlama işlemlerini yapar.

**Kazanım 3:** Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına göre yönetim tekniklerini kullanarak ekip içerisinde iletişim kurar.

**Modül Adı:** Uçuş Ekibi İçinde Etkili İletişim

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/8 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına uyar.
- Yönetim tekniklerini uygular.
- Ekip içinde iletişim kurar.

**Kazanım 4:** Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre stres yönetimi kurallarına uygun olarak yolcularla iletişim kurar.

**Modül Adı:** Yolcularla Etkili İletişim

**Modülün Önerilen Süresi:** 40/6 ders saati

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre yolcularla doğru ve etkili iletişim kurar.
- Stres yönetimi kurallarını uygulayarak yolcularla sağlıklı iletişim kurar.

**Kazanım 5:** Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlayarak tekniğine uygun anons yapar.

**Modül Adı:** Anons Yapma

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre hava yollarında anons yapar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre otobüste/trende her türlü anonsu zamanında ve etkileyici şekilde yapar.
- Görgü ve nezaket kurallarına göre fuarda anons yapar.

### **FUAR / KONGRE HOSTESLİĞİ DERSİ**

Bu derste öğrenciye; fuar / kongrelerde hosteslik hizmetlerini yürütme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## Önerilen Haftalık Ders Saati: 2

**Kazanım 1:** Fuar / kongrenin içeriğine göre iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini alarak ön hazırlıkları yapar.

**Modül Adı:** Fuar / Kongre Öncesi Hazırlıklar

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Fuar / kongrenin içeriğine göre ön hazırlıkları yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına göre fuar/kongre alanının düzenlenmesi ile ilgili işlemleri yapar.

**Kazanım 2:** Karşılama tekniklerine uyarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre müşteri hizmetlerini yürütür.

**Modül Adı:** Fuar / Kongrede Müşteri Hizmetleri

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Karşılama tekniklerine göre katılımcıları karşılayarak açılış işlemlerine yardımcı olur.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre servis tekniklerini kullanarak ikram hizmetlerinin kontrolünü yapar.
- Fuar / kongrenin özelliğine göre diğer müşteri hizmetlerini yapar.

**Kazanım 3:** Fuarın / kongrenin içeriğine göre stant hizmetlerini yapar.

**Modül Adı:** Fuar / Kongrede Stant Hizmetleri

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

- Standın çeşidine göre ilgili hazırlıkları yapar.
- Fuar / kongrenin içeriğine göre hazırlanan stantlarda ürünü tanıtarak satışını yapar.
- Stant özelliğine uygun diğer stant işlemlerini yapar.

## İÇECEK SERVİSİ DERSİ

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

## Önerilen Haftalık Ders Saati: 2

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

**Modül Adı:** İçecek Makinelerini Hazırlama

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Soğuk İçecek Servisi

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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

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

**Modül Adı:** Sıcak İçeceklerin Servisi

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

**Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları**

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