

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:

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

Söz konusu süreçte analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden ve sivil toplum kuruluşu 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 DERS SAATİ
ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	50
	AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	25
DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	150
	SERVİS HAZIRLIKLARI	100
	MUTFAK UYGULAMALARI	175
	AÇIK BÜFE	50
	TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ	125
	HAMUR ÜRÜNLERİ	75
	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	75
PROGRAMIN TOPLAM DERS SAATİ		825

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI 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
	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ	175
	AÇIK BÜFE	50
	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	150
	PASTANE ORGANİZASYONU	50
	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	75
PROGRAMIN TOPLAM DERS SAATİ		825

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
PROGRAMIN TOPLAM DERS SAATİ		825

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">1. İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar.2. Meslek hastalıkları ve bu hastalıklardan korunma yöntemlerini açıklar.3. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır.
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">1. Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.2. Yapacağı işe uygun, farklı iş kıyafetleri giyer.3. Hizmet sunarken sağlığını korumak için vücut mekaniklerine uygun hareket eder.4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.
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">1. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.2. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.3. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.4. Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.

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"> 1. Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar. 2. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri, hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır. 3. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır. 4. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır. 5. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır. 6. Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.
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"> 1. Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 2. Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 3. Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 4. Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 5. Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 6. Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
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"> 1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde kullanır. 3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. 6. Besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.
---------------------------------------	--

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"> 1. Çalışma hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar. 2. Çalışma hayatında ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyar.
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"> 1. Girişimci fikirler geliştirir. 2. Meslek grubuyla ilgili örnek iş kurma modelleri geliştirir. 3. Pazarlama planı hazırlar. 4. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlar.

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 ortamdan uzaklaştırır.
Modül Adı	Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Bulaşığı elde yıkar.2. Bulaşığı makinede yıkar.3. Hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda atıkları toplar.4. Atıkları ortamdan uzaklaştırır.
Kazanım 3	Sebzeleri pişirmeye hazırlar.
Modül Adı	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.2. Sebzeleri uluslararası doğrama tekniklerine göre doğrar.3. Lezzet verici karışımları hazırlar.4. Hazırladığı sebzeleri ve lezzet verici karışımları muhafaza eder.
Kazanım 4	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak sebze garnitürleri hazırlar.
Modül Adı	Sebze Garnitürleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.2. Sebze garnitürlerini buharda pişirir.3. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.4. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.5. Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.6. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.7. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.8. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.9. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.
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"> 1. Çorba fondu hazırlar. 2. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar. 3. Berrak çorbalar hazırlar. 4. Kremalı çorbalar hazırlar. 5. Taneli çorbalar hazırlar. 6. Pürelî çorbalar hazırlar.
Kazanım 6	Reçeteye uygun olarak yumurtaları pişirir.
Modül Adı	Yumurta Pişirme
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yumurtaları pişirmeye hazırlar. 2. Yumurtaları haşlayarak pişirir. 3. Sahanda yumurta pişirir. 4. Çırpılmış yumurta pişirir. 5. Pankek-krep pişirir.
Kazanım 7	Kolay hamur işleri hazırlar.
Modül Adı	Kolay Hamur İşleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre çeşitli kekler hazırlar. 2. Basit kurabiyeler hazırlar. 3. Hazır yufkadan ürünler hazırlar. 4. Poğaçâ hazırlar. 5. Pizzalar hazırlar. 6. Hazır ürünlerle tatlılar hazırlar.

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"> 1. İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer. 2. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.
Kazanım 2	Salon düzenlemesi yapar.
Modül Adı	Salon Düzenlemesi
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masa ve sandalyeleri servise hazırlar. 2. Servis arabasının hazırlığını yapar. 3. Servantların hazırlığını yapar.
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"> 1. Metal servis takımlarını hazırlar. 2. Tabakları hazırlar. 3. Bardakları hazırlar. 4. Menaj takımlarını hazırlar.
Kazanım 4	Masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.
Modül Adı	Masa Örtüleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer. 2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun şekilde peçete temin eder. 2. Kuver tabağına peçete katlar.
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"> 1. Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir. 2. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir. 3. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Malzemeleri, taşıma hacmine uygun tepsiyle dikkatli bir şekilde taşır. 2. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler. 2. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hâle getirir.

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. 2. Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar. 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. 2. Domatesle yapılan soslar hazırlar. 3. Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar. 4. Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar. 5. Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar. 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. 2. Patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar. 3. Haşlayarak (bouilli) patates garnitürleri hazırlar. 4. Patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar. 5. Püre hâline getirerek patates garnitürü (purée) hazırlar. 6. Krokot (croquette) hazırlar. 7. Fırında patates garnitürleri hazırlar. 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. 2. Sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar. 3. Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar. 4. Kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar. 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"> 1. Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir. 2. Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir. 3. Buharda (etüvé vapeur) eti pişirir. 4. Kendi suyunda (etüvé) eti pişirir. 5. Graten ederek eti pişirir. 6. Bol yağda frit yöntemi ile eti kızartır. 7. Fırında çevirerek (roti) eti pişirir. 8. Sote (saute) ederek eti pişirir. 9. Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir. 10. Izgarada (grill) eti pişirir.
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"> 1. Balıkları pişirmeye hazırlar. 2. Balıkları pişirir. 3. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar. 4. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.
Kazanım 7	Salata ve salata sosları hazırlar.
Modül Adı	Salata ve Salata Sosları
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salata sosları hazırlar. 2. Sebzelerle salata hazırlar. 3. Tahıl ve makarnalarla salata hazırlar. 4. Kuru baklagillerle salata hazırlar. 5. Et ve sakatatlarla salata hazırlar. 6. Deniz ürünleri salataları hazırlar. 7. Uluslararası salatalar hazırlar.
Kazanım 8	Dünya ve Türk mutfağına özgü pilav pişirir.
Modül Adı	Pilavlar
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ön hazırlık yaparak pilav pişirir. 2. Dünya mutfaklarından pilavlar pişirir. 3. Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.
Kazanım 9	Makarna ve makarna soslarını hazırlar.
Modül Adı	Makarna ve Makarna Sosları
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar. 2. Sos ve garnitürler ile makarnaları pişirir. 3. Uluslararası mutfaklardan makarnalar pişirir.
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"> 1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar. 2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır. 3. Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.
---------------------------------------	--

AÇIK BÜFE DERSİ

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

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"> 1. Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir. 2. Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.
Kazanım 2	Kokteyl yiyecekleri hazırlar.
Modül Adı	Kokteyl Yiyecekleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kokteyl yiyecekleri hazırlar. 2. Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.
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"> 1. Büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir. 2. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.

TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ

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

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

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

TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

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

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

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

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

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"> 1. İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer. 2. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.
Kazanım 2	Salon düzenlemesi yapar.
Modül Adı	Salon Düzenlemesi
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masa ve sandalyeleri servise hazırlar. 2. Servis arabasının hazırlığını yapar. 3. Servantların hazırlığını yapar.
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"> 1. Metal servis takımlarını hazırlar. 2. Tabakları hazırlar. 3. Bardakları hazırlar. 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. 2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar. 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. 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. 2. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir. 3. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir. 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. 2. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır. 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. 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. 2. Tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar. 3. Beze ve makaron hazırlar. 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. 2. Mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar. 3. Mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar. 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. 2. Çeşit ekmek hazırlar. 3. Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar. 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. 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. 2. Çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar. 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. 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"> 1. Yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlar. 2. Yaprak hamuru (milföy) hazırlar. 3. Milföy hamurundan çeşitli ürünler hazırlar.
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"> 1. Soğuk içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir. 2. Sıcak içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir. 3. Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir. 4. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri hazırlayarak servise hazır hâle getirir.

AÇIK BÜFE DERSİ

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

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"> 1. Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir. 2. Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.
Kazanım 2	Kokteyl yiyecekleri hazırlar.
Modül Adı	Kokteyl Yiyecekleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kokteyl yiyecekleri hazırlar. 2. Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.
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"> 1. Büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir. 2. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.

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. 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. 2. Çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar. 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. 2. Kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar. 3. Krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiye süsler. 4. Sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler. 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. 2. Gato pasta hazırlar. 3. Baton pasta hazırlar. 4. Rulo pasta hazırlar. 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. 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. 2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır. 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">1. Pastane imalathanesinin yerleşim planını yapar.2. Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin yerleşim planını yapar.3. Pastane depolarının yerleşim planını yapar.4. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirler.5. Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.
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">1. Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.2. İş planına uygun olarak gün sonu işlemlerini yapar.3. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlar.
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">1. Pastanedeki depoların stok kontrollerini yapar.2. Pastane depolarında bulunan stok kontrol formlarını doldurur.3. Depoların periyodik kontrollerini yapar.
Kazanım 4	Hazırlanan pastane ürünlerinin kalite kontrolünü yapar.
Modül Adı	Pastanede Kalite Kontrol
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Hazırlanan pastane ürünlerinin hazırlama, servis ve saklama sürecinde bozulmayı önleyici tedbirler alır.2. Pastanede hazırlanan ürünlerin standartlara uygun şahit numunelerini alır.3. Pastanede bozulan ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.4. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.

TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

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

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

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">1. Bulaşığı elde yıkar.2. Bulaşığı makede yıkar.3. Hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda atıkları toplar.4. Atıkları ortamdaki uzaklaştırır.
Kazanım 3	Sebzeleri pişirmeye hazırlar.
Modül Adı	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.2. Sebzeleri uluslararası doğrama tekniklerine göre doğrar.3. Lezzet verici karışımları hazırlar.4. Hazırladığı sebzeleri ve lezzet verici karışımları muhafaza eder.
Kazanım 4	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak sebze garnitürleri hazırlar.
Modül Adı	Sebze Garnitürleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.2. Sebze garnitürlerini buharda pişirir.3. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.4. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.5. Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.6. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.7. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.8. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.9. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.
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"> 1. Çorba fondu hazırlar. 2. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar. 3. Berrak çorbalar hazırlar. 4. Kremalı çorbalar hazırlar. 5. Taneli çorbalar hazırlar. 6. Pürelî çorbalar hazırlar.
Kazanım 6	Reçeteye uygun olarak yumurtaları pişirir.
Modül Adı	Yumurta Pişirme
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yumurtaları pişirmeye hazırlar. 2. Yumurtaları haşlayarak pişirir. 3. Sahanda yumurta pişirir. 4. Çırpılmış yumurta pişirir. 5. Pankek-krep pişirir
Kazanım 7	Kolay hamur işleri hazırlar.
Modül Adı	Kolay Hamur İşleri
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre çeşitli kekler hazırlar. 2. Basit kurabiyeler hazırlar. 3. Hazır yufkadan ürünler hazırlar. 4. Poğaçâ hazırlar. 5. Pizzalar hazırlar. 6. Hazır ürünlerle tatlılar hazırlar.

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"> 1. İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer. 2. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç gereci bulundurur.
Kazanım 2	Salon düzenlemesi yapar.
Modül Adı	Salon Düzenlemesi
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masa ve sandalyeleri servise hazırlar. 2. Servis arabasının hazırlığını yapar. 3. Servantların hazırlığını yapar.
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. 2. Tabakları hazırlar. 3. Bardakları hazırlar. 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. 2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar. 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. 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. 2. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir. 3. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir. 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. 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"> 1. Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alır. 2. Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alır. 3. Alınan rezervasyonları ilgili birimlere iletir. 4. Nezaket kurallarına uygun olarak konukları karşılar. 5. Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konukları masalarına yerleştirir.
Kazanım 2	Menü siparişi alır.
Modül Adı	Menü Siparişi Alma
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim eder. 2. Yemek siparişi alır. 3. Ekmek ve tereyağı servisi yapar. 4. İçecek siparişi alır. 5. Kahvaltı siparişi alır. 6. Tatlı, meyve (dessert) siparişlerini alır. 7. Aperatif yiyeceklerin siparişini alır.
Kazanım 3	Konukları uğurlar.
Modül Adı	Konuk Uğurlama
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun alır. 2. Konuğun isteği doğrultusunda hesabını takdim eder. 3. Servis sonunda konuğun hesabını tahsil eder. 4. Protokol ve nezaket kurallarına uyarak konuğu çıkışa kadar uğurlar.
Kazanım 4	Klasik usullerde yiyecek servisi yapar.
Modül Adı	Klasik Usullerde Servis
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekmek, yağ ve su servisi yapar. 2. Fransız usulü servis yapar. 3. İngiliz usulü servis yapar. 4. Rus usulü servis yapar. 5. Amerikan usulü servis yapar.
Kazanım 5	Modern usullerde yiyecek servisi yapar.
Modül Adı	Modern Usullerde Servis
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabak servisi yapar. 2. Özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servis yapar. 3. Yiyecekleri karma usulde servis yapar. 4. Kokteyl servisi yapar.

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

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

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

KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ

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

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

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

YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ

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

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

Modül Adı	Kıymetli Sebzelerin Servisi
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapar. 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. 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

DAĞITIM YERLERİNE

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

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

Bakanlığımıza bağlı mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarında uygulanmak üzere ilgi (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, Milli Eğitim Bakanlığı Önceki Öğrenmelerin Tanınması, Denklik ve Ölçme Değerlendirme İşlemleri İle İlgili Usul Ve Esaslara İlişkin Yönerge hükümlerine göre yapılan ustalık beceri sınavına, eğitimlerini tamamladıkları tarih itibarıyla açılacak ilk sınav döneminde alınabileceklerdir.
7. Eğitim sonunda başarılı 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

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

Unvan : Öğretmen

Kep Adresi : 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 Öğretim Programının Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar” başlığı altında yer almaktadır.

Bu kapsamda, ilgi (b) Yönetmelik ile İlgi (a) Yönetmeliğin 62 nci maddesinde yapılan değişiklik doğrultusunda 24 alan 97 dalda hazırlanarak Bakanlığımıza bağlı mesleki ve teknik ortaöğretim okul ve kurumları bünyesinde mesleki eğitim merkezi programı bulunan mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarında uygulamaya konulan "Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programları" (Ek-1) <http://meslek.eba.gov.tr/> internet sayfasında yayınlanmış, ilgi (c) Kurul Kararı (Ek-2), Ustalık Telafi Programı Öğrenci İş Dosyası Örneği (Ek-3) ve uygulanacak alan/dalları gösterir liste (Ek-4) yazımız ekinde gönderilmiştir.

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

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Kemal Varın NUMANOĞLU

Bakan a.

Genel Müdür

Ek:

1. Mesleki Eğitim Merkezi
Telafi Çerçeve Öğretim Programları (24 adet)
2. İlgi (c) Kurul Kararı (1 sayfa)
3. Ustalık Telafi Programı Öğrenci İş Dosyası Örneği (4 sayfa)
4. Uygulanacak Alan/Dal Listesi (3 sayfa)

Dağıtım:

B Planı

Not: Ek-1 Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim 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 Öğretim Materyalleri Daire Başkanlığı

E-Posta: mte_program@meb.gov.tr

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

Unvan : Öğretmen

Keş Adresi : 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 Örne
		87	Endüstriyel Düz Örne
		88	Endüstriyel Yuvarlak Örne
		89	İplik Üretim Teknolojisi
		90	Tekstil Baskı ve Desenciliği
		91	Tekstil Bitim İşlemleri (Apre)
23	TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME	92	Teskil 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

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

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 (100'LÜK SİSTEM)	USTA ÖĞRETİCİNİN 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.

DERSİN ADI:..... **İŞİN ADI:**.....

PROJE / RESİM / RAPOR

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

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