

Mesleki Eğitim Merkezi  
Protokol Kapsamındaki Okullar İçin

# Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı



Ankara, 2022

Çerçeve  
Öğretim programı

## İÇİNDEKİLER

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER .....	1
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ HEDEFLERİ .....	3
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ .....	4
REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR .....	4
BELGELENDİRME .....	4
AŞÇILIK DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	5
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	6
SERVİS DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	7
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR .....	8
SEÇMELİ DERSLER TABLOSU .....	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	11
PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI .....	13
DERSLER .....	14
1. TEMEL DERSLER.....	14
2. ALAN VE DAL DERSLERİ.....	14
ALAN ORTAK DERSLERİ .....	14
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN .....	14
AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ.....	16
MESLEKİ YABANCI DİL 10 DERSİ .....	16
MESLEKİ YABANCI DİL 11 DERSİ .....	17
MESLEKİ YABANCI DİL 12 DERSİ .....	18
DAL DERSLERİ.....	19
AŞÇILIK DALI DERSLERİ .....	19
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ .....	19
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ .....	20
MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ .....	22
AÇIK BÜFE DERSİ.....	25
TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ .....	25
HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ.....	27
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	28
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ.....	29
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ .....	29
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ.....	30
TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ .....	32
AÇIK BÜFE DERSİ.....	34
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ.....	34
PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ .....	36
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ .....	37
SERVİS DALI DERSLERİ.....	38
YİYECEK SERVİSİ DERSİ .....	41
İÇECEK SERVİSİ DERSİ.....	43
KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ .....	44
YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ .....	45
3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ .....	46
4. SEÇMELİ DERSLER.....	46

## 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; öğrencinin bireysel farklılıklarına ve özelliklerine uygun seçenekler sunarken sektör beklentilerine cevap veren, ulusal ve uluslararası bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlar.

Bu amaçla 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**

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

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

## 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 standartlara uygun örgün 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 şunlar da hedeflenmektedir:

- 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

## ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi dört öğretim yılı olarak planlanmıştır.

## 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
- 4857 sayılı İş 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
- 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
- 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

Alan ve dalın 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfını başarı ile tamamlayanlara ustalık belgesi; fark derslerini başarı ile bitirenlere ise Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Mesleki Eğitim Merkezi Programı diploması verilir

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**AŞÇILIK DALI**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
		YABANCI DİL	5	-	-	-
<b>TOPLAM</b>			<b>11</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	1	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
		MESLEKİ YABANCI DİL	-	2	2	2
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	1	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MUTFAK UYGULAMALARI	-	-	2	-
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ	-	-	-	2
		HAMUR ÜRÜNLERİ	-	-	-	1
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
<b>ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI</b>			<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>44</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>

(\*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI  
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
		YABANCI DİL	5	-	-	-
<b>TOPLAM</b>			<b>11</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	1	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
		MESLEKİ YABANCI DİL	-	2	2	2
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	1	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ	-	-	2	-
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-
		PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
		PASTANE ORGANİZASYONU	-	-	-	1
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
<b>ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI</b>			<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>44</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>

(\*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.



**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
SERVİS DALI  
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
		YABANCI DİL	5	-	-	-
<b>TOPLAM</b>			<b>11</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	1	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
		MESLEKİ YABANCI DİL	-	2	2	2
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	1	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		YİYECEK SERVİSİ	-	-	2	-
		İÇECEK SERVİSİ	-	-	1	-
		KONUK MASASINDA SERVİS	-	-	-	3
		YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	-	-	-	2
<b>ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI</b>			<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)</b>			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>44</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>42</b>

(\*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

## ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

1. Bu program Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Millî Eğitim Bakanlığı arasındaki çerçeve iş birliği protokolü kapsamında Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve sektör temsilcileri ile yapılan ikili protokoller ile belirlenen okullarda uygulanacaktır.
2. Bu çerçeve öğretim programı; öğrencilere asgari düzeyde ortak bir genel kültür veren, öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve öğrencilerin istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan kazanımlara dayalı modüler yapıda geliştirilmiştir.
3. 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 dört öğretim yılı olarak tasarlanmıştır. Eğitim öğretim faaliyetleri, çerçeve öğretim programında yer alan kazanımlar ile hedeflenen bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanır ve uygulanır.
5. Haftalık ders çizelgelerinde temel dersler, alan/dal dersleri, seçmeli dersler ile işletmelerde mesleki eğitim bölümleri yer almaktadır. Temel dersler; öğrenciyeye asgari düzeyde ortak bir genel kültür veren, yurdun ekonomik kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan, öğrenciyi hayata ve iş alanlarına hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri, öğrenciyi hedeflediği mesleğe, iş alanlarına yönelten ve bu yönde öğrenciyeye gelişme imkânı sağlayan derslerdir. Seçmeli dersler, öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda gelişmelerine, ilgi ve istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir. İşletmelerde mesleki eğitim dersi ise öğrencilerin gerçek iş ortamlarında mesleki yeterliliklerini geliştirmelerini amaçlayan derstir.
6. Alan ve dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve modüllerden oluşmaktadır. Bazı alan ve dal dersleri hem okulda hem de işletmede uygulanacaktır. Bu derslerin ders saati süreleri çerçeve öğretim programındaki derslerde yer alan "Haftalık Ders Saati" kısmında ve ders bilgi formlarında gösterilmiştir.
7. Alan/dal derslerine ait modüllerin süresi belirlenirken yüz yüze öğretim süresinin yanı sıra sınavlar, performans çalışmaları, projeler, yapılan uygulamalar vb. faaliyetlere ilişkin toplam öğrenme süresi dikkate alınmıştır. Bu derslerdeki her modülün içeriğini öğrencilere kazandırmak için tasarlanan toplam öğrenme süresi 40 saat olarak planlanmıştır. Bu süre öğretmen rehberliğinde ve öğrencinin kendi kendine çalışacağı süreleri kapsamaktadır. Örneğin 40/32 olarak belirlenmiş bir modülün; 32 saati öğretmen rehberliğinde çalışılacak süreyi, kalan 8 saat ise öğrencinin kendi kendine bağımsız olarak çalışacağı süreyi göstermektedir.
8. Modüllerin süreleri, o modülün okulda ve işletmede uygulanacak toplam süresini belirtmektedir. Okullarda modüllere ayrılacak süreler, haftalık ders çizelgesindeki toplam ders saati dikkate alınarak zümre öğretmenler kurulu kararıyla belirlenir.
9. İşletmelerde Mesleki Eğitim dersinin içeriği, dal/mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayacak şekilde öğrenme kazanımları dikkate alınarak her sınıf seviyesi için zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
10. Mesleki eğitim merkezlerinde yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak ders İşletmelerde Mesleki Eğitim dersidir. Ayrıca diploma programını seçen öğrenciler için Türk Dili ve Edebiyatı dersi de yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.
11. Haftalık ders çizelgesinde parantez içinde gösterilen ders saatleri, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu'nun 26. maddesine göre diploma programını seçen öğrenciler için fark derslerinin ders saatlerini ifade etmektedir. Örneğin Matematik dersi için 11. sınıfta ustalık programına devam edenler 1 ders saati, diploma programına devam edenler ise mevcut 1 saatlik derse ilave olarak 3 ders saati daha fark dersi alacaklardır.
12. Fark dersleri tam gün tam yıl eğitim uygulaması kapsamında yüz yüze eğitim yoluyla akşam ve/veya hafta sonu yapılabilir.
13. Diploma programını seçen öğrencilerin ayrıca alacakları fark derslerinin ağırlıklı puanı, diğer derslerle beraber yılsonu başarı puanına dâhil edilir. Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.

14. Farklı alan/dallarda öğrenim gören aynı sınıf seviyesindeki öğrencilerin temel dersleri beraber almaları sağlanır. Sınıfların oluşturulmasında Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.
15. Seçmeli dersler, öğrencinin ilgi ve istekleri doğrultusunda öğrenci, veli ve okul tarafından ortaklaşa belirlenir.
16. Seçmeli dersler tablosunda seçmeli derslerin haftalık ders saati sayıları, parantez içinde ve seçenekli olarak verilmiştir. Haftalık ders çizelgelerinde yer alan seçmeli derslerin haftalık ders saati sayısı kadar ders, seçmeli dersler tablosundan seçilebilecektir.
17. Seçmeli derslerde Talim ve Terbiye Kurulu tarafından karara bağlanmış öğretim programları uygulanır.
18. Seçmeli derslerde gruplar oluşturulurken Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.
19. Yabancı Dil dersinde Sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda aşağıda yer alan derslerden sadece birisi seçilir.
  - İngilizce dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 40 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı (9. Sınıf A1/A2 seviyesi) uygulanır.
  - Almanca dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 41 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı (9. Sınıf A1/A2 seviyesi) uygulanır.
  - Fransızca dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 42 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı (9. Sınıf A1/A2 seviyesi) uygulanır.
  - Arapça dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 31.05.2017 tarih ve 60 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı (9. Sınıf A1/A2 seviyesi) uygulanır.
20. Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 18 sayılı Kararı ile kabul edilen "Ortaöğretim Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Dersi (9-12. Sınıflar) Öğretim Programı" uygulanır.
21. T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 45 sayılı Kararı ile kabul edilen "Ortaöğretim T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük Dersi Öğretim Programı" uygulanır.
22. Matematik, Türk Dili ve Edebiyatı ile Tarih derslerinde Talim ve Terbiye Kurulunun 22.05.2020 tarih ve 10 sayılı Kararı ile kabul edilen "Mesleki Eğitim Merkezleri Diploma Fark Dersleri Matematik Dersi (9-12. Sınıflar), Türk Dili ve Edebiyatı Dersi (9-12. Sınıflar), Tarih Dersi (9. Sınıf) Öğretim Programları" uygulanır.
23. Ders ve modül kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formlarında ve modül bilgi sayfalarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki (ders bilgi formları ve modül bilgi sayfaları) iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular zümre öğretmenler kurulunda görüşülür.
24. 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, sorumluluk, saygı, iyilik, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, öz güven, yardımlaşma ve iş birliği gibi değerleri yücelten ve içselleştiren bireylerin yetiştirilmesi amaçlanır. Ders işlenirken ders bilgi formlarının uygulamaya ilişkin açıklamalar kısmında belirtilen değerler doğrultusunda farklı etkinlikler planlanır ve uygulanır.

## SEÇMELİ DERSLER TABLOSU

SEÇMELİ DERSLER			9. SINIF	10.SINIF	11.SINIF	12. SINIF
SEÇMELİ DERSLER	DİN, AHLAK VE DEĞERLER	KUR'AN-I KERİM	-	-	(2)	-
		PEYGAMBERİMİZİN HAYATI	-	-	(2)	-
		TEMEL DİNÎ BİLGİLER	-	-	(1) (2)	-
	SPOR VE SOSYAL ETKİNLİK	SEÇMELİ BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR	-	-	(2)	-
	GÜZEL SANATLAR	SEÇMELİ GÖRSEL SANATLAR	-	-	(1) (2)	-
		SEÇMELİ MÜZİK	-	-	(1) (2)	-
		DRAMA	-	-	(1)	-

## 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 düzeyini 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
- Modüllerin amaçlanan bilişsel, duyuşsal ve devimsel (psikomotor) kazanımlarının niteliklerine uygun ölçme araçları hazırlanması
- Öğrenme kazanımlarını yoklayan gözlenebilir, ölçülebilir ifadelerle 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 daha çok doğru yanlış, boşluk doldurma, eşleştirme, çoktan seçmeli, uzun ve kısa cevaplı sorulardan 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 devimsel (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. yapması sağlanmalıdır. 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.

Ölçme araçları hazırlanırken beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar da dikkate alınmalıdır. Ölçme araçları bilişsel, duyuşsal ve devimsel özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapıda oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak kazanımlara dayalı geliştirilen programların ölçme ve değerlendirme sürecinde yukarıda belirtilen hususlar ile birlikte aşağıdaki 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 edilen kazanımlar da dâhil olmak üzere ölçülmeli ve 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.
- Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili mesleki terimleri yabancı dilde ifade eder.

### 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 görünüme 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.

## DERSLER

### 1. TEMEL DERSLER

Öğrenciye asgari ortak bir genel kültür veren, onları hayata ve iş alanlarına hazırlayan derslerdir.

Haftalık ders çizelgesinde yer alan temel derslerde Talim ve Terbiye Kurulunun belirlediği dersler, ders saatleri ve programlar uygulanır.

### 2. ALAN VE DAL DERSLERİ

Öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve mesleğe hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri uygulamalı 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 (haftalık ders saati), kazanımları ile ilgili modüller aşağıda verilmiştir.

#### BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN

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

**Haftalık Ders Saati:** 2 (9. Sınıf 1 ders saati okulda 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirleri alır.
Modül Adı	İş Sağlığı ve Güvenliği
Modülün Önerilen Süresi	40/8 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/10 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.</li> <li>2. Toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.</li> <li>3. Toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</li> <li>4. 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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 amacına uygun kullanır.</li> <li>3. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri amacına uygun kullanır.</li> <li>4. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini amacına uygun kullanır.</li> <li>5. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri 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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>2. Protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>3. Yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>4. Vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>5. Mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>6. 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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>2. Süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> <li>3. Tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>4. Sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>5. 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.

**Haftalık Ders Saati:** 1 (12. sınıfta 1 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Çalışma hayatında etkili iletişim kurarak ahilik kültürü ve meslek etiğine uygun davranışlar gösterir.
Modül Adı	Ahilik Kültürü ve Meslek Etiği
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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>

### MESLEKİ YABANCI DİL 10 DERSİ

Bu derste öğrenciye; mesleki yabancı dilde otel departmanlarını ve bu departmanlarda çalışan personeli tanıma, mutfakta kullanılan araç gereçleri ve hijyen kuralları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (10. sınıfta 2 ders saati okulda, 2 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Otel departmanlarını ve departmanlarda çalışan personeli yabancı dilde açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak otel departmanlarını listeler ve bu departmanları açıklar.</li> <li>2. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak yiyecek içecek departmanlarını listeler ve bu departmanları açıklar.</li> <li>3. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak departmanlarda çalışan personeli listeleterek rütbesini ve rütbesine göre sorumluluklarını açıklar.</li> <li>4. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak personelin görevlerine göre giydiği kıyafetleri açıklar.</li> </ol>
Kazanım 2	Mutfakta kullanılan araç gereçleri yabancı dilde açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak mutfak eşya ve gereçlerini açıklar.</li> <li>2. Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini yabancı dilde açıklar.</li> </ol>
Kazanım 3	Hijyen kurallarını yabancı dilde açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde Hijyen Kuralları
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak hijyen sözcüğünü ve önemini açıklar.</li> <li>2. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak hijyen kurallarını açıklar.</li> </ol>

### MESLEKİ YABANCI DİL 11 DERSİ

Bu derste öğrenciye; mesleki yabancı dilde yiyecekler ve yemek hazırlama, içecek ve içecek servisiyle ilgili temel kavramlar ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** : 4 (11. sınıfta 2 ders saati okulda 2 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Yiyecekler ve yemek hazırlamayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. 2. Yemek hazırlamayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
Kazanım 2	İçecek ve içecek servisiyle ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak içecek isimlerini ve servisini açıklar. 2. Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.

### MESLEKİ YABANCI DİL 12 DERSİ

Bu derste öğrenciye; mesleki yabancı dilde rezervasyon, servis, oda servisi ve açık büfe ilgili temel kavramlar ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (12. sınıfta 2 ders saati okulda 2 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Yabancı dilde rezervasyon ve servis yapmayla ilgili temel kavramları açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak rezervasyon yapmayla ilgili kavramları açıklar. 2. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak servis yapmayla ilgili kavramları açıklar.
Kazanım 2	Yabancı dilde açık büfe ve oda servisi ilgili temel kavramları açıklar.
Modül Adı	Yabancı Dilde Açık Büfe Restoran Servisi ve Oda Servisi Kavramları
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak açık büfe restoran servisiyle ilgili kavramları açıklar. 2. İngilizcedeki temel sözcükleri kullanarak oda servisiyle ilgili kavramları açıklar.

## 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, önerilen süresi (haftalık ders saati), 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.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 5 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 ortamdan uzaklaştırır.</li> </ol>
Kazanım 3	Sebzeleri pişirmeye hazırlar.
Modül Adı	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	80/48 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlayarak pişirir.</li> <li>2. Buharda pişirir.</li> <li>3. Sos içinde pişirir.</li> <li>4. Kendi suyunda pişirir.</li> <li>5. Parlatarak pişirir.</li> <li>6. Graten ederek pişirir.</li> <li>7. Bol yağda kızartarak pişirir.</li> <li>8. Sote ederek pişirir.</li> <li>9. Izgara ederek pişirir.</li> </ol>

Kazanım 5	Fond, lezzet verici karışımları ve çorbaları hazırlar.
Modül Adı	Fond ve Temel Çorbalar
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 yumurtayı pişirir.
Modül Adı	Yumurta Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtayı pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtayı haşlar.</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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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. Poğaçalar 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.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafetinin ve dolabında bulundurması gereken araç gereçlerin hazırlığını yapar.
Modül Adı	İş İçin Hazırlık

Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer. 2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik şekilde büfe örtüsünü 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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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.

**Haftalık Ders Saati:** 7 (11. sınıfta 2 ders saati okulda, 5 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Uluslararası özel çorbaları pişirir.
Modül Adı	Uluslararası Özel Çorbalar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.</li> <li>2. Sıcak özel çorbaları hazırlar.</li> <li>3. Soğuk özel çorbaları hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 2	Temel sos ve türeyenlerini hazırlar.
Modül Adı	Temel Sos ve Türeyenleri
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati



Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sütle yapılan soslar hazırlar.</li> <li>2. Domatesle yapılan soslar hazırlar.</li> <li>3. Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.</li> <li>4. Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.</li> <li>5. Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar.</li> <li>6. Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 3	Patates garnitürleri hazırlar.
Modül Adı	Patates Garnitürleri
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patates garnitürleri için ön hazırlık yapar.</li> <li>2. Patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar.</li> <li>3. Haşlayarak (bouilli) patates garnitürleri hazırlar.</li> <li>4. Patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar.</li> <li>5. Püre hâline getirerek patates garnitürü (purée) hazırlar.</li> <li>6. Krokot (croquette) hazırlar.</li> <li>7. Fırında patates garnitürleri hazırlar.</li> <li>8. Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 4	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.
Modül Adı	Etlerin Hazırlanması
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gövde etlerini kullanıma hazırlar.</li> <li>2. Siğir ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.</li> <li>3. Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.</li> <li>4. Kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.</li> <li>5. Sakatatları kullanıma hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 5	Uluslararası pişirme teknikleri ile eti pişirir.
Modül Adı	Et Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	80/56 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>Balıkları pişirmeye hazırlar.</li> <li>Balıkları pişirir.</li> <li>Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.</li> <li>Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.</li> </ol>
Kazanım 7	Salata ve salata sosları hazırlar.
Modül Adı	Salata ve Salata Sosları
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>Salata sosları hazırlar.</li> <li>Sebzelerle salata hazırlar.</li> <li>Tahıl ve makarnalarla salata hazırlar.</li> <li>Kuru baklagillerle salata hazırlar.</li> <li>Et ve sakatatlarla salata hazırlar.</li> <li>Deniz ürünleri salataları hazırlar.</li> <li>Uluslararası salatalar hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 8	Dünya ve Türk mutfağına özgü pilav pişirir.
Modül Adı	Pilavlar
Modülün Önerilen Süresi	40/14 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ön hazırlık yaparak pilav pişirir.</li> <li>Dünya mutfağından pilavlar pişirir.</li> <li>Türk mutfağından pilavlar pişirir.</li> </ol>
Kazanım 9	Makarna ve makarna soslarını hazırlar.
Modül Adı	Makarna ve Makarna Sosları
Modülün Önerilen Süresi	40/14 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>Araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.</li> <li>Sos ve garnitürler ile makarnaları pişirir.</li> <li>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 Önerilen Süresi	40/14 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.</li> <li>Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.</li> <li>Hazırladığı yemeği tekniğine uygun 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.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (11. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ordövr ve mezeler hazırlar.
Modül Adı	Ordövr ve Mezeler
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Hazırladığı ordövr çeşitlerini tabağa dekoratif şekilde yerleştirir. 2. Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar.
Kazanım 2	Kokteyl yiyecekleri hazırlar.
Modül Adı	Kokteyl Yiyecekleri
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Belirlenen listeye uygun olarak kokteyl yiyeceklerini 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir. 2. 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.

**Haftalık Ders Saati:** 5 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sebzelerle çorbalar hazırlar. 2. Tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbalar hazırlar. 3. Süt ve yoğurtla çorbalar hazırlar. 4. Kuru baklagillerle çorbalar hazırlar. 5. Etilerle çorbalar hazırlar.
Kazanım 2	Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirir.

Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sıcak sebze yemeklerini pişirir. 2. Soğuk sebze yemeklerini pişirir.
Kazanım 3	Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirir.
Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri
Modülün Önerilen Süresi	40/25 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kuru baklagilleri pişirmeye hazırlar. 2. Sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir. 3. Soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.
Kazanım 4	Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirir.
Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar. 2. Zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar. 3. Etlı dolma ve sarmalar hazırlar. 4. Et dolma ve sarmaları hazırlar. 5. Kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.
Kazanım 5	Türk mutfağına özgü makarnaları pişirir.
Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar
Modülün Önerilen Süresi	40/25 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Erişte ve mantı hamurları hazırlar. 2. Erişte pişirir. 3. Manti pişirir.
Kazanım 6	Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirir.
Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kebapları pişirir. 2. Köfteleri pişirir. 3. Sakatat yemekleri pişirir.
Kazanım 7	Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.
Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafı

Modülün Önerilen Süresi	40/10 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Komposto ve hoşafaların ön hazırlığını yapar. 2. Komposto ve hoşafaları hazırlar.

### HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati:** 3 (12. sınıfta 1 ders saati okulda, 2 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.
Modül Adı	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 2	Özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.
Modül Adı	Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/33 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pandispanya ve sponge hazırlar. 2. Kek ve muffin çeşitleri hazırlar. 3. Cheese kekler hazırlar.
Kazanım 4	Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.
Modül Adı	Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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.

**Haftalık Ders Saati:** 3 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeler hazırlar.
Modül Adı	Sütlü Tatlılar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Türk mutfağına özgü 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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar. 2. Uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.
Kazanım 3	Hamur tatlıları hazırlar.
Modül Adı	Hamur Tatlıları
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Aşure hazırlar. 2. Helvalar hazırlar. 3. Zerde hazırlar.
Kazanım 5	Kadayıf çeşitleri hazırlar.
Modül Adı	Kadayıf Çeşitleri
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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	Baklavalar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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. Tepsiye döşeyip, 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.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 5 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	80/48 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlayarak pişirir.</li> <li>2. Buharda pişirir.</li> <li>3. Sos içinde pişirir.</li> <li>4. Kendi suyunda pişirir.</li> <li>5. Parlatacak pişirir.</li> <li>6. Graten ederek pişirir.</li> <li>7. Bol yağda kızartarak pişirir.</li> <li>8. Sote ederek pişirir.</li> <li>9. Izgara ederek pişirir.</li> </ol>

Kazanım 5	Fond, lezzet verici karışımları ve çorbaları hazırlar.
Modül Adı	Fond ve Temel Çorbalar
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 yumurtayı pişirir.
Modül Adı	Yumurta Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtayı pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtayı haşlar.</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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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. Poğaçalar 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.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafetinin ve dolabında bulundurması gereken araç gereçlerin hazırlığını yapar.
Modül Adı	İş İçin Hazırlık
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/20 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 şekilde 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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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>

### 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.

**Haftalık Ders Saati:** 7 (11. sınıfta 2 ders saati okulda, 5 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Bisküvi ve kurabiyeleri hazırlar.
Modül Adı	Bisküvi ve Kurabiyeler
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlar.</li> <li>2. Tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar.</li> <li>3. Beze ve makaron hazırlar.</li> <li>4. Tulip ve tuvil hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 2	Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.
Modül Adı	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
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 3	Ekmek ve ekmek çeşitleri hazırlar.
Modül Adı	Ekmek Çeşitleri
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Somun ekmeği hazırlar.</li> <li>2. Çeşitli ekmeği hazırlar.</li> <li>3. Yöresel ekmeği çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Uluslararası ekmeği çeşitleri hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 4	Özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.
Modül Adı	Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 5	Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.
Modül Adı	Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pandispanya ve sponge hazırlar.</li> <li>2. Kek ve muffin çeşitleri hazırlar.</li> <li>3. Cheese kekler hazırlar.</li> </ol>
Kazanım 6	Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.
Modül Adı	Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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>
Kazanım 7	Yağlı hamur ile ürünler hazırlar.
Modül Adı	Yağlı Hamur ile Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurdan istenen 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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati

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.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (11. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ordövr ve mezeler hazırlar.
Modül Adı	Ordövr ve Mezeler
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hazırlanan ordövr çeşitlerini 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Belirlenen listeye uygun olarak kokteyl yiyeceklerini 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> <li>2. 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.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 4 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Tart ve kiş hamurlarından ürünler hazırlar.
Modül Adı	Tart ve Kiş Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/30 ders saati
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 Önerilen Süresi	80/54 ders saati
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 kurabiyeyi süsler. 4. Sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler. 5. Çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.
Kazanım 4	Yaş pastalar hazırlar.
Modül Adı	Yaş Pastalar
Modülün Önerilen Süresi	80/54 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yapılacak pastanın özelliklerine uygun 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak pasta reçeteleri tasarlar.</li> <li>2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.</li> <li>3. Hazırladığı pastayı tekniğine uygun çeşitli açılardan fotoğraflar.</li> </ol>

### PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati:** 2 (12. sınıfta 1 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Pastane imalathanesinin kurulumu için fiziki planlama yapar.
Modül Adı	Pastanede Yerleşim Planı
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pastane ortamında 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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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.

**Haftalık Ders Saati:** 3 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeler hazırlar.
Modül Adı	Sütlü Tatlılar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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	Baklavalar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Baklava hamurunu hazırlar. 2. Oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar. 3. Tepsiyeye döşeyip, 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.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 5 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	80/48 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlayarak pişirir.</li> <li>2. Buharda pişirir.</li> <li>3. Sos içinde pişirir.</li> <li>4. Kendi suyunda pişirir.</li> <li>5. Parlatarak pişirir.</li> <li>6. Graten ederek pişirir.</li> <li>7. Bol yağda kızartarak pişirir.</li> <li>8. Sote ederek pişirir.</li> <li>9. Izgara ederek pişirir.</li> </ol>
Kazanım 5	Fond, lezzet verici karışımları ve çorbaları hazırlar.
Modül Adı	Fond ve Temel Çorbalar
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 yumurta pişirir.
Modül Adı	Yumurta Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtayı pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtayı haşlayarak pişirir.</li> <li>3. Sahanda yumurta pişirir.</li> <li>4. Çırpılmış yumurta pişirir.</li> <li>5. Pankek ve krep pişirir.</li> </ol>
Kazanım 7	Kolay hamur işleri hazırlar.
Modül Adı	Kolay Hamur İşleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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. Poğaçalar 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.

**Haftalık Ders Saati:** 4 (10. sınıfta 1 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafetinin ve dolabında bulundurması gereken araç gereçlerin hazırlığını yapar.
Modül Adı	İş İçin Hazırlık
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer. 2. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik şekilde büfe örtüsünü 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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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.

**Haftalık Ders Saati:** 7 (11. sınıfta 2 ders saati okulda, 5 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.
Modül Adı	Rezervasyon ve Konuk Kabulü
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konukların isteklerine uygun eksiksiz rezervasyon alır.</li> <li>2. Konukların isteklerine uygun eksiksiz grup rezervasyonu alır.</li> <li>3. Alınan rezervasyonları ilgili birimlere iletir.</li> <li>4. Nezaket kurallarına uygun konukları karşılar.</li> <li>5. Görgü ve protokol kurallarına uygun konukları masalarına yerleştirir.</li> </ol>
Kazanım 2	Menü siparişi alır.
Modül Adı	Menü Siparişi Alma
Modülün Önerilen Süresi	80/49 ders saati
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. Dijital menü ve elektronik sipariş takip sistemlerini kullanır.</li> <li>4. Ekmek ve tereyağı servisi yapar.</li> <li>5. İçecek siparişi alır.</li> <li>6. Kahvaltı siparişi alır.</li> <li>7. Tatlı, meyve (dessert) siparişlerini alır.</li> <li>8. Aperatif yiyeceklerin siparişini alır.</li> </ol>
Kazanım 3	Konukları uğurlar.
Modül Adı	Konuk Uğurlama
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/28 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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.

**Haftalık Ders Saati:** 2 (11. sınıfta 1 ders saati okulda 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İçecek makinelerini hazırlar.
-----------	-------------------------------

Modül Adı	İçecek Makinelerini Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Meşrubat servisi yapar. 2. Ayran servisi yapar. 3. Boza servisi yapar. 4. Milkshake servisi yapar.
Kazanım 3	Sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.
Modül Adı	Sıcak İçeceklerin Servisi
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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.

**Haftalık Ders Saati:** 6 (12. sınıfta 3 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Temel sos ve türeyenlerinin konuk masasında servisini yapar.
Modül Adı	Temel Sos ve Türeyenlerinin Servisi
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Konuk masasında salata hazırlar. 2. Konuk masasında salata servisi yapar.
Kazanım 3	Konuk masasında fondü hazırlar.
Modül Adı	Fondü
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Tranş için ön hazırlık yapar. 2. Etlerin tranşını yapar. 3. Kümes hayvanlarının tranşını yapar. 4. Deniz ürünlerinin tranşını yapar. 5. Meyvelerin tranşını yapar.

### YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ

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

**Haftalık Ders Saati:** 5 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Kıymetli antrelerin servisini yapar.
Modül Adı	Kıymetli Antrelerin Servisi
Modülün Önerilen Süresi	80/50 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Soğuk ordövrlerin servisini yapar. 2. Sıcak ordövrlerin servisini yapar. 3. Peynir servisi yapar.

Kazanım 3	Çorba servisi yapar.
Modül Adı	Çorbaların Servisi
Modülün Önerilen Süresi	40/25 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kâsede çorba servisi yapar. 2. Potta çorba servisi yapar. 3. Özel çorbaların servisini yapar.
Kazanım 4	Hamur işlerinin servisini yapar.
Modül Adı	Hamur İşleri Servisi
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	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 Önerilen Süresi	40/20 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Meyve servisi yapar. 2. Tatlı servisi yapar.

### 3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ

İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği; dala ait modüller ve bölgesel özellikler dikkate alınarak sektör temsilcileri, koordinatör öğretmenler ve alan öğretmenleri ile oluşturulur. Ancak bölgesel özellikleri ve sektör beklentilerini yansıtmak üzere modüllere ihtiyaç duyulması hâlinde yeni modül hazırlanabilir. Hazırlanan yeni modül, il istihdam ve meslek eğitim kurulunun onayı ile uygulamaya konur ve modülün bir örneği okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilir.

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

### 4. SEÇMELİ DERSLER

Seçmeli dersler, öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda gelişmelerine, ilgileri doğrultusunda çeşitli programlarda ilerlemelerine ve kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir.

Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulu Kararları ile "Çerçeve Öğretim Programının Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar" bölümü dikkate alınarak Seçmeli Dersler Tablosu'ndan seçilir.



Seçmeli dersler öğrenciler tarafından seçilirken önceden alınması gereken dersler göz önünde bulundurulur.

Seçmeli derslerin haftalık ders çizelgesinde belirtilen haftalık ders saati kadar alınması zorunludur.