

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

Ankara, 2021

## İÇİNDEKİLER

|  |    |
|--|----|
| TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER .....            | 1  |
| TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ HEDEFLERİ .....                         | 3  |
| TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ.....                             | 3  |
| REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR .....                                    | 3  |
| BELGELENDİRME .....  | 4  |
| AŞÇILIK DALI TELAFİ PROGRAMI DERS ÇİZELGESİ .....                          | 5  |
| PASTA VE TATLI YAPIMI DALI TELAFİ PROGRAMI DERS ÇİZELGESİ .....            | 6  |
| SERVİS DALI TELAFİ PROGRAMI DERS ÇİZELGESİ .....                           | 7  |
| TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR ..... | 8  |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....   | 10 |
| PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI .....                              | 12 |
| ALAN / DAL DERSLERİ .....  | 13 |
| ALAN ORTAK DERSLERİ .....  | 13 |
| BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ .....                                    | 13 |
| AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ .....                                 | 15 |
| DAL DERSLERİ.....  | 16 |
| AŞÇILIK DALI DERSLERİ.....   | 16 |
| TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ.....   | 16 |
| SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ.....   | 17 |
| MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ .....  | 18 |
| AÇIK BÜFE DERSİ .....  | 21 |
| TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ .....   | 21 |
| HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ.....  | 23 |
| TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....   | 23 |
| PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ.....                                   | 25 |
| TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ.....   | 25 |
| SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ.....   | 26 |
| TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ .....   | 27 |
| AÇIK BÜFE DERSİ .....  | 29 |
| PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....   | 29 |
| PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ.....   | 31 |
| TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....   | 31 |
| SERVİS DALI DERSLERİ .....   | 33 |
| TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ.....   | 33 |
| SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ.....   | 34 |
| YİYECEK SERVİSİ DERSİ .....  | 35 |
| İÇECEK SERVİSİ DERSİ.....  | 37 |
| KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ .....   | 38 |
| YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ.....                                       | 39 |

## TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

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

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

Program geliştirme süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Analiz</b>        | : İş piyasası ihtiyaç analizi/beceri ihtiyaç analizi/eğitim ihtiyaç analizi/meslek analizi/ulusal meslek standartları |
| <b>Tasarlama</b>     | : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması                                       |
| <b>Geliştirme</b>    | : Program dokümanlarının hazırlanması   |
| <b>Uygulama</b>      | : Programların onaylanması ve uygulanması   |
| <b>Değerlendirme</b> | : Uygulamaların izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi   |

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

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Program Geliştirme Komisyonu, aşağıda sıralanan program dokümanlarını hazırlamak için planlanan bir dizi faaliyet gerçekleştirmiştir. Planlanan faaliyetler sonunda aşağıdaki dokümanlar hazırlanmıştır:

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

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

Öğrenme kazanımlarının yazılmasında aşağıdaki konulara dikkat edilmiştir:

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

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Telafi Çerçeve Öğretim Programı yukarıda sıralanan program dokümanları doğrultusunda düzenlenmiştir.

## TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ HEDEFLERİ

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda öğrencilere, alan/dallar ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra öğrencilerin yeniliğe ve 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 Programı'nda

1. Aşçılık
2. Pasta ve tatlı yapımı
3. Servis

dalları yer almaktadır.

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

Bu programda öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliğinin yer aldığı beslenme ilkeleri ve hijyen, ahilik kültürü ve girişimcilik, temel yiyecek üretimi ve servis hazırlıkları 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 ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi en fazla yirmi yedi hafta olarak uygulanacaktır.

## REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR

Program hazırlanırken; Resmî Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartları, Ulusal Yeterlilikler, ISCED-F Sınıflaması ve ilgili diğer mevzuatlardan yararlanılmıştır.

- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik
- Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği
- Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
- Türk Gıda Kodeksi

- İSO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- İSO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Aşçı 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 19.03 2015 tarih ve 29300 sayılı mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Kabin Memuru 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Pastacı 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 11.09.2015 tarih ve 29472 sayılı mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Servis Görevlisi 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 30.09.2020 tarih ve 31260 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hızlı Servis (Fast Food) Restoran Sorumlusu (Supervisor) 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı

### **BELGELENDİRME**

Bu telafi çerçeve öğretim programında öğrenimini gördüğü dalı başarı ile tamamlayanlara ustalık belgesi verilir.

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

| DERSLER                            |                                | TOPLAM<br>DERS SAATİ |
|------------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| <b>ALAN<br/>ORTAK<br/>DERSLERİ</b> | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN    | 50                   |
|                                    | AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK | 25                   |
| <b>DAL<br/>DERSLERİ</b>            | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ          | 150                  |
|                                    | SERVİS HAZIRLIKLARI            | 100                  |
|                                    | MUTFAK UYGULAMALARI            | 175                  |
|                                    | AÇIK BÜFE                      | 50                   |
|                                    | TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ         | 125                  |
|                                    | HAMUR ÜRÜNLERİ                 | 75                   |
|                                    | TATLI YAPIM TEKNİKLERİ         | 75                   |
| <b>PROGRAMIN TOPLAM DERS SAATİ</b> |                                | <b>825</b>           |

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

| DERSLER                            |                                | TOPLAM<br>DERS SAATİ |
|------------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| <b>ALAN<br/>ORTAK<br/>DERSLERİ</b> | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN    | 50                   |
|                                    | AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK | 25                   |
| <b>DAL<br/>DERSLERİ</b>            | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ          | 150                  |
|                                    | SERVİS HAZIRLIKLARI            | 100                  |
|                                    | TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ         | 175                  |
|                                    | AÇIK BÜFE                      | 50                   |
|                                    | PASTA YAPIM TEKNİKLERİ         | 150                  |
|                                    | PASTANE ORGANİZASYONU          | 50                   |
|                                    | TATLI YAPIM TEKNİKLERİ         | 75                   |
| <b>PROGRAMIN TOPLAM DERS SAATİ</b> |                                | <b>825</b>           |



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

| DERSLER                            |                                | TOPLAM DERS SAATİ |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| ALAN ORTAK DERSLERİ                | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN    | 50                |
|                                    | AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK | 25                |
| DAL DERSLERİ                       | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ          | 150               |
|                                    | SERVİS HAZIRLIKLARI            | 100               |
|                                    | YİYECEK SERVİSİ                | 175               |
|                                    | İÇECEK SERVİSİ                 | 50                |
|                                    | KONUK MASASINDA SERVİS         | 150               |
|                                    | YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ      | 125               |
| <b>PROGRAMIN TOPLAM DERS SAATİ</b> |                                | <b>825</b>        |

## TELAFİ ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

1. Bu program en az ortaöğretim mezunları için hazırlanmıştır.
2. Bu çerçeve öğretim programı; öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve öğrencilerin istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan kazanımlara dayalı modüler yapıda geliştirilmiştir.
3. Telif çerçeve öğretim programı ile öğrencilerin alan ve dal ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması, yeniliğe ve değişime uyum sağlaması, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilmesi, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilmesi ve mesleki yeterliliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.
4. Program günde 8 saat ve en fazla yirmi yedi hafta olarak uygulanacaktır. Eğitim öğretim faaliyetleri, telif çerçeve öğretim programında yer alan kazanımlar ile hedeflenen bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanır ve uygulanır.
5. Öğrencilerin kayıtları e-mesem sistemi üzerinden işletme ile sözleşme imzaladıktan sonra yapılır ve bu program uygulanmaya başlanır.
6. Alan ve dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve modüllerden oluşmaktadır. Alan ve dal dersleri işletmede uygulanabilecektir. Bu derslerin ders saati süreleri telif çerçeve öğretim programındaki derslerde yer alan "Toplam Ders Saati" kısmında gösterilmiştir.
7. Dersler birbirini takip edecek şekilde uygulanabileceği gibi işletmeler tarafından belirlenen program doğrultusunda da uygulanabilir.
8. Derslerin kazanımları işletmelerde görevli usta öğretici veya eğitici personel tarafından verilecektir.
9. Telif programına devam zorunludur. Öğrenciler devam etmek zorunda oldukları telif programına ait özürsüz toplam ders saatinin en az altıda biri kadar devamsızlık yapmaları hâlinde başarısız sayılırlar.
10. Bu programa devam eden öğrenciler her ders için iş dosyası hazırlar. İş dosyaları Bakanlıkça belirlenen kriterler doğrultusunda usta öğreticiler veya eğitici personel tarafından puanla değerlendirilir.
11. Program sonunda öğrenciler ilk yapılacak ustalık beceri sınavına alınır.
12. Herhangi bir sebeple ustalık beceri sınavına katılmayan öğrenciler sonraki dönemlerdeki sınavlara alınırlar.
13. Ustalık beceri sınavı puanı 50 ve üzeri olmak koşuluyla işletmelerce derslere verilen puanların ağırlıklı not ortalamasının yüzde 40'ı ile ustalık beceri sınav puanının yüzde 60'ının toplamı 50 ve üzeri olanlar ustalık belgesi almaya hak kazanırlar.
14. Ders ve modül kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. İşletmeler tarafından referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı ile ders bilgi formları ve modül bilgi sayfaları doğrultusunda gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri alınır.
15. Değerler eğitimi kapsamındaki etkinlikler, Türk millî eğitiminin genel ve özel amaçları 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 alışkanlık, olumsuz davranış, aşırılık ve israftan kaçınan bireyler yetiştirilmesini sağlayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Bu kapsamda adalet, çalışkanlık, sabır, iş, sorumluluk, saygı, iyilik, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, öz güven, 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.

Bu süreçte aşağıda belirtilen konular sağlanmalıdır:

- Ölçme ve değerlendirme etkinliğinin hangi amaçla yapılacağına karar verilmesi
- Objektif değerlendirme yapmak ve doğru kararları vermek için gerekenler şunlardır:
- Süreç başında ön koşul bilgileri yoklayan ve öğrencinin hazır bulunuşluğunu belirleyen tanıma
  - Süreç devam ederken her modül sonunda öğrenme eksikliklerini ve öğrenme güçlüklerini belirlemek için izleme
  - Süreç sonunda programda modüllerin öğrenme kazanımlarına ulaşma ve yeterliliklere sahip olma düzeyini belirlemek için de düzey belirleme
- Modüllerin amaçlanan bilişsel, duyuşsal ve devimsel (psikomotor) kazanımlarının niteliklerine uygun ölçme araçları hazırlanması
  - Öğrenme kazanımlarını yoklayan gözlenebilir, ölçülebilir ifadelere dönüştürülmüş başarımların ölçütlerinin temel alınması
  - Ölçme araçlarının açık ve anlaşılır olması
  - Gerekli olan araç gereç ve materyallerin ortamda hazır bulundurulması

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

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

Duyuşsal beceriler, doğrudan gözlenemeyen öğrenmeler olduğu için istenen davranışlara ait ölçütler belirlenmelidir. Tüm bunları ölçebilecek nitelikte kontrol ve gözlem listelerinden yararlanılmalıdır.

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

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

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

Ayrıca ölçme araçlarının hazırlanmasında beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar da dikkate alınmalı; ölçme araçları bilişsel, duyuşsal ve devimsel (psikomotor) özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapıda oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak kazanımlara dayalı geliştirilen programların ölçme değerlendirme sürecinde yukarıda belirtilen hususlar ile birlikte aşağıdaki şu hususlar da dikkate alınmalıdır:

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

## PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI

### Alan Ortak Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği, beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili iş ve işlemleri yapar.
- Ahilik kültürü ve meslek etiğine uygun davranışlar sergiler.
- Alanı ile ilgili geliştirdiği girişimci fikirler doğrultusunda gerekli iş ve işlemleri yapar.

### Aşçılık Dalına Ait Kazanımlar

- Reçeteye ve kalite ölçütlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- Servis hazırlıklarını yapar.
- Reçeteye göre mutfak uygulamaları ile ilgili iş ve işlemleri yapar.
- İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde açık büfe ürünlerini hazırlayıp sunar.
- Türk mutfağı yemekleri yapar.
- Hamur ürünleri hazırlar.
- Tatlılar hazırlar.

### Pasta ve Tatlı Yapımı Dalına Ait Kazanımlar

- Reçeteye ve kalite ölçütlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- Servis hazırlıklarını yapar.
- İstenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklığa sahip ürünü hazırlarken temel hamur tekniklerini kullanır.
- İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde açık büfe ürünlerini hazırlayıp sunar.
- İstenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve görünüşe sahip ürünü hazırlarken pasta yapım tekniklerini kullanır.
- İşletmenin amacına ve ürün çeşitliliğine göre pastane organizasyonu yapar.
- Reçetesine uyarak tatlılar hazırlar.

### Servis Dalına Ait Kazanımlar

- Reçeteye ve kalite ölçütlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- Servis hazırlıklarını yapar.
- Hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyarak yiyecek servisi yapar.
- Hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyarak içecek servisi yapar.
- Hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyarak konuk masasında servis yapar.
- Hijyen, servis, nezaket ve görgü kurallarına uyarak yemek gruplarının servisini yapar.

## ALAN / DAL DERSLERİ

Alan ve dal dersleri öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve mesleğe hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri uygulamalı dersler olup modüler yapıda hazırlanmıştır. Dersler alan ve dalın özelliğine göre programa yerleştirilmiştir.

## ALAN ORTAK DERSLERİ

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

### BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği, beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Toplam Ders Saati: 50**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirleri alır.   |
| Modül Adı                             | İş Sağlığı ve Güvenliği  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar.</li><li>2. Meslek hastalıkları ve bu hastalıklardan korunma yöntemlerini açıklar.</li><li>3. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır.</li></ol>   |
| Kazanım 2                             | Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.  |
| Modül Adı                             | Kişisel Hijyen   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.</li><li>2. Yapacağı işe uygun, farklı iş kıyafetleri giyer.</li><li>3. Hizmet sunarken sağlığını korumak için vücut mekaniklerine uygun hareket eder.</li><li>4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.</li></ol>   |
| Kazanım 3                             | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.  |
| Modül Adı                             | Hijyen ve Sanitasyon   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.</li><li>3. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</li><li>4. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</li></ol> |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 4                             | Mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.   |
| Modül Adı                             | Mutfak Üniteleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar.</li> <li>2. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri, hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.</li> <li>3. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.</li> <li>4. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.</li> <li>5. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.</li> <li>6. Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.</li> </ol>   |
| Kazanım 5                             | Günlük alınması gereken besin miktarına göre besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.   |
| Modül Adı                             | Besin Öğeleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>2. Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>3. Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>4. Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>5. Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>6. Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> </ol> |
| Kazanım 6                             | Porsiyon miktarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanır.  |
| Modül Adı                             | Besin Grupları   |



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

## AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ

Bu derste öğrenciye, ahilik kültürü ve girişimcilik ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Toplam Ders Saati: 25**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | Çalışma hayatında etkili iletişim kurarak ahilik kültürü ve meslek etiğine uygun davranışlar gösterir.  |
| Modül Adı                             | Ahilik Kültürü ve Meslek Etiği  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çalışma hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.</li> <li>2. Çalışma hayatında ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyar.</li> </ol>  |
| Kazanım 2                             | İş fikri geliştirme, iş kurma, pazarlama planı, fikrî ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili işlemleri yapar.   |
| Modül Adı                             | Girişimcilik  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Girişimci fikirler geliştirir.</li> <li>2. Meslek grubuyla ilgili örnek iş kurma modelleri geliştirir.</li> <li>3. Pazarlama planı hazırlar.</li> <li>4. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlar.</li> </ol> |

## DAL DERSLERİ

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan dallara ait özel bilgi ve becerileri kazandıracak dal dersleri; iş başında veya işletmelerde uygulanması öngörülen derslerdir. Bu derslerin amacı, süresi, kazanımları ile modülleri aşağıda verilmiştir.

### AŞÇILIK DALI DERSLERİ

#### TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 150**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Aşamalarına uygun şekilde elde ve makinede bulaşık yıkar.  |
| Kazanım 2                             | Atıkları yöntemine uygun şekilde toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.  |
| Modül Adı                             | Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bulaşığı elde yıkar.</li><li>2. Bulaşığı makinede yıkar.</li><li>3. Hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda atıkları toplar.</li><li>4. Atıkları ortamdaki uzaklaştırır.</li></ol>   |
| Kazanım 3                             | Sebzeleri pişirmeye hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.</li><li>2. Sebzeleri uluslararası doğrama tekniklerine göre doğrar.</li><li>3. Lezzet verici karışımları hazırlar.</li><li>4. Hazırladığı sebzeleri ve lezzet verici karışımları muhafaza eder.</li></ol>   |
| Kazanım 4                             | Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak sebze garnitürleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sebze Garnitürleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.</li><li>2. Sebze garnitürlerini buharda pişirir.</li><li>3. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.</li><li>4. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.</li><li>5. Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.</li><li>6. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.</li><li>7. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.</li><li>8. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.</li><li>9. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.</li></ol> |
| Kazanım 5                             | Fond, lezzet verici karışımları ve çorbaları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Fond ve Temel Çorbalar   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çorba fondu hazırlar.</li> <li>2. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar.</li> <li>3. Berrak çorbalar hazırlar.</li> <li>4. Kremalı çorbalar hazırlar.</li> <li>5. Taneli çorbalar hazırlar.</li> <li>6. Pürelî çorbalar hazırlar.</li> </ol>                                  |
| Kazanım 6                             | Reçeteye uygun olarak yumurtaları pişirir.  |
| Modül Adı                             | Yumurta Pişirme   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtaları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtaları haşlayarak pişirir.</li> <li>3. Sahanda yumurta pişirir.</li> <li>4. Çırpılmış yumurta pişirir.</li> <li>5. Pankek-krep pişirir.</li> </ol>   |
| Kazanım 7                             | Kolay hamur işleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Kolay Hamur İşleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre çeşitli kekler hazırlar.</li> <li>2. Basit kurabiyeler hazırlar.</li> <li>3. Hazır yufkadan ürünler hazırlar.</li> <li>4. Poğaçâ hazırlar.</li> <li>5. Pizzalar hazırlar.</li> <li>6. Hazır ürünlerle tatlılar hazırlar.</li> </ol> |

### SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ

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

**Toplam Ders Saati:** 100

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafetinin ve dolabında bulundurması gereken araç gereçlerin hazırlığını yapar.   |
| Modül Adı                             | İş İçin Hazırlık   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.</li> <li>2. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.</li> </ol> |
| Kazanım 2                             | Salon düzenlemesi yapar.   |
| Modül Adı                             | Salon Düzenlemesi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masa ve sandalyeleri servise hazırlar.</li> <li>2. Servis arabasının hazırlığını yapar.</li> <li>3. Servantların hazırlığını yapar.</li> </ol>     |
| Kazanım 3                             | Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modül Adı                             | Masa Üstü Servis Takımları  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metal servis takımlarını hazırlar.</li> <li>2. Tabakları hazırlar.</li> <li>3. Bardakları hazırlar.</li> <li>4. Menaj takımlarını hazırlar.</li> </ol>  |
| Kazanım 4                             | Masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.   |
| Modül Adı                             | Masa Örtüleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer.</li> <li>2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar.</li> <li>3. Salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir.</li> </ol> |
| Kazanım 5                             | Kullanım amacına uygun şekilde peçeteleri temin ederek katlar.  |
| Modül Adı                             | Peçeteler   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun şekilde peçete temin eder.</li> <li>2. Kuver tabağına peçete katlar.</li> </ol>  |
| Kazanım 6                             | Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masalara yerleştirir.  |
| Modül Adı                             | Kuver Açma  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.</li> <li>2. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.</li> <li>3. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir.</li> <li>4. Servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.</li> </ol>  |
| Kazanım 7                             | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.  |
| Modül Adı                             | Taşıma ve Boş Toplama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Malzemeleri, taşıma hacmine uygun tepsiyle dikkatli bir şekilde taşır.</li> <li>2. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır.</li> <li>3. Servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.</li> </ol>                         |
| Kazanım 8                             | İçecek bankosunu hazırlar.  |
| Modül Adı                             | İçecek Bankosu Hazırlıkları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler.</li> <li>2. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hâle getirir.</li> </ol>  |

## MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 175**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | Uluslararası özel çorbaları pişirir.  |
| Modül Adı                             | Uluslararası Özel Çorbalar  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.<br>2. Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.<br>3. Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.  |
| Kazanım 2                             | Temel sos ve türeyenlerini hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Temel Sos ve Türeyenleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Sütle yapılan soslar hazırlar.<br>2. Domatesle yapılan soslar hazırlar.<br>3. Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.<br>4. Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.<br>5. Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar.<br>6. Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar.   |
| Kazanım 3                             | Patates garnitürleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Patates Garnitürleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Patates garnitürleri için ön hazırlık yapar.<br>2. Patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar.<br>3. Haşlayarak (bouilli) patates garnitürleri hazırlar.<br>4. Patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar.<br>5. Püre hâline getirerek patates garnitürü (purée) hazırlar.<br>6. Krokot (croquette) hazırlar.<br>7. Fırında patates garnitürleri hazırlar.<br>8. Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar. |
| Kazanım 4                             | Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Etlerin Hazırlanması  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Gövde etlerini kullanıma hazırlar.<br>2. Sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.<br>3. Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.<br>4. Kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.<br>5. Sakatatları kullanıma hazırlar.  |
| Kazanım 5                             | Uluslararası pişirme teknikleri ile eti pişirir.  |
| Modül Adı                             | Et Pişirme  |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir.</li> <li>2. Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir.</li> <li>3. Buharda (etüvé vapeur) eti pişirir.</li> <li>4. Kendi suyunda (etüvé) eti pişirir.</li> <li>5. Graten ederek eti pişirir.</li> <li>6. Bol yağda frit yöntemi ile eti kızartır.</li> <li>7. Fırında çevirerek (roti) eti pişirir.</li> <li>8. Sote (saute) ederek eti pişirir.</li> <li>9. Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir.</li> <li>10. Izgarada (grill) eti pişirir.</li> </ol> |
| Kazanım 6                             | Balıkları ve kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.  |
| Modül Adı                             | Balıklar ve Su Ürünleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Balıkları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Balıkları pişirir.</li> <li>3. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.</li> <li>4. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.</li> </ol>   |
| Kazanım 7                             | Salata ve salata sosları hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Salata ve Salata Sosları  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salata sosları hazırlar.</li> <li>2. Sebzelerle salata hazırlar.</li> <li>3. Tahıl ve makarnalarla salata hazırlar.</li> <li>4. Kuru baklagillerle salata hazırlar.</li> <li>5. Et ve sakatatlarla salata hazırlar.</li> <li>6. Deniz ürünleri salataları hazırlar.</li> <li>7. Uluslararası salatalar hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 8                             | Dünya ve Türk mutfağına özgü pilav pişirir.   |
| Modül Adı                             | Pilavlar  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ön hazırlık yaparak pilav pişirir.</li> <li>2. Dünya mutfaklarından pilavlar pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</li> </ol>  |
| Kazanım 9                             | Makarna ve makarna soslarını hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Makarna ve Makarna Sosları  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.</li> <li>2. Sos ve garnitürler ile makarnaları pişirir.</li> <li>3. Uluslararası mutfaklardan makarnalar pişirir.</li> </ol>  |
| Kazanım 10                            | Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni reçetelere göre yemekler hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Yeni Yemek Reçeteleri   |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.</li> <li>2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.</li> <li>3. Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.</li> </ol> |
|---------------------------------------|--|

### AÇIK BÜFE DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 50**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Ordövr ve mezeler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Ordövr ve Mezeler  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 2                             | Kokteyl yiyecekleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Kokteyl Yiyecekleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kokteyl yiyecekleri hazırlar.</li> <li>2. Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.   |
| Modül Adı                             | Açık Büfe Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> <li>2. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> </ol> |

### 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.

**Toplam Ders Saati: 100**

|           |  |
|-----------|--|
| Kazanım 1 | Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar. |
| Modül Adı | Türk Mutfağına Özgü Çorbalar           |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebzelerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>2. Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>3. Süt ve yoğurtla Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>4. Kuru baklagillerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>5. Etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> </ol>                    |
| Kazanım 2                             | Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirir.   |
| Modül Adı                             | Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirir.   |
| Modül Adı                             | Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuru baklagilleri pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> </ol>   |
| Kazanım 4                             | Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirir.  |
| Modül Adı                             | Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>4. Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>5. Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ol> |
| Kazanım 5                             | Türk mutfağına özgü makarnaları pişirir.   |
| Modül Adı                             | Türk Mutfağına Özgü Makarnalar   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü erişte pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü mantı pişirir.</li> </ol>  |
| Kazanım 6                             | Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirir.   |
| Modül Adı                             | Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü kebabları pişirir.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü köfteleri pişirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirir.</li> </ol>  |
| Kazanım 7                             | Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafı   |



|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafın ön hazırlığını yapar.</li> <li>2. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.</li> </ol> |
|---------------------------------------|---|

### HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 75**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mayalı hamur hazırlar.</li> <li>2. Mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar.</li> <li>3. Mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar.</li> <li>4. Mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlar.</li> </ol> |
| Kazanım 2                             | Özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Özleştirilerek yapılan basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>2. Özleştirilerek yapılan yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanya ve sponge hazırlar.</li> <li>2. Çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar.</li> <li>3. Çırpılarak yapılan hamurlardan cheese kekler hazırlar.</li> </ol>          |
| Kazanım 4                             | Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pataşu hamuru hazırlar.</li> <li>2. Pataşu hamurundan ekler ve profiterol hazırlar.</li> </ol>   |

### TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 75**

|           |  |
|-----------|--|
| Kazanım 1 | Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeler hazırlar. |
| Modül Adı | Sütlü Tatlılar                                 |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>2. Uluslararası mutfaklara özgü sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>3. Dondurulan sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>4. Çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.</li> </ol>              |
| Kazanım 2                             | Meyve tatlılarını hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Meyve Tatlıları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> <li>2. Uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Hamur tatlıları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Hamur Tatlıları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>2. Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>3. Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>4. Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar.</li> </ol> |
| Kazanım 4                             | Tahıl tatlıları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Tahıl Tatlıları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aşure hazırlar.</li> <li>2. Helvalar hazırlar.</li> <li>3. Zerde hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 5                             | Kadayıf çeşitleri hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Kadayıf Çeşitleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tel kadayıf tatlıları hazırlar.</li> <li>2. Kadayıf tatlıları hazırlar.</li> <li>3. Yassı kadayıf tatlısı hazırlar.</li> <li>4. Yöresel kadayıf tatlıları hazırlar.</li> </ol>  |
| Kazanım 6                             | Baklava hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Baklavalarda  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baklava hamurunu hazırlar.</li> <li>2. Oklavadan çekme tekniğı ile baklava hazırlar.</li> <li>3. Tepsiyeye döşeyerek ve keserek baklava hazırlar.</li> </ol>  |

## PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ

### TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati:** 150

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Aşamalarına uygun şekilde elde ve makinede bulaşık yıkar.  |
| Kazanım 2                             | Atıkları yöntemine uygun şekilde toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.  |
| Modül Adı                             | Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bulaşığı elde yıkar.</li><li>2. Bulaşığı makinede yıkar.</li><li>3. Hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda atıkları toplar.</li><li>4. Atıkları ortamdaki uzaklaştırır.</li></ol>   |
| Kazanım 3                             | Sebzeleri pişirmeye hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.</li><li>2. Sebzeleri uluslararası doğrama tekniklerine göre doğrar.</li><li>3. Lezzet verici karışımları hazırlar.</li><li>4. Hazırladığı sebzeleri ve lezzet verici karışımları muhafaza eder.</li></ol>   |
| Kazanım 4                             | Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak sebze garnitürleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sebze Garnitürleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.</li><li>2. Sebze garnitürlerini buharda pişirir.</li><li>3. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.</li><li>4. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.</li><li>5. Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.</li><li>6. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.</li><li>7. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.</li><li>8. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.</li><li>9. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.</li></ol> |
| Kazanım 5                             | Fond, lezzet verici karışımları ve çorbaları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Fond ve Temel Çorbalar   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Çorba fondu hazırlar.</li><li>2. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar.</li><li>3. Berrak çorbalar hazırlar.</li><li>4. Kremalı çorbalar hazırlar.</li><li>5. Taneli çorbalar hazırlar.</li><li>6. Pürelili çorbalar hazırlar.</li></ol>  |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 6                             | Reçeteye uygun olarak yumurtaları pişirir.  |
| Modül Adı                             | Yumurta Pişirme   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtaları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtaları haşlayarak pişirir.</li> <li>3. Sahanda yumurta pişirir.</li> <li>4. Çırpılmış yumurta pişirir.</li> <li>5. Pankek-krep pişirir.</li> </ol>   |
| Kazanım 7                             | Kolay hamur işleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Kolay Hamur İşleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre çeşitli kekler hazırlar.</li> <li>2. Basit kurabiyeler hazırlar.</li> <li>3. Hazır yufkadan ürünler hazırlar.</li> <li>4. Poğaça hazırlar.</li> <li>5. Pizzalar hazırlar.</li> <li>6. Hazır ürünlerle tatlılar hazırlar.</li> </ol> |

### SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ

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

**Toplam Ders Saati:** 100

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafetinin ve dolabında bulundurması gereken araç gereçlerin hazırlığını yapar.   |
| Modül Adı                             | İş İçin Hazırlık   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.</li> <li>2. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.</li> </ol>     |
| Kazanım 2                             | Salon düzenlemesi yapar.   |
| Modül Adı                             | Salon Düzenlemesi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masa ve sandalyeleri servise hazırlar.</li> <li>2. Servis arabasının hazırlığını yapar.</li> <li>3. Servantların hazırlığını yapar.</li> </ol>         |
| Kazanım 3                             | Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.   |
| Modül Adı                             | Masa Üstü Servis Takımları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metal servis takımlarını hazırlar.</li> <li>2. Tabakları hazırlar.</li> <li>3. Bardakları hazırlar.</li> <li>4. Menaj takımlarını hazırlar.</li> </ol> |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 4                             | Masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.   |
| Modül Adı                             | Masa Örtüleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer.<br>2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar.<br>3. Salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir. |
| Kazanım 5                             | Kullanım amacına uygun şekilde peçeteleri temin ederek katlar.  |
| Modül Adı                             | Peçeteler   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun şekilde peçete temin eder.<br>2. Kuver tabağına peçete katlar.  |
| Kazanım 6                             | Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masalara yerleştirir.  |
| Modül Adı                             | Kuver Açma  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.<br>2. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.<br>3. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir.<br>4. Servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.        |
| Kazanım 7                             | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.  |
| Modül Adı                             | Taşıma ve Boş Toplama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Malzemeleri, taşıma hacmine uygun tepsiyle dikkatli bir şekilde taşır.<br>2. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır.<br>3. Servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.                         |
| Kazanım 8                             | İçecek bankosunu hazırlar.  |
| Modül Adı                             | İçecek Bankosu Hazırlıkları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler.<br>2. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hâle getirir.  |

## TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel hamur tekniklerini kullanarak hazırlanan ürünler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Toplam Ders Saati:** 175

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Bisküvi ve kurabiyeleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Bisküvi ve Kurabiyeler   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlar.<br>2. Tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar.<br>3. Beze ve makaron hazırlar.<br>4. Tulip ve tuvil hazırlar.   |
| Kazanım 2                             | Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Mayalı hamur hazırlar.<br>2. Mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar.<br>3. Mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar.<br>4. Mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlar. |
| Kazanım 3                             | Ekmek ve ekmek çeşitleri hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Ekmek Çeşitleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Somun ekmek hazırlar.<br>2. Çeşit ekmek hazırlar.<br>3. Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar.<br>4. Uluslararası ekmek çeşitleri hazırlar.  |
| Kazanım 4                             | Özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Özleştirilerek yapılan basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.<br>2. Özleştirilerek yapılan yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.   |
| Kazanım 5                             | Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanya ve sponge hazırlar.<br>2. Çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar.<br>3. Çırpılarak yapılan hamurlardan cheese kekler hazırlar.    |
| Kazanım 6                             | Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Pataşu hamuru hazırlar.<br>2. Pataşu hamurundan ekler ve profiterol hazırlar  |
| Kazanım 7                             | Yağlı hamur ile ürünler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Yağlı Hamur ile Ürünler Hazırlama  |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>2. Yaprak hamuru (milföy) hazırlar.</li> <li>3. Milföy hamurundan çeşitli ürünler hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 8                             | Soğuk ve sıcak içecekleri özelliğine ve çeşidine göre hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Soğuk ve Sıcak İçecekler   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soğuk içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir.</li> <li>2. Sıcak içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir.</li> <li>4. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir.</li> </ol> |

### AÇIK BÜFE DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 50**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Ordövr ve mezeler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Ordövr ve Mezeler  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 2                             | Kokteyl yiyecekleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Kokteyl Yiyecekleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kokteyl yiyecekleri hazırlar.</li> <li>2. Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.   |
| Modül Adı                             | Açık Büfe Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> <li>2. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> </ol> |

### PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 150**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Tart ve kiş hamurlarından ürünler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Tart ve Kiş Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Tart ve tartölet hamurlarından ürünler hazırlar.<br>2. Kiş ve pay hamurlarından ürünler hazırlar.   |
| Kazanım 2                             | Çikolatadan tekniğine uygun şekilde çeşitli pasta dekorları hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Çikolatayı eritip kullanıma hazır hâle getirir.<br>2. Çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.<br>3. Çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.   |
| Kazanım 3                             | Çeşitli süsleme teknikleri kullanarak kurabiye ve pastaları süsler.  |
| Modül Adı                             | Pasta ve Kurabiye Dekorları  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.<br>2. Kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.<br>3. Krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiye süsler.<br>4. Sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.<br>5. Çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler. |
| Kazanım 4                             | Yaş pastalar hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Yaş Pastalar   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.<br>2. Gato pasta hazırlar.<br>3. Baton pasta hazırlar.<br>4. Rulo pasta hazırlar.<br>5. Amaca uygun özel gün pastaları yapar.  |
| Kazanım 5                             | Krokant ve meyve şekerlemeleri hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Şekerlemeler   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Krokant çeşitleri hazırlar.<br>2. 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 Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.<br>2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.<br>3. Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.               |



## PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 50**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | Pastane imalathanesinin yerleşim planını yapar.   |
| Modül Adı                             | Pastanede Yerleşim Planı  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pastane imalathanesinin yerleşim planını yapar.</li><li>2. Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin yerleşim planını yapar.</li><li>3. Pastane depolarının yerleşim planını yapar.</li><li>4. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirler.</li><li>5. Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.</li></ol>          |
| Kazanım 2                             | Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama yapar.  |
| Modül Adı                             | Günlük İşleri Planlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.</li><li>2. İş planına uygun olarak gün sonu işlemlerini yapar.</li><li>3. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlar.</li></ol>   |
| Kazanım 3                             | Pastanenin stok kontrollerini ve diğer depolama işlemlerini yapar.  |
| Modül Adı                             | Pastanede Depolama İşlemleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pastanedeki depoların stok kontrollerini yapar.</li><li>2. Pastane depolarında bulunan stok kontrol formlarını doldurur.</li><li>3. Depoların periyodik kontrollerini yapar.</li></ol>   |
| Kazanım 4                             | Hazırlanan pastane ürünlerinin kalite kontrolünü yapar.   |
| Modül Adı                             | Pastanede Kalite Kontrol  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Hazırlanan pastane ürünlerinin hazırlama, servis ve saklama sürecinde bozulmayı önleyici tedbirler alır.</li><li>2. Pastanede hazırlanan ürünlerin standartlara uygun şahit numunelerini alır.</li><li>3. Pastanede bozulan ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.</li><li>4. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.</li></ol> |

## TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 75**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeler hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sütlü Tatlılar  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>2. Uluslararası mutfaklara özgü sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>3. Dondurulan sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>4. Çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.</li> </ol>              |
| Kazanım 2                             | Meyve tatlılarını hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Meyve Tatlıları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> <li>2. Uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Hamur tatlıları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Hamur Tatlıları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>2. Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>3. Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>4. Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar.</li> </ol> |
| Kazanım 4                             | Tahıl tatlıları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Tahıl Tatlıları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aşure hazırlar.</li> <li>2. Helvalar hazırlar.</li> <li>3. Zerde hazırlar.</li> </ol>   |
| Kazanım 5                             | Kadayıf çeşitleri hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Kadayıf Çeşitleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tel kadayıf tatlıları hazırlar.</li> <li>2. Kadayıf tatlıları hazırlar.</li> <li>3. Yassı kadayıf tatlısı hazırlar.</li> <li>4. Yöresel kadayıf tatlıları hazırlar.</li> </ol>  |
| Kazanım 6                             | Baklava hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Baklavalarda  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baklava hamurunu hazırlar.</li> <li>2. Oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar.</li> <li>3. Tepsiyeye döşeyerek ve keserek baklava hazırlar.</li> </ol>  |

## SERVİS DALI DERSLERİ

### TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati:** 150

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Aşamalarına uygun şekilde elde ve makede bulaşık yıkar.  |
| Kazanım 2                             | Atıkları yöntemine uygun şekilde toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.  |
| Modül Adı                             | Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bulaşığı elde yıkar.</li><li>2. Bulaşığı makede yıkar.</li><li>3. Hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda atıkları toplar.</li><li>4. Atıkları ortamdaki uzaklaştırır.</li></ol>   |
| Kazanım 3                             | Sebzeleri pişirmeye hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.</li><li>2. Sebzeleri uluslararası doğrama tekniklerine göre doğrar.</li><li>3. Lezzet verici karışımları hazırlar.</li><li>4. Hazırladığı sebzeleri ve lezzet verici karışımları muhafaza eder.</li></ol>   |
| Kazanım 4                             | Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak sebze garnitürleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Sebze Garnitürleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.</li><li>2. Sebze garnitürlerini buharda pişirir.</li><li>3. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.</li><li>4. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.</li><li>5. Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.</li><li>6. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.</li><li>7. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.</li><li>8. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.</li><li>9. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.</li></ol> |
| Kazanım 5                             | Fond, lezzet verici karışımları ve çorbaları hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Fond ve Temel Çorbalar   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çorba fondu hazırlar.</li> <li>2. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar.</li> <li>3. Berrak çorbalar hazırlar.</li> <li>4. Kremalı çorbalar hazırlar.</li> <li>5. Taneli çorbalar hazırlar.</li> <li>6. Pürelî çorbalar hazırlar.</li> </ol>                                  |
| Kazanım 6                             | Reçeteye uygun olarak yumurtaları pişirir.  |
| Modül Adı                             | Yumurta Pişirme   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtaları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtaları haşlayarak pişirir.</li> <li>3. Sahanda yumurta pişirir.</li> <li>4. Çırpılmış yumurta pişirir.</li> <li>5. Pankek-krep pişirir</li> </ol>  |
| Kazanım 7                             | Kolay hamur işleri hazırlar.  |
| Modül Adı                             | Kolay Hamur İşleri  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre çeşitli kekler hazırlar.</li> <li>2. Basit kurabiyeler hazırlar.</li> <li>3. Hazır yufkadan ürünler hazırlar.</li> <li>4. Poğaçâ hazırlar.</li> <li>5. Pizzalar hazırlar.</li> <li>6. Hazır ürünlerle tatlılar hazırlar.</li> </ol> |

### SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ

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

**Toplam Ders Saati:** 100

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafetinin ve dolabında bulundurması gereken araç gereçlerin hazırlığını yapar.   |
| Modül Adı                             | İş İçin Hazırlık   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.</li> <li>2. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.</li> </ol> |
| Kazanım 2                             | Salon düzenlemesi yapar.   |
| Modül Adı                             | Salon Düzenlemesi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masa ve sandalyeleri servise hazırlar.</li> <li>2. Servis arabasının hazırlığını yapar.</li> <li>3. Servantların hazırlığını yapar.</li> </ol>     |
| Kazanım 3                             | Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modül Adı                             | Masa Üstü Servis Takımları  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Metal servis takımlarını hazırlar.<br>2. Tabakları hazırlar.<br>3. Bardakları hazırlar.<br>4. Menaj takımlarını hazırlar.  |
| Kazanım 4                             | Masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.   |
| Modül Adı                             | Masa Örtüleri   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer.<br>2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar.<br>3. Salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir. |
| Kazanım 5                             | Kullanım amacına uygun şekilde peçeteleri temin ederek katlar.  |
| Modül Adı                             | Peçeteler   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun şekilde peçete temin eder.<br>2. Kuver tabağına peçete katlar.  |
| Kazanım 6                             | Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masalara yerleştirir.  |
| Modül Adı                             | Kuver Açma  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.<br>2. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.<br>3. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir.<br>4. Servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.        |
| Kazanım 7                             | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.  |
| Modül Adı                             | Taşıma ve Boş Toplama   |
| Kazanım 8                             | İçecek bankosunu hazırlar.  |
| Modül Adı                             | İçecek Bankosu Hazırlıkları   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler.<br>2. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hâle getirir.  |

## YİYECEK SERVİSİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati:** 175

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 1                             | Müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.   |
| Modül Adı                             | Rezervasyon ve Konuk Kabulü  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alır.</li> <li>2. Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alır.</li> <li>3. Alınan rezervasyonları ilgili birimlere iletir.</li> <li>4. Nezaket kurallarına uygun olarak konukları karşılar.</li> <li>5. Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konukları masalarına yerleştirir.</li> </ol> |
| Kazanım 2                             | Menü siparişi alır.  |
| Modül Adı                             | Menü Siparişi Alma   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim eder.</li> <li>2. Yemek siparişi alır.</li> <li>3. Ekmek ve tereyağı servisi yapar.</li> <li>4. İçecek siparişi alır.</li> <li>5. Kahvaltı siparişi alır.</li> <li>6. Tatlı, meyve (dessert) siparişlerini alır.</li> <li>7. Aperatif yiyeceklerin siparişini alır.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Konukları uğurlar.   |
| Modül Adı                             | Konuk Uğurlama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun alır.</li> <li>2. Konuğun isteği doğrultusunda hesabını takdim eder.</li> <li>3. Servis sonunda konuğun hesabını tahsil eder.</li> <li>4. Protokol ve nezaket kurallarına uyarak konuğu çıkışa kadar uğurlar.</li> </ol>  |
| Kazanım 4                             | Klasik usullerde yiyecek servisi yapar.  |
| Modül Adı                             | Klasik Usullerde Servis  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekmek, yağ ve su servisi yapar.</li> <li>2. Fransız usulü servis yapar.</li> <li>3. İngiliz usulü servis yapar.</li> <li>4. Rus usulü servis yapar.</li> <li>5. Amerikan usulü servis yapar.</li> </ol>  |
| Kazanım 5                             | Modern usullerde yiyecek servisi yapar.  |
| Modül Adı                             | Modern Usullerde Servis  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tabak servisi yapar.</li> <li>2. Özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servis yapar.</li> <li>3. Yiyecekleri karma usulde servis yapar.</li> <li>4. Kokteyl servisi yapar.</li> </ol>  |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kazanım 6                             | Oda servisi yapar.   |
| Modül Adı                             | Oda Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oda servisi ofisini düzenler.</li> <li>2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.</li> <li>3. Yiyecek içecek servisi yapar.</li> <li>4. Odalardan boşları toplar.</li> <li>5. Mini buzdolabı hizmetlerini yapar.</li> </ol>                |
| Kazanım 7                             | Kahvaltı servisi yapar   |
| Modül Adı                             | Kahvaltı Servisi   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahvaltı kuveri hazırlar.</li> <li>2. Kahvaltı büfe servisi hazırlar.</li> <li>3. Kahvaltı çeşitlerinin servisini hazırlar.</li> <li>4. Kahvaltı içeceklerinin servisini hazırlar.</li> <li>5. Kahvaltı ekstralarının servisini hazırlar.</li> </ol> |
| Kazanım 8                             | Aperatif yiyeceklerin servisini yapar.   |
| Modül Adı                             | Aperatif Yiyeceklerin Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çerez ve cips servisi yapar.</li> <li>2. Atıştırmalık hafif yiyecek servisi yapar.</li> <li>3. Meyve ve krudite servisi yapar.</li> </ol>  |

## İÇECEK SERVİSİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 50**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | İçecek makinelerini hazırlar.   |
| Modül Adı                             | İçecek Makinelerini Hazırlama   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.</li> <li>2. Sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.</li> </ol>        |
| Kazanım 2                             | Soğuk içecek servisi yapar.   |
| Modül Adı                             | Soğuk İçecek Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meşrubat servisi yapar.</li> <li>2. Ayran servisi yapar.</li> <li>3. Boza servisi yapar.</li> <li>4. Milk shake servisi yapar.</li> </ol> |
| Kazanım 3                             | Sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.  |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Modül Adı                             | Sıcak İçeceklerin Servisi   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çay çeşitlerini hazırlar.</li> <li>2. Çay servisi yapar.</li> <li>3. Kahve çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Kahve servisi yapar.</li> <li>5. Sütlü sıcak içecekleri hazırlar.</li> <li>6. Sütlü sıcak içecek servisi yapar.</li> </ol> |

### KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 150**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | Temel sos ve türeyenlerinin konuk masasında servisini yapar.  |
| Modül Adı                             | Temel Sos ve Türeyenlerinin Servisi   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Süttten yapılan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.</li> <li>2. Domates sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.</li> <li>3. Sıvı yağ ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.</li> <li>4. Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.</li> <li>5. Kahverengi fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.</li> <li>6. Tereyağı ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.</li> </ol> |
| Kazanım 2                             | Salataları konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.  |
| Modül Adı                             | Salataların Servisi   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konuk masasında salata hazırlar.</li> <li>2. Konuk masasında salata servisi yapar.</li> </ol>   |
| Kazanım 3                             | Konuk masasında fondü hazırlar.   |
| Modül Adı                             | Fondü   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fondü için ön hazırlık yapar.</li> <li>2. Fondü çeşitlerini yapar.</li> </ol>   |
| Kazanım 4                             | Konuk masasında tranş (tranche) işlemlerini ve servisini yapar.   |
| Modül Adı                             | Tranş (Tranche)   |



|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Traş için ön hazırlık yapar.</li> <li>2. Etlerin traşını yapar.</li> <li>3. Kümes hayvanlarının traşını yapar.</li> <li>4. Deniz ürünlerinin traşını yapar.</li> <li>5. Meyvelerin traşını yapar.</li> </ol> |
|---------------------------------------|--|

## YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ

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

**Toplam Ders Saati: 125**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Kazanım 1                             | Kıymetli antrelerin servisini yapar.  |
| Modül Adı                             | Kıymetli Antrelerin Servisi   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. İstiridye servisi yapar.</li> <li>2. İstakoz servisi yapar.</li> <li>3. Havyar servisi yapar.</li> <li>4. Salyangoz servisi yapar.</li> <li>5. Kurbağa bacağı servisi yapar.</li> <li>6. Yengeç servisi yapar.</li> <li>7. Pate ve terin servisi yapar.</li> <li>8. Karides servisi yapar.</li> </ol> |
| Kazanım 2                             | Ordövr ve peynirlerin servisini yapar.  |
| Modül Adı                             | Ordövrlerin Servisi   |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soğuk ordövrlerin servisini yapar.</li> <li>2. Sıcak ordövrlerin servisini yapar.</li> <li>3. Peynir servisi yapar.</li> </ol>  |
| Kazanım 3                             | Çorba servisi yapar.  |
| Modül Adı                             | Çorbaların Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çorba servisi yapar.</li> <li>2. Özel çorbaların servisini yapar.</li> </ol>  |
| Kazanım 4                             | Hamur işlerinin servisini yapar.  |
| Modül Adı                             | Hamur İşleri Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Börek türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.</li> <li>2. Manti türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.</li> <li>3. Pide ve pizza türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.</li> <li>4. Makarna türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.</li> </ol>                                  |
| Kazanım 5                             | Kıymetli sebzelerin servisini yapar.  |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Modül Adı                             | Kıymetli Sebzelerin Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapar.<br>2. Enginar yemeklerinin servisini yapar. |
| Kazanım 6                             | Meyve ve tatlı servisi yapar.  |
| Modül Adı                             | Meyve ve Tatlıların Servisi  |
| Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları | 1. Meyve servisi yapar.<br>2. Tatlı servisi yapar.                                     |



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

**ACELE VE GÜNLÜDÜR**

Sayı : E-59917357-101.03-34541388  
Konu : Mesleki Eğitim Merkezi Ustalık  
Telafi Çerçeve Öğretim Programları

13.10.2021

**DA İTİM YERLERİNE**

- İlgili : a) 07 Eylül 2013 tarih ve 28758 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği.  
b) 25 Ağustos 2021 tarih ve 31579 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik.  
c) Talim ve Terbiye Kurulunun 02.09.2021 tarihli ve 34 sayılı Kurul Kararı.

İlgili (a) Yönetmeliğin 62 nci maddesine ilgili (b) Yönetmelik ile "(5) (Ek:RG-25/8/2021-31579) En az ortaöğretim kurumu mezunlarından Bakanlıkça belirlenen Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programını başarıyla bitirenlere ustalık belgesi verilir. Çerçeve öğretim programında yer alan alan/dal dersleri işletmelerde yapılabilir." fıkrasının eklenmesi sonucu oluşan değişiklik gereğince, Bakanlıkça belirlenen mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarında uygulanmak üzere 24 alan 97 dalda "Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programları" hazırlanmıştır, ilgili (c) Kurul Kararı ile uygun bulunarak uygulamaya konulmuştur.

Bakanlıkça belirlenen mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarında uygulanmak üzere ilgili (c) Kurul Kararı ile uygulama konulan Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programlarında eğitim öğretim faaliyetleri aşağıda belirtilen hususlar doğrultusunda yapılacaktır.

Buna göre;

1. Bu programlardan hangi yılda mezun olduklarına bakılmaksızın istemeleri halinde tüm lise ve üniversite mezunları yararlanabileceklerdir.
2. Programın süresi ilgili alan/dalın çerçeve öğretim programında belirtilen süre kadar olup en fazla 27 hafta olarak uygulanacaktır.
3. Programın eğitim içeriğinin tamamı işletmelerde yapılacaktır.
4. Eğitime bir işletme ile sözleşme yapılması akabinde başlanacaktır.
5. Eğitim süresince öğrencilerin sigorta primleri ile işletmelere Devlet katkısı ödemesi yapılacaktır.
6. Öğrenciler, Millî Eğitim Bakanlığı Önceki Öğrenmelerin Tanınması, Denklik ve Ölçme Değerlendirme İşlemleri ile İlgili Usul Ve Esaslara İlişkin Yönerge hükümlerine göre yapılan ustalık beceri sınavına, eğitimlerini tamamladıkları tarih itibarıyla açılacak ilk sınav döneminde alınabileceklerdir.
7. Eğitim sonunda başarıyla olanlara Ustalık Belgesi düzenlenecektir.
8. Öğrenciler, e-Mesem sistemi "Ön Kayıt" ekranındaki "Kapsam" bölümünden "Ustalık Telafi" sekmesi seçilerek kaydedilecektir.

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Adres : Emniyet Mahallesi Milas Sokak No:21 Yenimahalle/ANKARA

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>

Telefon No : (0 312) 413 13 01

Bilgi için: Programlar ve Öğretim Materyalleri Daire Başkanlığı

E-Posta: [mte\\_program@meb.gov.tr](mailto:mte_program@meb.gov.tr)

İnternet Adresi: <http://mtegm.meb.gov.tr>

Unvan : Öğretmen

Kep Adresi : [meb@hs01.kep.tr](mailto:meb@hs01.kep.tr)

Faks : (0 312) 425 19 67

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 5597-8394-3517-baad-5207 kodu ile teyit edilebilir.

9. Uygulamaya ilişkin diğer hususlar “Telafi Çerçeve Ö retim Programının Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar” başlıklı 1 altında yer almaktadır.

Bu kapsamda, İlgili (b) Yönetmelik ile İlgili (a) Yönetmeliğin 62 nci maddesinde yapılan değişiklikte 24 alan 97 dalda hazırlanarak Bakanlıkımıza başlıklı mesleki ve teknik ortaö retim okul ve kurumları bünyesinde mesleki eğitim merkezi programı bulunan mesleki ve teknik ortaö retim okul/kurumlarında uygulamaya konulan "Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Ö retim Programları" (Ek-1) <http://meslek.eba.gov.tr/> internet sayfasında yayınlanmıştır, İlgili (c) Kurul Kararı (Ek-2), Ustalık Telafi Programı Ö rencisi Dosyası Örneği (Ek-3) ve uygulanacak alan/dalları gösterir liste (Ek-4) yazımız ekinde gönderilmiştir.

İlgili (c) Kurul Kararı ile uygulamaya konulan "Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Ö retim Programları"nın ilinizdeki tüm mesleki ve teknik ortaö retim okul/kurum müdürlüklerine duyurulması ve yukarıda belirtilen açıklamalara göre eğitim faaliyetlerinin yapılması hususunda;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Kemal Varın NUMANO LU  
Bakan a.  
Genel Müdür

Ek:

1. Mesleki Eğitim Merkezi  
Telafi Çerçeve Ö retim Programları (24 adet)
2. İlgili (c) Kurul Kararı (1 sayfa)
3. Ustalık Telafi Programı Ö rencisi Dosyası Örneği (4 sayfa)
4. Uygulanacak Alan/Dal Listesi (3 sayfa)

Dağıtım:

B Planı

Not: Ek-1 Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Ö retim Programları <http://meslek.eba.gov.tr/> internet sayfasında yayınlanmakta olup yazı ekine konulmamıştır.

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Adres : Emniyet Mahallesi Milas Sokak No:21 Yenimahalle/ANKARA

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/meb-ebys>

Telefon No : (0 312) 413 13 01

Bilgi için: Programlar ve Ö retim Materyalleri Daire Başkanlığı

E-Posta: [mte\\_program@meb.gov.tr](mailto:mte_program@meb.gov.tr)

İnternet Adresi: <http://mtegm.meb.gov.tr>

Unvan : Ö retmen

Kep Adresi : [meb@hs01.kep.tr](mailto:meb@hs01.kep.tr)

Faks : (0 312) 425 19 67

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 5597-8394-3517-baad-5207 kodu ile teyit edilebilir.

TELAFİ MEM ALAN/DAL LİSTESİ

| ALAN SIRA NO | ALAN ADI                            | DAL SIRA NO | DAL ADI                                 |
|--------------|-------------------------------------|-------------|---|
| 1            | AYAKKABI VE SARACİYE TEKNOLOJİSİ    | 1           | Ayakkabı Modelistliği                   |
|              |                                     | 2           | Ayakkabı Üretimi                        |
|              |                                     | 3           | Saraciye Modelistliği                   |
|              |                                     | 4           | Saraciye Üretimi                        |
| 2            | BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ               | 5           | Bilgisayar Teknik Servisi               |
| 3            | ELSANATLARI TEKNOLOJİSİ             | 6           | Dekoratif El Sanatları                  |
|              |                                     | 7           | Dekoratif Ev Tekstili                   |
|              |                                     | 8           | El Dokuma                               |
|              |                                     | 9           | El ve Makine Nakışı                     |
|              |                                     | 10          | Halı Desinatörlüğü                      |
|              |                                     | 11          | Sanayi Nakışı                           |
| 4            | ELEKTRİK- ELEKTRONİK TEKNOLOJİSİ    | 12          | Asansör Sistemleri                      |
|              |                                     | 13          | Bobinaj                                 |
|              |                                     | 14          | Büro Makineleri Teknik Servisi          |
|              |                                     | 15          | Elektrik Tesisatları ve Pano Montörlüğü |
|              |                                     | 16          | Elektrikli Ev Aletleri Teknik Servisi   |
|              |                                     | 17          | Endüstriyel Bakım Onarım                |
|              |                                     | 18          | Görüntü ve Ses Sistemleri               |
|              |                                     | 19          | Güvenlik Sistemleri                     |
|              |                                     | 20          | Haberleşme Sistemleri                   |
|              |                                     | 21          | Yüksek Gerilim Sistemleri               |
| 5            | ENDÜSTRİYEL OTOMASYON TEKNOLOJİLERİ | 22          | Endüstriyel Kontrol                     |
| 6            | GEMİ YAPIMI                         | 23          | Gemi Donatımı                           |
|              |                                     | 24          | Gemi İnşa                               |
|              |                                     | 25          | Yat İnşa                                |
| 7            | GRAFİK VE FOTOĞRAF                  | 26          | Fotoğraf                                |
| 8            | GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ    | 27          | Cilt Bakımı ve Makyaj                   |
|              |                                     | 28          | Erkek Kuaförlüğü                        |
|              |                                     | 29          | Kadın Kuaförlüğü                        |
| 9            | İNŞAAT TEKNOLOJİSİ                  | 30          | Ahşap Yapı Sistemleri                   |
|              |                                     | 31          | Cephe Sistemleri ve PVC Doğrama         |
|              |                                     | 32          | Çatı Sistemleri                         |
|              |                                     | 33          | Çelik Yapı Teknik Ressamlığı            |
|              |                                     | 34          | İç Mekân Teknik Ressamlığı              |
|              |                                     | 35          | Mimari Yapı Teknik Ressamlığı           |
|              |                                     | 36          | Statik Yapı Teknik Ressamlığı           |
|              |                                     | 37          | Yapı Yalıtımı                           |
| 38           | Yapı Yüzey Kaplama                  |             |   |
| 10           | KİMYA TEKNOLOJİSİ                   | 39          | Deri İşleme                             |

TELAFİ MEM ALAN/DAL LİSTESİ

| ALAN SIRA NO | ALAN ADI                        | DAL SIRA NO | DAL ADI                                   |
|--------------|---------------------------------|-------------|---|
| 11           | KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ | 40          | Kat Hizmetleri                            |
|              |                                 | 41          | Operasyon                                 |
|              |                                 | 42          | Ön Büro                                   |
|              |                                 | 43          | Rezervasyon                               |
| 12           | KUYUMCULUK TEKNOLOJİSİ          | 44          | Takı İmalatı                              |
| 13           | MAKİNE TEKNOLOJİSİ              | 45          | Bilgisayar Destekli Endüstriyel Modelleme |
|              |                                 | 46          | Bilgisayar Destekli Makine Ressamlığı     |
|              |                                 | 47          | Bilgisayarlı Makine İmalatı               |
|              |                                 | 48          | Değirmencilik                             |
|              |                                 | 49          | Endüstriyel Kalıp                         |
|              |                                 | 50          | Makine Bakım Onarım                       |
|              |                                 | 51          | Mermer İşleme                             |
| 14           | MATBAA TEKNOLOJİSİ              | 52          | Baskı Öncesi                              |
|              |                                 | 53          | Baskı Sonrası                             |
|              |                                 | 54          | Flekso Baskı                              |
|              |                                 | 55          | Ofset Baskı                               |
|              |                                 | 56          | Tifdruk Baskı                             |
| 15           | METAL TEKNOLOJİSİ               | 57          | Çelik Konstrüksiyon                       |
|              |                                 | 58          | Isıl İşlem                                |
|              |                                 | 59          | Kaynakçılık                               |
|              |                                 | 60          | Metal Doğrama                             |
| 16           | METALÜRJİ TEKNOLOJİSİ           | 61          | Döküm                                     |
|              |                                 | 62          | İzabe                                     |
| 17           | MOBİLYA VE İÇ MEKÂN TASARIMI    | 63          | Ahşap Doğrama Teknolojisi                 |
|              |                                 | 64          | İç Mekân ve Mobilya Teknolojisi           |
|              |                                 | 65          | Mobilya İskeleti ve Döşemesi              |
|              |                                 | 66          | Mobilya Süsleme Sanatları                 |
| 18           | MODA TASARIM TEKNOLOJİLERİ      | 67          | Deri Giyim                                |
|              |                                 | 68          | Erkek Terziliği                           |
|              |                                 | 69          | Hazır Giyim Model Makineciliği            |
|              |                                 | 70          | İç Giyim Modelistiği                      |
|              |                                 | 71          | Kadın Terziliği                           |
| 19           | MOTORLU ARAÇLAR TEKNOLOJİSİ     | 72          | İş Makineleri                             |
|              |                                 | 73          | Otomotiv Boya                             |
|              |                                 | 74          | Otomotiv Elektromekanik                   |
|              |                                 | 75          | Otomotiv Gövde                            |
| 20           | PLASTİK TEKNOLOJİSİ             | 76          | Plastik İşleme                            |
|              |                                 | 77          | Plastik Kalıp                             |

## TELAFİ MEM ALAN/DAL LİSTESİ

| ALAN SIRA NO | ALAN ADI                             | DAL SIRA NO | DAL ADI                        |
|--------------|--------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 21           | SERAMİK VE CAM TEKNOLOJİSİ           | 78          | Alçı Model Kalıp               |
|              |                                      | 79          | Çinicilik                      |
|              |                                      | 80          | Dekoratif Cam                  |
|              |                                      | 81          | Endüstriyel Cam                |
|              |                                      | 82          | Serbest Seramik Şekillendirme  |
|              |                                      | 83          | Sır Üstü Dekorlama             |
|              |                                      | 84          | Tornada Form Şekillendirme     |
| 22           | TEKSTİL TEKNOLOJİSİ                  | 85          | Dokuma Operatörlüğü            |
|              |                                      | 86          | Endüstriyel Çorap Örmeye       |
|              |                                      | 87          | Endüstriyel Düz Örmeye         |
|              |                                      | 88          | Endüstriyel Yuvarlak Örmeye    |
|              |                                      | 89          | İplik Üretim Teknolojisi       |
|              |                                      | 90          | Tekstil Baskı ve Desenciliği   |
|              |                                      | 91          | Tekstil Bitim İşlemleri (Apre) |
| 23           | TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME | 92          | Tekstil Boyacılığı             |
|              |                                      | 93          | İklimlendirme Sistemleri       |
| 24           | YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ            | 94          | Soğutma Sistemleri             |
|              |                                      | 95          | Aşçılık                        |
|              |                                      | 96          | Pasta ve Tatlı Yapımı          |
|              |                                      | 97          | Servis                         |

**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı**

|                                       |            |  |
|---------------------------------------|------------|--|
| <b>Sayı</b>                           | 34         | <b>Konu: Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programları</b> |
| <b>Tarih</b>                          | 02/09/2021 |  |
| <b>Kurulda Gör. Tarihi</b>            | 01/09/2021 |  |
| <b>Önceki Kararın Tarih ve Sayısı</b> |            |  |

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 25/08/2021 tarihli ve E-59917357-101.03-30121590 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programları'nın ekli örneklerine göre kabulü hususunu uygun görüşle arz ederiz.

**Dr. Mehmet GÜNDÜZ**  
Üye

**Dr. Hüseyin YORULMAZ**  
Üye

**Kâmil YEŞİL**  
Üye

**Ercan TÜRK**  
Üye

**Doç. Dr. Mustafa OTRAR**  
Üye

**Dr. Hüseyin KORKUT**  
Üye

**Prof. Dr. Cihad DEMİRLİ**  
Kurul Başkanı

**UYGUNDUR**  
.../.../2021

**Mahmut ÖZER**  
Millî Eğitim Bakanı





MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

# USTALIK TELAFİ PROGRAMI ÖĞRENCİ İŞ DOSYASI



**ADI VE SOYADI** : .....

**SINIFI/NO** : .....

**MESLEK ALANI/DALI** : .....

**MERKEZ/OKUL ADI** : .....

## ÖĞRENCİ İŞ DOSYASI

EĞİTİMİN BAŞLAMA TARİHİ : ...../...../.....

EĞİTİMİN BİTİŞ TARİHİ : ...../...../.....

### ÖĞRENCİNİN

ADI-SOYADI :.....

MESLEK ALANI/DALI :.....

SINIFI/NO :.....

### İŞLETMENİN

ADI :.....

ADRESİ :.....

### USTA ÖĞRETİCİNİN /EĞİTİM PERSONELİNİN

ADI-SOYADI :.....

### KOORDİNATÖR ÖĞRETMENİN

ADI-SOYADI :.....

## GÜNLÜK İŞ VE İŞLEMLERİ TAKİP FORMU

DERSİN ADI:.....

| TARİH | YAPTIRILAN İŞİN ADI | VERİLEN PUAN<br>(100'LÜK SİSTEM) | USTA ÖĞRETİCİNİN<br>İMZASI |
|-------|---------------------|----------------------------------|----------------------------|
|       |                     |                                  |                            |
|       |                     |                                  |                            |
|       |                     |                                  |                            |

### ACIKLAMALAR:

- 1) BU FORM ÖĞRENCİNİN İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİ İŞ DOSYASINDA MUHAFAZA EDİLECEKTİR.
- 2) HER DERSTEN 3 İŞ YAPTIRILACAKTIR.
- 3) HER DERS İÇİN 1 ADET OLACAK ŞEKİLDE ÇOĞALTILARAK KULLANILACAKTIR.

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| <b>DERSİN ADI:</b> ..... | <b>İŞİN ADI:</b> ..... |
|--------------------------|------------------------|

**PROJE / RESİM / RAPOR**

| <b>İŞE BAŞLAMA</b>                               | <b>İŞ BİTİRME</b>   | <b>DEĞERLENDİRME</b>                                |  |  |  |  |  |           |             |
|--|---|---|--|--|--|--|--|-----------|-------------|
| Tarihi:...../...../...<br>Saati: ...../...../... | Tarihi:...../...../.....<br>Saati: ...../...../.....              | Değerlendirmeye<br>Esas Kriterler                   |  |  |  |  |  |           | Toplam Puan |
| Verilen Süre<br>..... Saat                       | Kullanılan Süre<br>..... Saat                                     | Değerlendirmeye<br>Esas Puan                        |  |  |  |  |  | Rakam ile | Yazı ile    |
| ..... Dakika                                     | ..... Dakika  | Takdir Edilen<br>Puan                               |  |  |  |  |  |           |             |
| <b>ÖĞRENCİNİN<br/>Adı Soyadı-İmzası</b>          | <b>USTA ÖĞRETİCİ/EĞİTİCİ<br/>PERSONELİN<br/>Adı Soyadı-İmzası</b> | <b>KOORDİNATÖR ÖĞRETMENİN<br/>Adı Soyadı-İmzası</b> |  |  |  |  |  |           |             |

**NOT:** HER DERS İÇİN 3 ADET OLACAK ŞEKİLDE ÇOĞALTILARAK KULLANILACAKTIR.