

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
FIRINCILIK DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	8
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	9
KASAPLIK DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	10
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR	11
SEÇMELİ DERSLER TABLOSU	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	14
PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI	16
DERSLER	18
1. TEMEL DERSLER	18
2. ALAN VE DAL DERSLERİ	18
ALAN ORTAK DERSLERİ	18
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	18
AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ	20
DAL DERSLERİ	22
AŞÇILIK DALI DERSLERİ	22
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ	22
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ	24
MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ	25
AÇIK BÜFE DERSİ	28
TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ	29
HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ	30
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ	31
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI DERSLERİ	33
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ	33
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ	34
TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ	36
AÇIK BÜFE DERSİ	38
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ	39
PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ	40
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ	41
SERVİS DALI DERSLERİ	43
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ	43
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ	44
YİYECEK SERVİSİ DERSİ	46
İÇECEK SERVİSİ DERSİ	48
KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ	49
YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ	50
FIRINCILIK DALI DERSLERİ	51
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ	51
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ	53
EKMEK YAPIMI DERSİ	55
SİMİT YAPIMI DERSİ	56
PİDE YAPIMI DERSİ	57
ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ	58
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI DERSLERİ	60

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ	60
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ	62
YİYECEK HAZIRLAMA DERSİ	64
İÇECEK SERVİSİ DERSİ	65
ÜRÜN ALIM VE SATIŞI DERSİ.....	66
HIZLI HAZIR YİYECEKLER DERSİ	68
KASAPLIK DALI DERSLERİ	69
KESİMLİK HAYVANLAR DERSİ	69
ET İŞLEME DERSİ.....	70
GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ VE SAKATATLAR DERSİ.....	72
ET PİŞİRME DERSİ	73
ÜRÜN ALIM VE SATIŞI DERSİ.....	74
3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ	76
4. SEÇMELİ DERSLER.....	76

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.

Bunlar 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 sürecin analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden 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;

- 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;

- 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 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
4. Fırıncılık
5. Kantin işletmeciliği
6. Kasaplık

dalları yer almaktadır.

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

Bu programda öğrenciye; 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,
- Fırıncılık dalında; ekmek yapımı, simit yapımı, pide yapımı, ürün alım ve satışı,
- Kantin işletmeciliği dalında; yiyecek hazırlama, içecek servisi, ürün alımı ve satımı, hızlı hazır yiyecekleri,
- Kasaplık dalında; et işleme, et pişirme, kesimlik hayvanlar, geleneksel et ürünleri ve sakatatlar ve ürün alımı ve satımı ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi dört eğitim ve 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
- 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
- 22.06.2017 tarih ve 30104 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kasap 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
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)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		MUTFAK UYGULAMALARI	-	-	5	-
		AÇIK BÜFE	-	-	2	-
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ	-	-	-	3
		HAMUR ÜRÜNLERİ	-	-	-	2
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

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

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
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)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ	-	-	6	-
		AÇIK BÜFE	-	-	1	-
		PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	4
		PASTANE ORGANİZASYONU	-	-	-	1
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

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

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
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)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		YİYECEK SERVİSİ	-	-	5	-
		İÇECEK SERVİSİ	-	-	2	-
		KONUK MASASINDA SERVİS	-	-	-	4
		YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	-	-	-	3
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

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

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
FIRINCILIK 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)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
		EKMEK YAPIMI	-	-	5	-
		SİMİT YAPIMI	-	-	2	-
		PİDE YAPIMI	-	-	-	4
		ÜRÜN ALIM VE SATIŞI	-	-	-	3
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

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

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ 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)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI		1		
		YİYECEK HAZIRLAMA	-	-	5	-
		İÇECEK SERVİSİ	-	-	2	-
		ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI	-	-	-	3
		HIZLI HAZIR YİYECEKLER	-	-	-	4
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

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

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK 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)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	KESİMLİK HAYVANLAR	-	4	-	-
		ET İŞLEME	-	-	4	-
		GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ VE SAKATATLAR	-	-	3	-
		ET PİŞİRME	-	-	-	4
		ÜRÜN ALIM VE SATIŞI	-	-	-	3
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

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

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

1. 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.
2. 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.
3. Program dört yıl öğretim yılı olarak tasarlanmıştır. Eğitim öğretim faaliyetleri, çerçeve öğretim programında yer alan kazanımlar ile hedeflenen bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanır ve uygulanır.
4. 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, öğrenciyeye hayata ve iş alanlarına hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri, öğrenciyeye 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. Fark dersleri tam gün tam yıl eğitim uygulaması kapsamında yüz yüze eğitim yoluyla akşam ve/veya hafta sonu yapılabilir.
12. 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.
13. 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.
14. Seçmeli dersler, öğrencinin ilgi ve istekleri doğrultusunda öğrenci, veli ve okul tarafından ortaklaşa belirlenir.
15. 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.
16. Seçmeli derslerde Talim ve Terbiye Kurulu tarafından karara bağlanmış öğretim programları uygulanır.
17. Seçmeli derslerde gruplar oluşturulurken Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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 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

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 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 devinişsel 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.

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.

Fırıncılık Dalına Ait Kazanımlar

- Reçeteye ve kalite ölçütlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- Servis hazırlıklarını yapar.
- Hijyen kurallarına uyarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek yapar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde simit yapar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde pide yapar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürün alıp satar.

Kantin İşletmeciliği Dalına Ait Kazanımlar

- Reçeteye ve kalite ölçütlerine uygun olarak temel yiyecek üretimi yapar.
- Servis hazırlıklarını yapar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak reçetesine göre yiyecek hazırlama işlemlerini yapar.
- Servis, nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak içecek servisi yapar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak ürün alıp satar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak hızlı hazır yiyecekler ile ilgili işlemleri yapar.

Kasaplık Dalına Ait Kazanımlar

- Kesimlik hayvanların karkasını parçalar.
- Etleri işler.
- Geleneksel et ürünleri ve sakatları hazırlar.
- Usul ve yöntemlerine göre etleri pişirir.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak ürün alıp satar.

DERSLER

1. TEMEL DERSLER

Temel dersler; öğrenciye asgari ortak bir genel kültür veren, yurdun ekonomik kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan, öğrenciyi 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

Alan ve dal dersleri, öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve mesleğe hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri uygulamalı derslerdir ve 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, beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (9. sınıfta 2 ders saati okulda 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"> 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 Önerilen Süresi	40/10 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/6 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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.

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">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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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, 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 3 ders saati okulda, 3 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"> 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	<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 Önerilen Süresi	80/48 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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.

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	40/16 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	40/24 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 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 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.

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 5 ders saati okulda, 2 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"> 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 Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 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 Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 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 Önerilen Süresi	80/56 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/14 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/14 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/14 ders saati
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.

Haftalık Ders Saati: 2 (11. sınıfta 2 ders saati okulda 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"> 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati

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 kahvaltılık 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 3 ders saati okulda, 2 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	<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. Etilerle Türk mutfağına özgü 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	<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 Önerilen Süresi	40/25 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/25 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/30 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/10 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafının 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.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 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	<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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/33 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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.

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"> 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 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	Baklavalalar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Baklava hamurunu hazırlar. 2. Oklavadan çekme tekniği 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.

Haftalık Ders Saati: 6 (10. sınıfta 3 ders saati okulda, 3 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">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	<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 Önerilen Süresi	80/48 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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.

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	40/16 ders saati

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

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 6 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Bisküvi ve kurabiyeleri hazırlar.
Modül Adı	Bisküvi ve Kurabiyeler
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlar. 2. Tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar. 3. Beze ve makaron hazırlar. 4. Tulip ve tivil hazırlar.
Kazanım 2	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 3	Ekmek ve ekmek çeşitleri hazırlar.
Modül Adı	Ekmek Çeşitleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 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 5	Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.
Modül Adı	Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/33 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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.

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"> 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati

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.

Haftalık Ders Saati: 6 (12. sınıfta 4 ders saati okulda, 2 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 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"> 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.

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

Kazanım 1	Pastane imalathanesinin yerleşim planını yapar.
Modül Adı	Pastanede Yerleşim Planı
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/12 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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.

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"> 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 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	Baklavalalar
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Baklava hamurunu hazırlar. 2. Oklavadan çekme tekniği 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.

Haftalık Ders Saati: 6 (10. sınıfta 3 ders saati okulda, 3 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">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	<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 Önerilen Süresi	40/48 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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. Poğaçça 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.

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	40/16 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	40/24 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 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 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"> 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	40/16 ders saati
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"> 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 5 ders saati okulda, 2 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"> 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 Önerilen Süresi	80/49 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/21 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/28 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/35 ders saati

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

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

Kazanım 1	İçecek makinelerini hazırlar.
Modül Adı	İçecek Makinelerini Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati

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 Önerilen Süresi	40/30 ders saati
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.

Haftalık Ders Saati: 6 (12. sınıfta 4 ders saati okulda, 2 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	<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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 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 3 ders saati okulda, 2 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. Çorba servisi yapar. 2. 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. Mantı 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.

FIRINCILIK 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 3 ders saati okulda, 3 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"> 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	<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 Önerilen Süresi	40/48 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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. Poğaçaya 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.

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

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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 konduğu 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	<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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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"> 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler. 2. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hâle getirir.

EKMEK YAPIMI DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek yapımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 5 (11. sınıfta 5 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ekmek üretimine ilişkin ulusal ve uluslararası mevzuatları açıklar.
Modül Adı	Ekmek Üretimine İlişkin Mevzuatlar
Modülün Önerilen Süresi	40/10 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekmek üretimi mevzuatlarını açıklar. 2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ni açıklar.
Kazanım 2	Ekmek satışına ilişkin yasal düzenlemeleri açıklar.
Modül Adı	Ekmek Satışına İlişkin Yasal Düzenlemeler
Modülün Önerilen Süresi	40/10 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekmek satışı ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatları açıklar. 2. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar.
Kazanım 3	Ekmek üretir.
Modül Adı	Ekmek üretimi
Modülün Önerilen Süresi	80/55 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekmek üretimi için ham ve yardımcı madde seçimini yapar. 2. Hamur yoğurur. 3. Hamurun fermantasyonunu sağlar. 4. Hamura şekil verir. 5. Son fermantasyon işlemini kontrol eder. 6. Ekmeği pişirir.
Kazanım 4	Ekmek çeşitlerini üretir.
Modül Adı	Ekmek Çeşitlerinin Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ham maddesine göre ekmek üretir. 2. Kullanım amacına göre ekmek hazırlar.
Kazanım 5	Özel ekmekleri üretir.
Modül Adı	Özel Ekmek Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	80/50 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tıbbi ekmek hazırlar. 2. Zenginleştirilmiş ekmek hazırlar. 3. Yöresel ekmek hazırlar. 4. Uluslararası ekmek hazırlar.
Kazanım 6	Ekmeğin kalite kontrol işlemlerini yapar.
Modül Adı	Ekmeğin Kalite Kontrol İşlemleri
Modülün Önerilen Süresi	40/25 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekmekte görülen hataları açıklar. 2. Ekmeğin kalite kontrolünü yapar. 3. Ekmeği satışa sunar. 4. Ekmek israfını önlemeye yönelik çözüm önerileri açıklar.

SİMİT YAPIMI DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına uygun simit yapımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 ders saati (11. sınıfta 2 ders saati okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Simit hamuru hazırlar.
Modül Adı	Simit Hamurunu Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Simit yapımı için ham ve yardımcı madde seçimini yapar. 2. Simit hamurunu yoğurur. 3. Simit hamurunu dinlendirir.
Kazanım 2	Simide şekil verir.
Modül Adı	Simide Şekil Verme
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şekil verilecek hamuru hazırlar. 2. Simit pekmezleme işlemini yapar. 3. Susamlama işlemini yapar.
Kazanım 3	Simidi pişirir.
Modül Adı	Simit Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Simidi fırına sürer. 2. Simidi servise hazırlar.
Kazanım 4	Simit çeşitlerini hazırlar.
Modül Adı	Simit Çeşitlerini Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yöresel simit çeşitlerini hazırlar. 2. Zenginleştirilmiş simit çeşitleri hazırlar.

PİDE YAPIMI DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına uygun şekilde pide yapımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 5 (12. sınıfta 4 ders saati olarak okulda, 1 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Pide fırınına hazırlar.
Modül Adı	Pide Fırınına Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/25 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pide fırınına temizler. 2. Pide fırınına yakar. 3. Pide fırınının ısını kontrol eder.
Kazanım 2	Pide hamurunu hazırlar.

Modül Adı	Pide Hamurunu Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	80/50 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Hamuru yoğurur. 2. Hamuru fermente eder. 3. Hamuru bezeler. 4. Hamuru dinlendirir.
Kazanım 3	Pide içlerini hazırlar.
Modül Adı	Pide İçleri Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Et ile hazırlanan pide içlerini hazırlar. 2. Sebze ile hazırlanan pide içlerini hazırlar. 3. Diğer pide içlerini hazırlar. 4. Pide garnitürlerini hazırlar.
Kazanım 4	Pideye şekil verir.
Modül Adı	Pideye Şekil Verme
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Hamur açmak için tezgâhı hazırlar. 2. Pidenin çeşidine göre hamuru açar. 3. İç malzemeleri yerleştirir. 4. Pideyi çeşidine göre şekillendirir. 5. Pideyi küreğe yerleştirir.
Kazanım 5	Pideyi pişirir.
Modül Adı	Pide Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pide çeşitlerini fırına sürer. 2. Pide çeşitlerini pişirir. 3. Pideyi dinlendirme tezgâhına alır. 4. Pideyi servise hazırlar. 5. Pide servisi yapar.

ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ

Bu ders ile öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürün alma ve satma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. Sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ürünleri uygun yer ve şartlarda depolar.
-----------	--

Modül Adı	Ürün Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır. 2. Ürünü kategorize eder. 3. Ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir. 4. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.
Kazanım 2	Günlük satış programı hazırlar.
Modül Adı	Satış Programı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satış ekibini oluşturur. 2. Ekibin günlük programını hazırlar. 3. Satış ekibinin motivasyonunu sağlar.
Kazanım 3	Ürünü satışa hazırlar.
Modül Adı	Ürünü Satışa Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satılacak ürünleri hazırlar. 2. Etiket hazırlayarak ürünleri etiketler. 3. Ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar. 4. Ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.
Kazanım 4	Satış mekânları düzenler.
Modül Adı	Satış Mekânlarını Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sorumlu olduğu alanı temizler. 2. Mağaza içini düzenler. 3. Gıda satış mekânı düzenler. 4. Vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.
Kazanım 5	Ürünün satışını yapar.
Modül Adı	Ürün Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular. 2. Satış hedeflerinin planını uygular. 3. Ürünü teslim eder. 4. Günlük satış değerlendirmesi yapar.
Kazanım 6	Sebze ve meyvelerin satışını yapar.

Modül Adı	Sebze ve Meyve Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder. 2. Sebze satışı yapar. 3. Meyve satışı yapar.
Kazanım 7	Şarküteri ürünlerini satar.
Modül Adı	Şarküteri Ürünlerinin Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şarküteri ürünlerinin özelliklerini tespit eder. 2. Et ve et ürünlerinin satışını yapar. 3. Süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.
Kazanım 8	Kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapar.
Modül Adı	Kuru Gıda ve İçecek Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar. 2. İçeceklerin satışını yapar. 3. Soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.

KANTİN İŞLETMECİLİĞİ 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 3 ders saati okulda, 3 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"> 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	<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 Önerilen Süresi	40/48 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/36 ders saati
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. Poğaçaya 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.

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	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/24 ders saati
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 Önerilen Süresi	40/16 ders saati
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"> 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler. 2. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hâle getirir.

YİYECEK HAZIRLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek hazırlama işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 5 (11. sınıfta 5 ders saat okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Patates garnitürleri hazırlar.
Modül Adı	Patates Garnitürleri
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hazırlayacağı ürünün özelliğine uygun olarak patatesleri ve diğer araç gereçleri seçip ön hazırlık yapar. 2. Patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar. 3. Patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar. 4. Patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar. 5. Patates garnitürlerini püre hâline getirerek (purée) hazırlar. 6. Patates garnitürlerini püre hâline getirerek kroket (croquette) hazırlar. 7. Fırında patates garnitürleri hazırlar. 8. Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.
Kazanım 2	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"> 1. Gövde etlerini kullanıma hazırlar. 2. Sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar. 3. Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar. 4. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar. 5. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.
Kazanım 3	Etleri pişirir.
Modül Adı	Etleri Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	80/61 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fırında çevirerek (roti) eti pişirir. 2. Sote (soute) ederek eti pişirir. 3. Izgarada (grill) eti pişirir. 4. Bol yağda (frit yöntemi ile) eti kızartır.
Kazanım 4	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"> 1. Salata sosları hazırlar. 2. Sebzelerle salata hazırlar. 3. Tahıl ve makarnalarla salata hazırlar. 4. Kuru baklagillerle salata hazırlar. 5. Et ve sakatatlar ile salata hazırlar. 6. Deniz ürünleri ile salata hazırlar. 7. Uluslararası salatalar hazırlar.
Kazanım 5	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"> 1. Makarnaların pişme süresini ayarlar. 2. Sos ve garnitürlerle makarnaları hazırlayarak pişirir. 3. Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.
Kazanım 6	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"> 1. Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlılar hazırlar. 2. Uluslararası mutfaklara özgü sütlü tatlılar hazırlar. 3. Dondurulan sütlü tatlılar hazırlar. 4. Dondurma ve sorbeler hazırlar.

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 2 ders saati okulda 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. Milk shake 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.

ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ

Bu ders ile öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürün alma ve satma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. Sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ürünleri uygun yer ve şartlarda depolar.
Modül Adı	Ürün Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır. 2. Ürünü kategorize eder. 3. Ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir. 4. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.
Kazanım 2	Günlük satış programı hazırlar.
Modül Adı	Satış Programı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satış ekibini oluşturur. 2. Ekibin günlük programını hazırlar. 3. Satış ekibinin motivasyonunu sağlar.
Kazanım 3	Ürünü satışa hazırlar.
Modül Adı	Ürünü Satışa Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satılacak ürünleri hazırlar. 2. Etiket hazırlayarak ürünleri etiketler. 3. Ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar. 4. Ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.
Kazanım 4	Satış mekânları düzenler.
Modül Adı	Satış Mekânlarını Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sorumlu olduğu alanı temizler. 2. Mağaza içini düzenler. 3. Gıda satış mekânı düzenler. 4. Vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.
Kazanım 5	Ürünün satışını yapar.
Modül Adı	Ürün Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular. 2. Satış hedeflerinin planını uygular. 3. Ürünü teslim eder. 4. Günlük satış değerlendirmesi yapar.
Kazanım 6	Sebze ve meyvelerin satışını yapar.
Modül Adı	Sebze ve Meyve Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder. 2. Sebze satışı yapar. 3. Meyve satışı yapar.
Kazanım 7	Şarküteri ürünlerini satar.
Modül Adı	Şarküteri Ürünlerinin Satışı

Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şarküteri ürünlerinin özelliklerini tespit eder. 2. Et ve et ürünlerinin satışını yapar. 3. Süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.
Kazanım 8	Kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapar.
Modül Adı	Kuru Gıda ve İçecek Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar. 2. İçeceklerin satışını yapar. 3. Soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.

HIZLI HAZIR YİYECEKLER DERSİ

Bu derste öğrenciye, hızlı hazır yiyecekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

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

Kazanım 1	Türk mutfağına ait hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.
Modül Adı	Türk Mutfağı Hızlı Hazır Yiyecekleri
Modülün Önerilen Süresi	80/64 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Et ve et ürünlerinden hazırlanan hızlı hazır yiyecekleri hazırlar. 2. Tahıl ve baklagillerden hazırlanan hızlı hazır yiyecekleri hazırlar. 3. Hamur ürünleri ile hızlı hazır yiyecekleri hazırlar. 4. Sebze ve meyvelerden hazırlanan hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.
Kazanım 2	Dünya mutfağına ait hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.
Modül Adı	Dünya Mutfağı Hızlı Hazır Yiyecekleri
Modülün Önerilen Süresi	80/56 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Avrupa menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar. 2. Amerika menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar. 3. Asya menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.
Kazanım 3	İşlenmiş gıdaları servise hazırlar.
Modül Adı	İşlenmiş Gıdaları Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlar. 2. Dondurulmuş ürünleri servise hazırlar. 3. Ambalajlı ürünleri satışa sunar.
---------------------------------------	---

KASAPLIK DALI DERSLERİ

KESİMLİK HAYVANLAR DERSİ

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

Haftalık Ders Saati: 4 (10. Sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Büyükbaş hayvanları ve ırklarını açıklar.
Modül Adı	Büyükbaş Hayvanlar ve Irkları
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Büyükbaş hayvan ırklarını sınıflandırır. 2. Büyükbaş hayvanın canlı ağırlık tayinini yapar. 3. Büyükbaş hayvanın yaş tayinini yapar. 4. Büyükbaş hayvandan elde edilen etin randımanını hesaplar.
Kazanım 2	Küçükbaş hayvanları ve ırklarını açıklar.
Modül Adı	Küçükbaş Hayvanlar ve Irkları
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Küçükbaş hayvan ırklarını sınıflandırır. 2. Küçükbaş hayvanın canlı ağırlık tayinini yapar. 3. Küçükbaş hayvanın yaş tayinini yapar. 4. Küçükbaş hayvandan elde edilen etin randımanını hesaplar.
Kazanım 3	Kanatlı hayvanları ve ırklarını açıklar.
Modül Adı	Kanatlı Hayvanlar ve Türleri
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kesimlik kanatlı hayvan ırklarını sınıflandırır. 2. Kesimlik kanatlı hayvanın canlı ağırlık tayinini yapar. 3. Kesimlik kanatlı hayvandan elde edilen etin randımanını hesaplar.
Kazanım 4	Büyükbaş karkasını parçalar.
Modül Adı	Büyükbaş Karkası
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Büyükbaş hayvan karkasını sınıflandırır. 2. Büyükbaş hayvanın karkasını parçalar.
Kazanım 5	Küçükbaş karkasını parçalar.
Modül Adı	Küçükbaş Karkası
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Küçükbaş hayvan karkasını sınıflandırır. 2. Küçükbaş hayvanın karkasını parçalar.
Kazanım 6	Kanatlı karkasını parçalar.
Modül Adı	Kanatlı Karkası
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kesimlik kanatlı hayvan karkasını sınıflandırır. 2. Kesimlik kanatlı hayvanın karkasını parçalar.
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.

ET İŞLEME DERSİ

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

Haftalık Ders Saati: 4 (11. Sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Etin yapısını açıklar.
Modül Adı	Etler
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Etin histolojik yapısını açıklar. 2. Etin beslenmedeki rolünü ve önemini açıklar. 3. Et kaynaklarını sınıflandırır.
Kazanım 2	Et üretimini ve kontrolünü açıklar.
Modül Adı	Et Üretimi ve Kontrolü
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Et üretimine ve satışına ilişkin ulusal ve uluslararası mevzuatı açıklar. 2. Etin kontrolü ile ilgili mevzuatları açıklar.
Kazanım 3	Kasaphane yerleşim planı ile et restoranı yerleşim planı yapar.
Modül Adı	Kasaphane ve Et Restoranı Yerleşimi
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kasaphane yerleşim planı yapar. 2. Et restoranı yerleşim planı yapar.
Kazanım 4	Et işleme araç ve ekipmanlarını kullanır.
Modül Adı	Et İşlemede Kullanılan Araç ve Ekipman
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Et işleme araçlarını kullanır. 2. Et işleme ekipmanlarını kullanır. 3. Et işlemede kullanılan bıçakları bilir. 4. Et işlemede bıçağı tekniğine uygun kullanır.
Kazanım 5	Taze et çeşitlerini hazırlar.
Modül Adı	Taze Et Çeşitleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Büyükbaş hayvan parça etlerini hazırlar. 2. Küçükbaş hayvan parça etlerini hazırlar. 3. Kanatlı hayvan parça etlerini hazırlar.
Kazanım 6	Günlük işlemleri yapar.
Modül Adı	Günlük İşlemler
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Et reyonunun hazırlığını yapar. 2. Et satışı yapar.
Kazanım 7	Gün sonu işlemleri yapar.
Modül Adı	Gün Sonu İşlemler
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Temizlik ve bakım işlemlerini yapar. 2. Günlük stok listesini hazırlar.

GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ VE SAKATATLAR DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak geleneksel et ürünleri ve sakatatlar ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (11. Sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Geleneksel et ürünlerinin ve sakatatların Türk mutfağındaki yerini ve önemini açıklar.
Modül Adı	Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Geleneksel et ürünlerinin önemini ve tarihçesini açıklar. 2. Sakatatların Türk mutfağındaki yerini ve tarihçesini açıklar.
Kazanım 2	Geleneksel yöntemler ile kavurma yapar.
Modül Adı	Kavurma Yapımı
Modülün Önerilen Süresi	40/15 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kavurma üretiminde kullanılan eti ve yağı seçer. 2. Kavurmalık eti pişirmeye hazırlar. 3. Kavurmayı pişirir. 4. Kavurmayı saklar.
Kazanım 3	Geleneksel yöntemler ile pastırma yapar.
Modül Adı	Pastırma Yapımı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pastırma üretiminde kullanılan eti, yağı ve çemen yapımı için gerekli yardımcı maddeleri seçer. 2. Geleneksel pastırma üretim akış şemasına göre pastırma yapar. 3. asaphane yerleşim planı yapar. 4. Et restoranı yerleşim planı yapar.
Kazanım 4	Geleneksel yöntemler ile sucuk yapar.
Modül Adı	Sucuk Yapımı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sucuk üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddeleri seçer. 2. Geleneksel sucuk üretim akış şemasına göre sucuk yapar.
Kazanım 5	Geleneksel yöntemler ile köfte yapar.
Modül Adı	Köfte Yapımı
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Köfte üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddeleri seçer. 2. Köfte çeşitlerini hazırlar.
Kazanım 6	Sakatat çeşitlerini hazırlar.
Modül Adı	Sakatatlar
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Beyaz sakatat çeşitlerini açıklar. 2. Beyaz sakatat çeşitlerini satışa hazırlar. 3. Kırmızı sakatat çeşitlerini açıklar. 4. Kırmızı sakatat çeşitlerini satışa hazırlar.

ET PİŞİRME DERSİ

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

Haftalık Ders Saati: 4 (12. Sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Et pişirmede kullanılan marinad, ot ve baharatları hazırlar.
Modül Adı	Marinadlar, Otlar ve Baharatlar
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Etlere uygulanan marinadları hazırlar. 2. Etlere uygulanan marinadları kullanır. 3. Baharatları ve otları kullanır.
Kazanım 2	Et Pişirme araç ve ekipmanlarını kullanır.
Modül Adı	Et pişirmede Kullanılan Araç ve Ekipmanlar
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pişirme araçlarını kullanır. 2. Pişirme ekipmanlarını kullanır.
Kazanım 3	Pişirme usul ve yöntemlerine göre eti pişirir.
Modül Adı	Etlere Uygulanan Pişirme Usul ve Yöntemleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ete uygulanan pişirme usullerini açıklar. 2. Ete uygulanan pişirme yöntem ve tekniklerine göre eti pişirir.
Kazanım 4	Pişmiş etleri muhafaza eder.
Modül Adı	Pişmiş Etlerin Muhafazası

Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pişmiş etleri muhafaza eder. 2. Pişmiş etlerin ambalajlanmasını yapar.
Kazanım 5	Et restoranlarında uygulanan servis usullerine göre eti servis eder.
Modül Adı	Et Restoranlarında Uygulanan Servis Usulleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Klasik usullere göre etin servisini yapar. 2. Modern usullere göre etin servisini yapar.

ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ

Bu ders ile öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürün alma ve satma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. Sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ürünleri uygun yer ve şartlarda depolar.
Modül Adı	Ürün Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır. 2. Ürünü kategorize eder. 3. Ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir. 4. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.
Kazanım 2	Günlük satış programı hazırlar.
Modül Adı	Satış Programı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Satış ekibini oluşturur. 2. Ekibin günlük programını hazırlar. 3. Satış ekibinin motivasyonunu sağlar.
Kazanım 3	Ürünü satışa hazırlar.
Modül Adı	Ürünü Satışa Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satılacak ürünleri hazırlar. 2. Etiket hazırlayarak ürünleri etiketler. 3. Ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar. 4. Ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.
Kazanım 4	Satış mekânları düzenler.
Modül Adı	Satış Mekânlarını Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sorumlu olduğu alanı temizler. 2. Mağaza içini düzenler. 3. Gıda satış mekânı düzenler. 4. Vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.
Kazanım 5	Ürünün satışını yapar.
Modül Adı	Ürün Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular. 2. Satış hedeflerinin planını uygular. 3. Ürünü teslim eder. 4. Günlük satış değerlendirmesi yapar.
Kazanım 6	Sebze ve meyvelerin satışını yapar.
Modül Adı	Sebze ve Meyve Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder. 2. Sebze satışı yapar. 3. Meyve satışı yapar.
Kazanım 7	Şarküteri ürünlerini satar.
Modül Adı	Şarküteri Ürünlerinin Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Şarküteri ürünlerinin özelliklerini tespit eder. 2. Et ve et ürünlerinin satışını yapar. 3. Süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.
Kazanım 8	Kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapar.
Modül Adı	Kuru Gıda ve İçecek Satışı
Modülün Önerilen Süresi	40/6 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.2. İçeceklerin satışını yapar.3. Soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.
---------------------------------------	---

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 yansıtacak 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.