



**T.C. MİLLÎ EĞİTİM
BAKANLIĞI**

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

**TÜRKİYE YÜZYILI
MAARİF MODELİ
2025**

İÇİNDEKİLER

1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM PROGRAMLARININ TEMEL YAKLAŞIMI	6
2. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ	6
3. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMLARININ YAPISI	7
4. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMLARININ GENEL AMAÇLARI	8
5. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE ÖĞRENME KANITLARI (ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME)	8
6. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE AHİLİK KÜLTÜRÜ VE İLKELERİ	9
7. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMLARINDA YER ALAN TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ İLE İLİŞKİLİ BİLEŞENLER	10
7.1. KAVRAMSAL BECERİLER	10
7.2. EĞİLİMLER	10
7.3. PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	10
7.3.1. SOSYAL-DUYGUSAL ÖĞRENME BECERİLERİ	10
7.3.2. DEĞERLER	11
7.3.3. OKURYAZARLIK BECERİLERİ	11
7.4. BECERİLER ARASI İLİŞKİLER	11
7.5. ÖĞRENME ÇIKTILARI	11
7.6. İÇERİK ÇERÇEVESİ	12
7.7. ÖĞRETMEN YANSITMALARI	12
8. BELGELENDİRME	12
9. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI	12
9.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI	12
9.2. PROGRAMIN SÜRESİ	14
9.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR	14
9.4. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (MUTFAK SANATLARI, PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK, SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALLARI) DERS, ÖĞRENME BİRİMİ / MODÜL VE DERS SAATİ TABLOSU	15
9.5. ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGELERİ	21
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (MUTFAK SANATLARI DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	21
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU TEKNİK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (MUTFAK SANATLARI DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	22
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİME 11. SINIFTA BAŞLAYAN OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (MUTFAK SANATLARI DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	23

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	24
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU TEKNİK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	25
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİME 11. SINIFTA BAŞLAYAN OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	26
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU MESLEK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	27
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ANADOLU TEKNİK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	28
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİME 11. SINIFTA BAŞLAYAN OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	29
9.6. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN ESASLAR	30
9.7. BAŞARILMASI ZORUNLU DERSLER TABLOSU	31
10. DERSLER	32
10.1. ORTAK DERSLER	32
10.2. MESLEK DERSLERİ	32
9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE ÖĞRENME ÇIKTILARI	32
BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA DERSİ	32
MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ DERSİ	35
TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI DERSİ	37
10, 11 ve 12. SINIF MESLEK DERSLERİ VE ÖĞRENME ÇIKTILARI MUTFAK SANATLARI DALI	40
KLASİK TÜRK MUTFAĞI DERSİ	40
SU ÜRÜNLERİ DERSİ	42
SOKAK LEZZETLERİ DERSİ	44
YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ	46
TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI DERSİ	48
YÖRESEL TATLILAR DERSİ	50
TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ DERSİ	52
TÜRKİYE'NİN AMBARI DERSİ	54
PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	56
YÖRESEL TATLILAR DERSİ	56
TEMEL EKMEK, TATLI VE PASTA UYGULAMALARI DERSİ	58
GELENEKSEL İÇECEKLER DERSİ	60

KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ DERSİ	62
YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ	64
PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA DERSİ	66
OSMANLI'DA HELVAHANE DERSİ	68
SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	70
MESLEKİ YABANCI DİL	70
SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	72
ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME DERSİ	76
PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA DERSİ	78
GELENEKSEL İÇECEKLER DERSİ	80
İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	82
TADİM TEKNİKLERİ DERSİ	84
ZİYAFET ORGANİZASYONU DERSİ	86
10.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM	88
10.4. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ	88
10.4.1. SERTİFİKA DERSLERİ TABLOSU	88
10.4.2. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU	89
SOSYAL DAVRANIŞ VE PROTOKOL DERSİ	90
BESİN İŞLEME VE SAKLAMA DERSİ	91
BUTİK PASTACILIK DERSİ	94
OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ	96
BAKLAVACILIK DERSİ	99
GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ	101
DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ	104
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ	106
FÜZYON MUTFAĞI DERSİ	108
PROGRAMLAMA DERSİ	110
DİJİTAL TASARIM DERSİ	112
SOSYAL MEDYA DERSİ	114
YAPAY ZEKÂ ARAÇLARI DERSİ	116
10.5. SEÇMELİ DERSLER	117

1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM PROGRAMLARININ TEMEL YAKLAŞIMI

Bilim ve teknolojiye yaşanan hızlı değişim ve gelişim; birey ve toplumun değişen ihtiyaçları, öğrenme öğretme teori ve yaklaşımlarındaki gelişmeler, bireylerden beklenen rolleri de doğrudan etkilemiştir. Bu değişim ve gelişim bireyi; bilgiyi üreten, hayatta işlevsel olarak kullanabilen, problem çözebilen, eleştirel düşünen, girişimci, kararlı, iletişim becerilerine sahip, empati kurabilen, topluma ve kültüre katkı sağlayan kişiler olarak tanımlamaktadır.

Mesleki eğitim; milli eğitim sisteminin bütünlüğü içinde tarım, sanayi ve hizmet sektörleri ile birlikte tüm mesleki ve teknik eğitim hizmetlerinin planlanması, araştırılması, geliştirilmesi, düzenlenmesi ve koordineli yönetim, denetim ve öğretim etkinliklerini kapsamaktadır. Bu eğitim faaliyetlerinin amacı; toplumun devamlılığını sağlayacak ve üretimin her kademesinde ihtiyaç duyulan nitelikli elemanları yetiştirmek, meslek edinmeyi ön plana çıkarmaktır.

Bu nitelik dokusuna sahip bireylerin yetişmesine hizmet edecek öğretim programları hazırlanırken salt bilgi aktaran bir yapıdan ziyade bireysel farklılıkları dikkate alan, değer ve beceri kazandırma hedefli, anlaşılır bir yapı benimsenmiştir. Bu amaç doğrultusunda bir taraftan farklı konu ve sınıf düzeylerinde sarmal bir yaklaşımla tekrar eden öğrenme çıktısı ve açıklamalara, diğer taraftan da bütünsel ve bir kerede kazandırılması hedeflenen öğrenme çıktılarına yer verilmiştir.

Öğrenciye kazandırılması hedeflenen öğrenme çıktısı ve bu öğrenme çıktılarına yönelik bilgi ve beceri sınırlarını belirleyen açıklamalar; sınıf düzeyinde değer, beceri ve yetkinlikler perspektifinde bütünlük sağlayan bakış açısıyla yalın bir içeriğe sahiptir. Böylelikle anlamlı ve kalıcı öğrenmeyi sağlayan, sağlam ve önceki öğrenmelerle ilişkilendirilmiş, diğer disiplinler ve yaşama dair değerler, beceriler ve yetkinlikler çerçevesinde bütünleşmiş öğretim programları toplamı oluşturulmuştur.

Bilgi, beceri, eğilim ve değerlere sahip yetkin ve erdemli insanı hedefleyen bir eğitim yaklaşımı olarak kavramsallaştırılan maarif modeli yaklaşımının somut tezahürleri olan öğretim programları; insanın bütün yönleriyle gelişimini esas almaktadır. Programlarda bilgi, beceri, eğilim ve değerler; yetenek, ilgi, ihtiyaç ve bireysel farklılıklarla güçlendirilerek ele alınır. Programların teknik açıdan gerektiğinde yenilenen, güncellenen, sadeleşen bir esnekliğe sahip olması ve aynı zamanda millî, manevî ve insani değerlerimiz istikametinde hayata geçirilmesi amaçlanmış olup mesleki ve teknik eğitim programları da bu özellikleri taşımaktadır.

2. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ

Mesleki ve teknik eğitimin 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 bu iş / görev ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı, yetkin ve erdemli insan profili oluşturmayı (ahlaklı, bilge, cesaretli, estetik, iradeli, merhametli, sağlıklı, sorgulayıcı, üretken ve vatansever), erdem-değer-eylem çerçevesinde birey yetiştirmeyi, dersler öğrenme çıktıları yoluyla oluşturulurken diğer yandan da öğrenme öğretme yaşantıları, bireyleri bu çerçeveye uygun iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanmaktadır.

Bu plan; bilişsel, sosyal-duygusal, fiziksel becerileri kapsayan bütüncül bir eğitim yaklaşımını kazandırmak için aşağıda belirtilen özelliklere göre hazırlanır:

- Sektör beklentilerine cevap veren, ulusal ve uluslararası bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirme
- Her yeterlik seviyesinde, bireye yatay ve dikey geçiş imkânı tanıma
- Bireylerin özellik ve farklılıklarına uygun seçenekleri sunma
- Erdem-değer-eylem çerçevesinde yetkin ve erdemli insan yetiştirme

Mesleki ve teknik eğitimde bu amaçları gerçekleştirebilmek için iş ve meslek analizine dayalı 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 / yetkin ve erdemli insan profilinin çıkarılması
- Tasarlama** : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması
- Geliştirme** : Program dokümanlarının hazırlanması
- Uygulama** : Programların onaylanması ve uygulanması
- Değerlendirme** : Programın uygulanma sürecinin izlenmesi, süreç ve sonucun değerlendirilerek gerekli güncelleme ve düzeltmelerin yapılması

Bu süreçte; analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcileri, alan öğretmenleri, akademisyenler ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinin katılımları ile bir komisyon oluşturulmuştur. Komisyon çalışmalarında Avrupa Yeterlilik Çerçevesi, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi, uluslararası gelişmeler, iş hayatı ve mesleklerde meydana gelen gelişmeler, 3 ve 4. seviye ulusal meslek standartları ve ulusal yeterlilikler, eğitim kurumlarından ve uygulayıcılardan alınan geri bildirimler, uluslararası sınıflamalar ve standartlar, eğitim politikaları, protokoller, AR-GE (araştırma geliştirme) raporları, TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) ve diğer kurum / kuruluş verileri referans alınmıştır.

Hazırlanan çerçeve öğretim programları; disiplinler arası program anlayışı çerçevesinde birden fazla mesleğin yeterliklerini esas almaktadır. Eğitim programının odak noktasını oluşturan mesleki yeterlikler; meslek alanı ile ilişkili “temel mesleki beceriler” ve “ileri veya özel mesleki beceriler” olmak üzere iki ögeye ayrılır. Mesleki ve teknik eğitim programlarında mesleki becerilerin atölye, laboratuvar ve meslek dersleriyle ileri veya özel mesleki becerilerin ise işletmelerde mesleki eğitim ve seçmeli meslek dersleri aracılığıyla kazandırılması amaçlanır. Öğrencilere kazandırılan bu beceriler, ulusal meslek standartları ve Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi’nde yer alan becerilerle eşleşmektedir. Ayrıca Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi’nde (TYÇ) de öğrencilerin ulusal ve uluslararası düzeyde kişisel, sosyal, akademik ve iş hayatında ihtiyaç duyacakları beceri yelpazeleri olan “okuma yazma yetkinliği, çoklu dil yetkinliği, matematiksel yetkinlik ile bilim, teknoloji, mühendislikte yetkinlik, dijital yetkinlik, kişisel, sosyal ve öğrenmeyi öğrenme yetkinliği, vatandaşlık yetkinliği, girişimcilik yetkinliği, kültürel farkındalık ve ifade yetkinliği” belirlenmiştir.

İşletmelerde mesleki eğitim ile dalın gerektirdiği bilgi ve becerileri içeren, ağırlıklı olarak iş, proje, deney ve hizmetin uygulanmasını gerektiren becerilere yer verilmektedir.

Seçmeli meslek dersleriyle öğrencilerin bilim, sanayi ve teknolojideki değişimlere kolay uyum sağlaması hedeflenmektedir. Bu dersler; okulun özellikleri (öğrenci ilgi ve ihtiyaçları, eğitim ortamları vb.) ve sektörün bölgesel ihtiyaçları ile uyumlu bir yapıda tasarlanmıştır.

3. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMLARININ YAPISI

Çerçeve öğretim programlarında yer alan dersler Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni’ne uygun olarak iki bölümden oluşmaktadır.

Birinci bölümde Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Bileşen İlişki Tablosu hazırlanmıştır. Bu tabloda;

- Eğilimler
- Programlar Arası Bileşenler (Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri, Değerler, Okuryazarlık Becerileri)
- Beceriler Arası İlişkiler yer almıştır.

İkinci Bölümde öğrenme birimleri / modüllere ilişkin bilgilerin yer aldığı tablo hazırlanmıştır. Bu tabloda;

- Öğrenme Birimi / Modül Adı
- Öğrenme Çıktıları
- İçerik Çerçevesi yer almıştır.

Tablolarda yer alan başlıklar ders bilgi formlarında öğrenme birimi / modül içeriği ile ilişkilendirilmiştir. **Ekte verilen örnek ders bilgi formuna (DBF) uygun olarak diğer ders bilgi formları da hazırlanmıştır.**

4. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMLARININ GENEL AMAÇLARI

Çerçeve öğretim programları, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu'nun 2. maddesinde ifade edilen "Türk Millî Eğitiminin Genel Amaçları" ile "Türk Millî Eğitiminin Temel İlkeleri" esas alınarak hazırlanmıştır. Eğitim öğretim programlarıyla sürdürülen tüm çalışmalar önceki eğitim seviyesinin (ortaokul) tamamlayıcısıdır.

Çerçeve öğretim programları; iş piyasasının ihtiyaçlarının yanı sıra Türkiye Yeterlilikler Çerçevesindeki yetkinlikleri kazanmış; öğrencilerin ilgi ve yetenekleri doğrultusunda bir mesleği icra edebilen, hayata ve iş dünyasına hazır olmalarını sağlamaya yöneliktir.

Mesleki ve teknik eğitim çerçeve öğretim programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla iş gücü piyasası ihtiyaçlarını esas alarak gerekli bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı, yetkin ve erdemli insan profili oluşturmayı (ahlaklı, bilge, cesaretli, estetik, iradeli, merhametli, sağlıklı, sorgulayıcı, üretken ve vatansever), erdem-değer-eylem çerçevesinde birey yetiştirmeyi dersler ve öğrenme çıktıları yoluyla oluşturmayı hedeflemektedir.

Çerçeve öğretim programlarında aşağıdaki hususlara yer verilmiştir.

1. Her öğrencinin kendini keşfetmesine imkân tanınarak ilgi, ihtiyaç, yetenekleri ölçüsünde, iş piyasasının ihtiyaçlarını karşılayacak esnek öğrenme ortamlarının yaygınlaştırıldığı hak ve gelişim temelli bir öğrenme süreci inşa edilir.
2. Türkçemizin öğretimi ve geliştirilmesi temel politika olmak üzere çerçeve öğretim programlarında Türkçenin öğretime, doğru ve etkili kullanımına titizlikle dikkat edilir.
3. İlgili meslek / iş becerisini kapsayan temel bilgiler ile birlikte alan becerileri, bu becerileri destekleyen eğilimler ve programlar arası bileşenler çerçevesinde ilişkisel ve döngüsel bir yapı tasarlanmıştır.
4. Öğrenme öğretme uygulamaları, öğrencinin aktif ve çevresiyle etkileşim içinde olduğu, öğrenme sorumluluğunu aldığı öğrenme yaklaşımları etrafında şekillenir.
5. Yarıştırıcı ve ayrıştırıcı anlayışlardan uzak; yaratıcı ve esnek mesleki becerileri kazandırırken bireysel farklılıkları göz önünde bulunduran farklılaştırılmış eğitim yaklaşımı benimsenmiştir.
6. Öğrencilerin çok yönlü gelişimi desteklenerek programlar arası bileşenler olarak millî ve manevi değerlerimiz istikametinde oluşturulan erdem-değer-eylem çerçevesi, sistem okuryazarlığı ve sosyal-duygusal öğrenme becerileri, derslerin önemli bir parçasıdır.
7. Süreç ve sonuca dayalı ölçme ve değerlendirme yaklaşımlarına yer verilmiştir. Ölçme ve değerlendirme süreçleri, somut ve gözlemlenebilir öğrenme kanıtlarıyla daha nesnel, daha açık hâle getirilmiştir.
8. Öğrencilerin bilim ve teknolojinin üretici ve yöneticisi olan, dijital ve yeşil beceriler ile hayat boyu öğrenme kültürüne sahip, iş piyasasının taleplerini karşılayabilen bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenir.
9. Öğrencilerin disiplinler üstü deneyimler ile alanlarında yeteneklerini keşfedip geliştirerek ustalaşmaları, toplum bilincine sahip aktif vatandaşlar olmaları için ders içi ve ders dışı etkinliklerinin düzenlenmesi gerekir. Öğrencilerin derslerde öğrenemediği bilgilerin sosyal etkinlikler, okul gezileri ve farklı etkinlikler ile öğrenmesi hedeflenir.

5. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE ÖĞRENME KANITLARI (ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME)

Ölçme ve değerlendirme; öğretimin ayrılmaz bir parçası olarak öğrencilerin gelişimini izlemek, öğrenme çıktılarına ulaşıp ulaşılmadığını değerlendirmek ve öğretimi geliştirmek amacıyla planlanır. Ölçme ve değerlendirme süreçleri, öğretim tasarımı ve uygulaması için veri toplama, analiz etme, geri bildirim sağlama ve öğrenme öğretme tasarımlarını güncelleme gibi aşamaları içerir. Beceri odaklı ve geliştirici ölçme ve değerlendirme uygulamalarıyla öğrenme süreçlerinin daha etkili ve bireyselleştirilmiş bir şekilde yürütülmesi amaçlanmıştır.

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde bu süreç, öğrenmeyi sürekli izlemeye ve geliştirici bir yaklaşımla desteklemeye odaklanmıştır. Öğrencilerin bireysel yetenek, ihtiyaç ve özel gereksinimleri göz önünde bulundurularak çeşitli ölçme yöntemleri kullanılır ve çok yönlü bir değerlendirme yapılır. Bu yöntemler arasında öğrenci portfolyoları, performans görevleri, sunumlar, öz ve akran değerlendirmeleri gibi uygulamalar yer alır. Amaç, öğrencilerin süreç boyunca becerilerini sergileyebilmelerini sağlamak, öğrenme eksiklerini tespit etmek ve etkin geri bildirimlerle süreci desteklemektir.

Mesleki eğitimde ölçme ve değerlendirme, öğrencilerin iş dünyasında gerekli bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanmalarını sağlamak amacıyla özel bir öneme sahiptir. Bu süreçte, öğrencilerin uygulamalı beceri ve mesleki standartlara uygunluk düzeylerini ölçmek için performans görevleri, işbaşı değerlendirmeleri, proje çalışmaları, simülasyonlar ve uygulamalı sınav gibi yöntemler kullanılır. Değerlendirme, yalnızca sonuç odaklı değil aynı zamanda öğrencilerin süreç boyunca mesleki gelişimlerini takip etmeyi ve desteklemeyi hedeflemektedir. Özellikle gerçek iş ortamlarına dayalı değerlendirme araçları, öğrencilerin mesleki yeterliklerini geliştirme ve iş dünyasına daha donanımlı bir şekilde hazırlanmalarına katkı sağlar.

Dijital teknolojilerin mesleki eğitimde entegrasyonu ile ölçme ve değerlendirme süreçleri zenginleştirilmiş, bireyselleştirilmiş ve erişilebilir bir öğrenme ortamı hâline getirilmiştir. Bu bağlamda mesleki eğitimde ölçme ve değerlendirme; öğrencilerin kariyer hedeflerine ulaşmaları ve iş gücü piyasasında rekabet edebilmeleri açısından kritik bir role sahiptir. Dijital araçların ölçme ve değerlendirme süreçlerine entegre edilmesiyle bireyselleştirilmiş öğrenme yolları ve oyun temelli yaklaşımlar gibi yenilikçi uygulamalarla sürecin etkinliği ve derinliğinin zenginleştirilmesi hedeflenmiştir.

Öğrencilerin öğrenme çıktılarının amacını ve değerlendirme ölçütlerini kavramaları, kendi öğrenme süreçlerini değerlendirme becerisi geliştirmeleri önemlidir. Geri bildirimler, açık ve motive edici bir şekilde sunulmalı; öğrencilerin güçlü ve zayıf yönlerini, gelişim gösterdikleri alanları ve potansiyellerini yansıtır.

6. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE AHİLİK KÜLTÜRÜ VE İLKELERİ

Çerçeve öğretim programları ile öğrencilerin çağın ve geleceğin becerileriyle donanması ve bu donanımı insanlığın hayrına sunabilmesi ideali, değer merkezli bir bakış açısıyla şekillendirilmiştir. Çerçeve öğretim programında bilimsel bir yaklaşımın yanı sıra kültürel değerlere derin bir saygı, gelişmiş bir estetik anlayışı, nitelikli bir bilgi birikimi, üstün bir ahlak anlayışı ile evrensel değerlerden ilham alan bireyler yetiştirmek amaçlanmaktadır. Bu bağlamda Türk milletinin köklü kültürel mirası olan Ahilik kültürü ilkeleri, mesleki ve teknik eğitime entegre edilerek öğrencilerin hem mesleki hem de kişisel gelişimlerine çok yönlü katkılar sağlamaktadır.

Ahilik, 13. yüzyılda Anadolu topraklarında doğmuş; kökleri fütüvvet anlayışına dayanan; esnaf ve sanatkârları bünyesinde toplayan; sosyal, ekonomik ve kültürel bir kurumdur. Ahilik kültürü, yalnızca bir mesleki örgütlenme olmanın ötesinde doğruluktan ayrılmamak, güvenilir ve cömert olmak, yardımsever olmak, sabır ehli olmak, hak ve hukuka riayet etmek, saygı, sevgi gibi evrensel değerleri özünde barındıran bir yaşam felsefesidir. Ahilik kültürü, bireylerin ahlaki olgunlaşmasını sağlarken aynı zamanda mesleki yetkinliklerini de geliştirmelerini ister. Bu iki temel prensip, bireyin hem iç dünyasını hem de dış dünyaya yönelik sorumluluklarına hitap eder. 21. yüzyılın gerektirdiği etik liderlik ve sorumluluk becerilerinin de temelini oluşturmaktadır.

Çerçeve öğretim programlarında öğrencilerin mesleki bilgi ve becerileri öğrenmeleri; Ahiliğin usta çırak geleneği, günümüzün mentorluk, koçluk ve uygulamalı eğitim modelleri ile yeniden yorumlanmıştır. Bu yaklaşım, 21. yüzyılın iş birliği, etkili iletişim ve karmaşık problem çözme becerilerini de desteklemektedir.

Ahiliğin işin ehli olmak ve sürekli gelişim prensipleri, 21. yüzyılın yaratıcılık, eleştirel düşünme ve yenilikçilik gibi temel becerileri ile uyum içinde öğrencilerin girişimci ruhunu ve inovasyon becerilerini teşvik etmektedir.

Ahilik kültürü ilkeleri, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerileri ile beraber karakterlerini de olumlu yönde etkileyerek onlara toplumsal sorunlara karşı duyarlı olmalarını ve sosyal sorumluluk projelerinde görev alarak dürüstlük, saygı, sorumluluk gibi Ahilik kültürü ilkelerini hayata geçirmelerini sağlayacak yapıcı bir okul iklimi oluşturmalarına katkıda bulunacaktır. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli de yetkin ve erdemli insan yetiştirme esası üzerine kurulduğundan Ahilik kültürü ile aynı hedefe hizmet etmektedir.

Ahiliğin; kaynakların verimli kullanımı ve çevreye saygı ilkeleri, günümüzün sürdürülebilirlik anlayışı ve ikiz dönüşüm (başka bir ifadeyle hem yeşil hem de dijital dönüşüm) hedefleriyle örtüşmektedir. Öğrencilere Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli dijital okuryazarlık ve sürdürülebilirlik okuryazarlığı becerileri; geri dönüşüm, atık yönetimi, enerji verimliliği ve çevre dostu teknolojiler gibi konularda farkındalık kazandırılacaktır.

7. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMLARINDA YER ALAN TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ İLE İLİŞKİLİ BİLEŞENLER

7.1. KAVRAMSAL BECERİLER

Kavramsal beceriler, karmaşık süreçler gerektirmeden edinilebilen ve gözlemlenebilir temel becerilerle soyut düşünceleri eyleme dönüştüren zihinsel faaliyetlerin bir ürünüdür. Bu beceriler, temel, bütünlük ve üst düzey düşünme olarak üç iç içe geçmiş boyuttan oluşan geniş bir yetenek setinin parçaları olarak tanımlanmaktadır. Bu beceri setini ortak bir çerçeveye içinde ifade etmek amacıyla kavramsal beceri terimi kullanılmaktadır. Temel ve bütünlük beceriler, üst düzey düşünme becerilerinin gerçekleştirilmesi için gerekli altyapıyı sağlayarak aşamalı bir süreç olmaksızın bu becerilerin gelişimine katkıda bulunur. Mesleki ve teknik eğitim alan / dalların teorik ve uygulama derslerine yönelik beceri kazanma, geliştirme, dönüştürme ve yükseltme süreçlerinde kavramsal becerilerle ilişkilendirilir.

7.2. EĞİLİMLER

Eğilim; kişinin sahip olduğu becerileri niyet, istek, duyarlılık ve değerlendirme gibi unsurlara göre nasıl kullandığını gösterir. Bu yönüyle bilgi, beceri, motivasyon, hedef ve öğrenme yöntemleri gibi birçok önemli ögeyi içinde barındırır. Bir kişinin eğilimleri, becerilerini nasıl hayata geçirdiğini doğrudan etkiler ve bir işi başarıyla tamamlamasına yardımcı olur. Bu nedenle eğilimler, öğrencilerin becerilerini geliştirebilmesi ve bunları kullanabilmesi için öğretim programlarının önemli bir parçasıdır. Bu kapsamda eğilimler; öğrencilerin kavramsal becerileri, sosyal-duygusal öğrenme becerileri, okuryazarlık becerileri ile alana özgü teknik becerilerini etkili ve verimli bir biçimde kullanmalarını sağlamaktadır.

Becerilerin eyleme dönüştürülmesinde ihtiyaç duyulan, yatkınlık olarak da ifade edilebilen, eğilimler; Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde benlik eğilimleri, sosyal eğilimler ve entelektüel eğilimler olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Mesleki ve teknik alana özgü eğilimleri de düşünerek öğretim programlarında eğilimler öğrenme öğretme süreçlerinde beceri temelli ve empatik analitiklik gibi değer ve becerileri de öne çıkartmaktadır.

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde merak, bağımsızlık, azim ve kararlılık, kendine inanma (öz yeterlilik) ve kendine güvenme (öz güven) ve seçicilik olmak üzere altı benlik eğilimi tanımlanmıştır. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde empati, sorumluluk, girişkenlik, güven ve oyunseverlik olmak üzere beş sosyal eğilim tanımlanmıştır. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli'nde muhakeme, odaklanma, yaratıcılık, gerçeği arama, açık fikirlilik, analitiklik, sistematiklik, soru sorma, şüphe duyma ve eleştirel bakma olmak üzere on entelektüel eğilim tanımlanmıştır. Bu eğilimler, mesleki ve teknik eğitimde öğrencilerin beceri kazanma süreçlerini olumlu olarak desteklemekte ve bireyin meslek hayatı boyunca uyguladığı ve edineceği bilgi, beceri, tutum ve davranışları güçlendirmektedir.

7.3. PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER

7.3.1. SOSYAL-DUYGUSAL ÖĞRENME BECERİLERİ

Sosyal-duygusal öğrenme becerileri, öğrencilerin hem akademik hem de günlük yaşamlarında başarılı olmalarını sağlayan temel yeterliliklerdir. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde bu becerileri bağımsız bir ders ya da konu başlığı olarak değil tüm öğretim programına yayılan ve diğer becerilerin gelişimini destekleyen bir yapı olarak ifade etmektedir. Sosyal-duygusal beceriler, yaşantılarla öğrenilen ve zamanla değişip gelişebilen bir özellik taşır. Bu nedenle tüm eğitim kademelerinde adım adım ilerleyen bir sistemle kazandırılır. Bu süreçte öğretmenlerden velilere kadar tüm paydaşların bu becerilere sahip olması ve örnek davranışlar sergilemesi, modelin başarıya ulaşması için kritik öneme sahiptir. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni, sosyal-duygusal öğrenme becerilerini kişinin duygularını yönetebilmesi, sağlıklı ilişkiler kurabilmesi ve empati yapabilmesi gibi temel özellikleri kapsayan üç bileşenli bir yapı hâlinde tanımlanmaktadır. Mesleki ve teknik eğitim çerçeve öğretim programlarında yer alan Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Bileşen İlişki Tablosu'nda Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde yer alan Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri Tabloları kullanılmıştır.

7.3.2. DEĞERLER

Mesleki eğitimde erdem-değer-eylem kavramları, bireylerin hem mesleki hem de kişisel gelişimlerini destekleyen önemli unsurlardır. Bu kavramların her biri, mesleki eğitim sürecinde farklı açılardan ele alınmaktadır:

Erdem, bireylerin ahlaki ve etik olarak doğru davranışlar sergilemelerini ifade eder. Mesleki eğitimde erdem, öğrencilerin iş hayatında karşılaşabilecekleri etik sorunlarla başa çıkabilme yeteneklerini geliştirmelerine yardımcı olur. Örneğin dürüstlük, adalet, saygı gibi erdemler bir profesyonelin mesleki yaşamında vazgeçilmez unsurlardır.

Değer, bireylerin davranış ve kararlarını şekillendiren inanç ve ilkeler bütünüdür. Mesleki eğitimde değerler, öğrencilere mesleklerinde başarılı olmaları için gerekli olan etik ve toplumsal sorumluluk bilincini kazandırır. Örneğin müşteri memnuniyeti, takım çalışması, sosyal sorumluluk gibi değerler meslek hayatında başarı için önemlidir.

Millî, manevi, ahlaki ve insani değerler ile sorumluluk, sevgi, vatanseverlik, saygı, duyarlılık gibi değerlerin iş hayatında hayat bulması toplumsal ihtiyaç hâline gelmiştir. Bu toplumsal ihtiyacı gerçekleştirmek için meslek örgütleri, Ahilik teşkilatı başta olmak üzere, Türk toplumunun meslek hayatının yanında sosyal ve kültürel hayatını da düzenlemiştir. Ahlaki ilkeler çerçevesinde işini yapan meslek erbabı, diğer meslektaşlarından her zaman bir adım öne çıkmaktadır. Ahilik kültürü, meslek ahlakının tarihimizdeki en önemli örneğidir. Bu kültürün yapı taşları olan sevgi, saygı, yardımlaşma, hayırseverlik, iş birliği, doğruluk, dürüstlük ve güvenilirlik gibi değerlerin yaygınlaşması iş ve ticaret dünyasına dinamizm kazandıracaktır.

Öğrenme-öğretme süreci; adalet, aile bütünlüğü, çalışkanlık, dostluk, duyarlılık, dürüstlük, estetik, mahremiyet, merhamet, mütevazılık, özgürlük, sabır, sağlıklı yaşam, saygı, sevgi, sorumluluk, tasarruf, temizlik, vatanseverlik, yardımseverlik değerleri ile birlikte ele alınarak ilerleyecektir.

Eylem ise bireylerin düşünce ve inançlarını pratiğe dökme sürecidir. Mesleki eğitimde eylem, teorik bilgilerin yanı sıra pratik uygulamaların da önemini vurgular. Öğrencilerin öğrendikleri erdem ve değerleri gerçek hayatta nasıl uygulayacaklarını öğrenmeleri gerekir. Bu süreç ise stajlar, projeler ve iş deneyimleri aracılığıyla gerçekleştirilir.

Mesleki eğitimde erdem-değer-eylem, bireylerin meslek hayatında başarılı, etik ve sorumlu bireyler olmalarını sağlayan temel unsurlardır. Bu kavramların çerçeve öğretim programlarına entegre edilmesi ile öğrencilerin sadece teknik bilgi değil aynı zamanda ahlaki ve etik bir temel de kazanmalarına yardımcı olacaktır. Bu şekilde birey ve toplum, daha nitelikli ve sorumlu profesyoneller yetiştirme fırsatı bulur.

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Bileşen İlişki Tablosu'nda Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde yer alan erdem-değer-eylem tabloları kullanılmıştır.

7.3.3. OKURYAZARLIK BECERİLERİ

Okuryazarlık becerileri; öğrencilerin bilgi, terim, kavram ve olguları tanıma ve anlamalarına yönelik farkındalık, bunlar arasında bütüncül ilişkiler kurmalarını sağlayan işlevsellik ve bu bilgiler doğrultusunda eyleme geçmelerini ifade eden eylemsellik düzeylerinden oluşur. Gelişime uygun ve sarmal bir yapıda ilerleyen bu süreç, farkındalıkla başlayıp eylemsellik ile tamamlanmayı hedefler.

7.4. BECERİLER ARASI İLİŞKİLER

Beceriler arası ilişkiler, öğrenme sürecinde bir becerinin diğerleriyle anlamlı bir bağ kurarak zenginleşmesi ve çok boyutlu düşünme süreçlerinin gelişmesini sağlar. Bu yaklaşım, doğrudan hedeflenmeyen becerilerin öğrenme öğretme yaşantılarına entegre edilerek öğrencilerin bütüncül bir beceri seti geliştirmesine katkıda bulunur. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Bileşen İlişki Tablosu'nda Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde olduğu gibi beceriler arası ilişkiler kurulmuştur.

7.5. ÖĞRENME ÇIKTILARI

Öğrenme çıktıları; bir eğitim sürecini tamamlayan öğrencilerin bilme, anlama ve yapabilmelerini ifade eden, gözlenebilir ve ölçülebilir ifadelerdir. Bu öğrenme çıktıları; öğrencileri çağın gerektirdiği bilgi ve becerilerle donatmak için çeşitli yenilikçi politika ve uygulamalar ile sektörün görüşleri doğrultusunda belirlenen meslek yeterliliklerinden yola çıkılarak mesleğe ait tanımlanan bilgi, beceri, tavır, tutum ve davranışları gerektirmektedir. Her öğrenme-öğretme faaliyeti

sonunda öğrenme çıktısı olarak bilgi, hizmet veya ürün ortaya çıkmaktadır. Ortaya çıkan somut bir hizmet veya ürün öğrencilerin süreçteki ilerlemesini değerlendirmek için temel bir referans sağlar. Öğrenme çıktıları yapılandırılırken bir mesleği icra edebilmek için gereken öncelikli bilgi ve becerilerin kazandırılması esastır. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli'nde olduğu gibi becerilerin gelişimi; mesleki ve teknik eğitimde de zihinsel, sosyal-duygusal, fiziksel ve ahlaki boyutları içeren bütüncül bir yapıda ele alınmaktadır. Her alanın ve dalın kendine özgü yapısı ve yeterlilikleri dikkate alınarak öğrenme birimi / modül içerikleri ile öğrenme çıktıları oluşturulmuştur.

7.6. İÇERİK ÇERÇEVESİ

Öğrenme sürecinde ele alınan bilgi kümesini temsil eden İçerik Çerçevesi, öğretim programlarının önemli bileşenlerinden biridir. Becerilerin geliştirilmesine zemin hazırlayan bu çerçeve, diğer becerilerle birleşerek öğrenme çıktılarının oluşumunu sağlarken "Öğrenci ne bilmeli?" sorusuna yanıt aramaktadır. Bu bağlamda İçerik Çerçevesi, belirli bir disiplinde kritik öneme sahip genellemeleri, ilkeleri, anahtar kavramları ve sembolleri ifade etmektedir. Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli'nde ise İçerik Çerçevesi, öğrenilmesi gereken bir bilgi listesi olmaktan ziyade sağlam, güvenilir, dayanıklı ve geçerli bilgiye dayanan bir yapıyı temsil etmektedir. Mesleki ve teknik eğitim çerçeve öğretim programlarında İçerik Çerçevesi öğrenme birimi / modül ve bu öğrenme birimi / modüllerde yer alan konulardan oluşmaktadır.

7.7. ÖĞRETMEN YANSITMALARI

Yansıtmanın temel amacı öğretmen ve öğretimin gelişimini desteklemektir. Yansıtma yoluyla öğretmenlerin hem kendilerinin hem de öğretim programlarının güçlü ve iyileştirilmesi gereken yönlerini değerlendirmeleri beklenmektedir.

Programa yönelik görüş ve önerileriniz için karekodu akıllı cihazınıza okutunuz.



8. BELGELENDİRME

Mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren diploma ve iş yeri açma belgesi ile birlikte seçmeli meslek dersleri ile ulaşabileceği ilgili mesleklere ait sertifika verilir. Mesleki ve teknik ortaöğretim programlarından mezun olanlardan isteyenlere, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında öğrenim süresince kazandıkları temel yeterlilikler hakkında bilgiler içeren Europass sertifika / diploma ekiyle alınan ve başarı gösterilen öğrenme birimini / modülünü, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

9. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI

9.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Ulusal ve uluslararası alanda gastronomi sektöründeki gelişmeler, toplumdaki sosyokültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine neden olmuş ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesini sağlamıştır. Dünyada hızlı değişim içerisinde olan yiyecek içecek sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda rekabet edebilmek için sektörün ihtiyaç duyduğu bilgi ve becerilere sahip, dünya standartlarında hizmet verebilecek nitelikli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin Türk mutfağının özgünlüğünü ve kalitesini koruması hedeflenmektedir. Bu bağlamda çalışanların gıda güvenliği ve hijyeni konusunda eğitilmiş olmaları büyük önem taşımaktadır. Geleneksel Türk yemeklerinin hazırlanışı ve sunumunda hijyen kurallarına azami dikkat gösterilmesi gerek hizmet verilen yerin kalitesi gerekse de tüketici sağlığı açısından kritik öneme sahiptir. Bu nedenle uluslararası mutfakları bilen ve Türk mutfağında uzmanlaşmış, kaliteli ara eleman yetiştirmek büyük önem arz etmektedir.

Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli kapsamında evrensel nitelikli, bilimsel, pedagojik ilkeleri içeren, kadim medeniyetimizin özünü oluşturan millî ve manevi değerleri ihtiva eden bir eğitim modeli planlanmıştır. Bu model kapsamında Mesleki ve teknik eğitim programlarının temel beceriler odağında düzenlenmesini gerekli kılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı tüm bu gereklilikleri karşılayacak şekilde bir çerçevede oluşturulmuştur.

Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda aşağıdaki dallar yer almaktadır:

1. Mutfak Sanatları
2. Pastacılık ve Ekmekçilik
3. Servis ve Kahve Hazırlama

Bu doğrultuda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Bu programı tamamlayan öğrenciye aşağıdaki ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Alanın Temel Becerileri

- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda “meslek etiği ve Ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma, girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları” konularında mesleki gelişim sağlama
- Beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlama
- Mutfakta iş sağlığı ve gıda güvenliği ile ilgili işlemleri yapma
- Temel gastronomi uygulamaları ile ilgili işlemleri yapma

Mutfak Sanatları Dalı Temel Becerileri

- Klasik Türk mutfağı ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Su ürünleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Sokak lezzetleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Yöresel ekmek ve hamur işleri ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Türk mutfağının tarihi ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Yöresel tatlılar ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Tasavvufta yemek kültürü ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Türkiye'nin ambarı ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

Pastacılık ve Ekmekçilik Dalı Temel Becerileri

- Yöresel tatlılar ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Temel ekmek, tatlı ve pasta uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Geleneksel içecekler ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Klasik ve modern pasta teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Yöresel ekmek ve hamur işleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Pastacılıkta dekorasyon ve çikolata ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Osmanlı'da helvahane ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

Servis ve Kahve Hazırlama Dalı Temel Becerileri

- Mesleki yabancı dili kullanma
- Servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Çay kültürü ve demleme teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Profesyonel kahve hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

- Geleneksel içecekler ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- İleri servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Tadım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Ziyafet organizasyonu ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

9.2. PROGRAMIN SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi hazırlık sınıfından sonra 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

9.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR

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

- ISCED-F sınıflaması
- 4857 sayılı İş Kanunu
- 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik
- Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi
- Türk Gıda Kodeksi
- ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- Helal Uygunluk Belgeli Ürünlerin İthalatına İlişkin Yönetmelik
- ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Aşçı 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 19.03.2015 tarih ve 29300 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Kabin Memuru 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Pastacı 4. Seviye Ulusal Meslek standardı
- 11.09.2015 tarih ve 29472 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Servis Görevlisi 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 30.09.2020 tarih ve 31260 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Sorumlusu (Supervisor) 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni, 2025

9.4. GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI (MUTFAK SANATLARI, PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK, SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALLARI) DERS, ÖĞRENME BİRİMİ / MODÜL VE DERS SAATİ TABLOSU

Sıra Numarası	Ders Adı	Dersin Okutulduğu Dal Adı	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ders Saati
1	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	ALAN ORTAK (TÜM DALLAR)	Besin Ögeleri Besin Grupları Menü Planlama İşlevsel Besinler Gıdalara Karşı Gelişen Toksik Olmayan Durumlar Özel Durumlarda Beslenme	2
2	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	ALAN ORTAK (TÜM DALLAR)	İş Sağlığı ve Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon Mutfakta Gıda Güvenliği Mutfakta Sağlık ve Güvenlik Sistemleri	2
3	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI	ALAN ORTAK (TÜM DALLAR)	Mutfak ve Servis Terimleri Temel Organizasyon Servis Hazırlıkları Doğrama ve Pişirme Teknikleri Pratik Hamur Ürünleri Sıcak ve Soğuk Soslar Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	6
4	KLASİK TÜRK MUTFAĞI	MUTFAK SANATLARI DALI	Çorbalar Sebze Yemekleri Et Yemekleri Pilavlar Kuru Baklagil Yemekleri Dolma ve Sarmalar Türk Mutfağına Özgü İçecekler	5
5	SU ÜRÜNLERİ	MUTFAK SANATLARI DALI	Balıklar Balığın Temizlenmesi ve Porsiyonlanması Balıkların İşlenmesi ve Saklanması Balıkları Pişirme Teknikleri Balık Sosları ve Garnitürler Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünleri	4

Sıra Numarası	Ders Adı	Dersin Okutulduğu Dal Adı	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ders Saati
6	SOKAK LEZZETLERİ	MUTFAK SANATLARI DALI	Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Sokak Lezzetleri Tatlı Sokak Lezzetleri Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri Sokak İçecekleri Hamur Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	4
7	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ	MUTFAK SANATLARI DALI	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Karadeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri İç Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Ege Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Akdeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Marmara Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri	5
8	TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI	MUTFAK SANATLARI DALI	Orta Asya Türk Mutfak Kültürü Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü	4
10	YÖRESEL TATLILAR	MUTFAK SANATLARI DALI	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Karadeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar İç Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Ege Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Akdeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Marmara Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar	4
12	TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ	MUTFAK SANATLARI DALI	Anadolu Mutfak Değerleri Tasavvuf ve Tasavvuf Öğretileri Mevlevi Mutfağı Tasavvuf Mutfağı Örnekleri	4

Sıra Numarası	Ders Adı	Dersin Okutulduğu Dal Adı	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ders Saati
13	TÜRKİYE'NİN AMBARI	MUTFAK SANATLARI DALI	Türkiye'nin Tahılları Türkiye'nin Baklagilleri Türkiye'nin Sebzeleri Türkiye'nin Meyveleri Türkiye'nin Sosları ve Lezzet Vericileri İşlenmiş Geleneksel Gıda Ürünleri Türkiye'nin Geleneksel Hayvansal Ürünleri Türkiye'nin Yenilebilir Otları	2
14	YÖRESEL TATLILAR	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Karadeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar İç Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Ege Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Akdeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar Marmara Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar	4
15	TEMEL EKMEK, TATLI VE PASTA UYGULAMALARI	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Ekmekler Tatlılar Pastalar	6
16	GELENEKSEL İÇECEKLER	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Geleneksel İçeceklerin Tarihi ve Kültürü İçecek Hazırlamada Kullanılan Araç Gereç Sıcak ve Soğuk İçeceklerin Servisi Geleneksel İçeceklerin Servisi	3
17	KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Temel Pastacılık Terimleri Temel Pasta Uygulamaları Pasta Kaplama Teknikleri Kurabiye Çeşitleri Yenilikçi Pasta Uygulamaları	6

Sıra Numarası	Ders Adı	Dersin Okutulduğu Dal Adı	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ders Saati
18	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşleri Karadeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri İç Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Ege Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Akdeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri Marmara Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri	6
19	PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Pasta Süsleme Teknikleri Şeker Hamuru Uygulama Teknikleri Pasta Dekorasyon Teknikleri Figür Çalışmaları Uygulaması Çikolata Çikolata Dekorlama	5
20	OSMANLI'DA HELVAHANE	PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI	Helvahane Mutfağı ve Tarihçesi Hamur İş Tatlıları Şekerlemeler Pestiller Helvalar Reçeller ve Marmelatlar Hoşaf ve Şerbetler Şuruplar Turşular	4
22	MESLEKİ YABANCI DİL	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereci Yabancı Dilde Hijyen Kuralları Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfenin Temel Kavramları	3

Sıra Numarası	Ders Adı	Dersin Okutulduğu Dal Adı	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ders Saati
23	SERVİS TEKNİKLERİ	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Rezervasyon ve Konuk Kabulü	7
			Menü Siparişi Alma	
			Konuk Uğurlama	
			Klasik Usullerde Servis	
			Modern Usullerde Servis	
			Oda Servisi	
			Kahvaltı Servisi	
			Aperatif Yiyeceklerin Servisi	
			Salataların Servisi	
			Fondü	
			Tranş (Tranche)	
24	ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Çay ve Tarihçesi	3
			Çay Üretim Süreçleri	
			Çay Demleme Ekipmanı	
			Dünya Çay Kültürü ve Çay Servisi	
			Çay Turizmi ve Ekonomisi	
			Çayla Hazırlanan Lezzetler	
			Bitki Çayları	
25	PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Kahve ve Tarihçesi	5
			İçecek Ekipmanı	
			Kahve Demleme	
			Temel Süt İşleme Teknikleriyle Kahve Hazırlama	
			Soğuk Kahve Çeşitleri	
			Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma	
26	GELENEKSEL İÇECEKLER	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Geleneksel İçeceklerin Tarihi ve Kültürü	3
			İçecek Hazırlamada Kullanılan Araç Gereç	
			Sıcak ve Soğuk İçeceklerin Servisi	
			Geleneksel İçeceklerin Servisi	
27	İLİLERİ SERVİS TEKNİKLERİ	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Kıymetli Antrelerin Servisi	6
			Ordövr ve Peynir Servisi	
			Çorbaların Servisi	
			Hamur İşlerinin Servisi	
			Kıymetli Sebzelerin Servisi	
			Meyve ve Tatlıların Servisi	

Sıra Numarası	Ders Adı	Dersin Okutulduğu Dal Adı	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ders Saati
28	TADIM TEKNİKLERİ	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Tadım Testlerine Hazırlık	3
			Bireylerin Gıda Tercihini Etkileyen Etmenler	
			Tadım Teknikleri Uygulamaları	
29	ZİYAFET ORGANİZASYONU	SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Hizmet Sektörü ve Yönetim Fonksiyonları	4
			Ziyafet Organizasyonunun Planlanması	
			Ziyafet Organizasyonunun Yönetimi	
			Büfe, Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu	
			Ziyafet Organizasyonlarında Yiyecek Üretim Sürecinin Kontrolü	
			Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması ve Ziyafet Bütçesi	

9.5. ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGELERİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(MUTFAK SANATLARI DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI(*)	6	-	-	-
	KLASİK TÜRK MUTFAĞI(*)	-	5	-	-
	SU ÜRÜNLERİ	-	4	-	-
	SOKAK LEZZETLERİ	-	4	-	-
	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ	-	-	5	-
	TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI(*)	-	-	4	-
	YÖRESEL TATLILAR	-	-	4	-
	TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ	-	-	4	-
	TÜRKİYE'NİN AMBARI	-	-	-	2
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM(*)	-	-	-	24
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	17	26
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	12	9
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4		
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	45

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

(**) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU TEKNİK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(MUTFAK SANATLARI DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI(*)	6	-	-	-
	KLASİK TÜRK MUTFAĞI(*)	-	5	-	-
	SU ÜRÜNLERİ	-	4	-	-
	SOKAK LEZZETLERİ	-	4	-	-
	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ	-	-	5	-
	TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI(*)	-	-	4	-
	YÖRESEL TATLILAR	-	-	-	3
	TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ(*)	-	-	-	3
	TÜRKİYE'NİN AMBARI	-	-	-	2
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	9	8
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	-	3
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4	20	24
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	45

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

(**) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİME 11. SINIFTA BAŞLAYAN OKULLAR İÇİN
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(MUTFAK SANATLARI DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI (*)	6	-	-	-
	KLASİK TÜRK MUTFAĞI (*)	-	5	-	-
	SU ÜRÜNLERİ	-	4	-	-
	SOKAK LEZZETLERİ	-	4	-	-
	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ	-	-	5	-
	TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI	-	-	4	-
	YÖRESEL TATLILAR	-	-	-	3
	TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ	-	-	-	3
	TÜRKİYE'NİN AMBARI	-	-	-	2
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*) (**)	-	-	16	24
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	25	32
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	-	-
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4	4	4
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	46

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

(**) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

(***) İl istihdam ve mesleki eğitim kurulu tarafından belirlenen alan / dallarda 11. sınıfta "İşletmelerde mesleki eğitim" dersi uygulanır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI(*)	6	-	-	-
	YÖRESEL TATLILAR	-	4	-	-
	TEMEL EKMEK, TATLI VE PASTA UYGULAMALARI(*)	-	6	-	-
	GELENEKSEL İÇECEKLER	-	3	-	-
	KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ	-	-	6	-
	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ(*)	-	-	6	-
	PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA	-	-	5	-
	OSMANLI'DA HELVAHANE	-	-	-	4
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM(*)	-	-	-	24
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	17	28
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	12	7
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4		
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	45

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

()** Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU TEKNİK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI (*)	6	-	-	-
	YÖRESEL TATLILAR	-	4	-	-
	TEMEL EKMEK TATLI VE PASTA UYGULAMALARI (*)	-	6	-	-
	GELENEKSEL İÇECEKLER	-	3	-	-
	KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ	-	-	6	-
	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ(*)	-	-	6	-
	PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA	-	-	-	4
	OSMANLI'DA HELVAHANE(*)	-	-	-	4
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	12	8
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	-	3
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4	17	24
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	45

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

(**) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİME 11. SINIFTA BAŞLAYAN OKULLAR İÇİN
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI(*)	6	-	-	-
	YÖRESEL TATLILAR	-	4	-	-
	TEMEL EKMEK TATLI VE PASTA UYGULAMALARI(*)	-	6	-	-
	GELENEKSEL İÇECEKLER	-	3	-	-
	KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ	-	-	4	-
	YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ	-	-	5	-
	PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA	-	-	-	4
	OSMANLI'DA HELVAHANE	-	-	-	4
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM(*)(**)	-	-	16	24
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	25	32
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	-	-
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4	4	4
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	46

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derslerdir.

()** Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

(*)** İl istihdam ve mesleki eğitim kurulu tarafından belirlenen alan / dallarda 11. sınıfta "İşletmelerde mesleki eğitim" dersi uygulanır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
 (SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI(*)	6	-	-	-
	MESLEKİ YABANCI DİL	-	3	-	-
	SERVİS TEKNİKLERİ(*)	-	7	-	-
	ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME TEKNİKLERİ	-	3	-	-
	PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA(*)	-	-	5	-
	GELENEKSEL İÇECEKLER	-	-	3	-
	İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ	-	-	6	-
	TADIM TEKNİKLERİ	-	-	3	-
	ZİYAFET ORGANİZASYONU	-	-	-	4
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM(*)	-	-	-	24
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	17	28
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	12	7
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4		
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	45

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

()** Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
ANADOLU TEKNİK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
 (SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI (*)	6	-	-	-
	MESLEKİ YABANCI DİL	-	3	-	-
	SERVİS TEKNİKLERİ (*)	-	7	-	-
	ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME TEKNİKLERİ	-	3	-	-
	PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA (*)	-	-	5	-
	GELENEKSEL İÇECEKLER	-	-	3	-
	ZİYAFET ORGANİZASYONU	-	-	4	-
	İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ (*)	-	-	-	6
	TADİM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	12	8
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	-	3
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4	17	24
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	45

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

()** Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİME 11. SINIFTA BAŞLAYAN OKULLAR İÇİN
ANADOLU MESLEK PROGRAMI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANI
(SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI)
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	5	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	5	5	-	-
	FİZİK	2	2	-	-
	KİMYA	2	2	-	-
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	4	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR / GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	1	-
TOPLAM		28	27	15	10
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA	2	-	-	-
	MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ	2	-	-	-
	TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI (*)	6	-	-	-
	MESLEKİ YABANCI DİL	-	3	-	-
	SERVİS TEKNİKLERİ (*)	-	7	-	-
	ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME TEKNİKLERİ	-	3	-	-
	PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA	-	-	3	-
	GELENEKSEL İÇECEKLER	-	-	3	-
	İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ	-	-	-	6
	TADIM TEKNİKLERİ	-	-	-	2
	ZİYAFET ORGANİZASYONU	-	-	3	-
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*) (**)	-	-	16	24
MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI		12	13	25	32
SEÇMELİ MESLEK DERS SAATİ TOPLAMI (**)		-	-	-	-
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)		5	4	4	4
REHBERLİK VE YÖNLENDİRME		-	1	1	-
TOPLAM DERS SAATİ		45	45	45	46

NOT: (*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

()** Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

(*)** İl istihdam ve mesleki eğitim kurulu tarafından belirlenen alan/dallarda 11. sınıfta "işletmelerde mesleki eğitim" dersi uygulanır.

9.6. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN ESASLAR

1. Program hazırlık sınıfından sonra dört öğretim yılı olarak tasarlanmıştır. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, meslek dersleri, seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler yer almaktadır.
2. 9. sınıfta alana ait temel mesleki becerileri kapsayan derslere; 10, 11 ve 12. sınıflarda ise dala ait mesleki becerileri kapsayan derslere yer verilmektedir.
3. Anadolu meslek programında 12. sınıfta "işletmelerde mesleki eğitim" dersi uygulanır. İl istihdam ve mesleki eğitim kurulu tarafından belirlenen ve genel müdürlükçe onaylanan okulların alan / dallarında ise 11 ve 12. sınıflarda "işletmelerde mesleki eğitim" dersi uygulanır.
4. Program türüne göre derslerin sınıf seviyeleri ve saatlerinde haftalık ders çizelgesi esas alınır.
5. Ortak ders saatlerinin mevcut öğretim programlarında belirtilen ders saatinden farklı olması hâlinde öğretim programlarının amaç ve açıklamaları doğrultusunda zümre öğretmenler kurulunca hazırlanacak programlar uygulanır.
6. Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararına göre Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Seçmeli Dersler Tablosu'ndan belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçilmelidir.
7. Seçmeli meslek dersleri; öncelikle öğrencinin öğrenim gördüğü alana ait çerçeve öğretim programı seçmeli meslek dersleri tablosundan, alanın diğer dallarının meslek derslerinden veya diğer alan / dal meslek derslerinden seçilebilir.
8. Öğrenciler ilgi, istek ve okulun imkânları doğrultusunda "beden eğitimi ve spor / görsel sanatlar / müzik" derslerinden sadece birini seçer. Öğrenciler bu derslerden alt sınıfta seçtikleri bir dersi üst sınıflarda değiştirebilirler.
9. Anadolu meslek programına devam eden öğrenciler, 11 ve 12. sınıfta seçmeli dersler ile seçmeli meslek derslerini seçebilecektir.
10. Anadolu teknik programına devam eden öğrenciler, 11 ve 12. sınıfta seçmeli derslerden; 12. sınıfta ise seçmeli meslek derslerinden seçebilecektir.
11. Mesleki gelişim atölyesi dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.08.2020 tarih ve 22 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
12. Meslek dersleri, haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saatlerinin bütünlüğü bozulmadan veya imkânlar ölçüsünde birbirini izleyecek şekilde planlanır.
13. Haftalık ders çizelgesinde (*) ile belirtilen meslek dersleri, alan ve dalın başarılması zorunlu meslek dersleridir. Bu dersler, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.
14. Mesleki ve teknik Anadolu liselerinde "akademik çalışmalar, insan, toplum ve bilim", "din, ahlak ve değer" ile "kültür, sanat ve spor" seçmeli ders gruplarından 9 ve 10. sınıf seviyelerinde bu gruplardan en az birer ders; 11 ve 12. sınıf seviyelerinde "akademik çalışmalar, insan, toplum ve bilim", "din, ahlak ve değer" ile "kültür, sanat ve spor" seçmeli ders gruplarından en az ikisinden birer ders seçilmesi zorunludur.
15. Seçmeli meslek dersleri ile alan ve dalda birden fazla sertifika alınabilir.
16. Meslek derslerinin haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saati süreleri değiştirilmeden ders bilgi formlarında yer alan derse ait öğrenme birimi süreleri zümre öğretmenler kurulu tarafından belirlenir.
17. Meslek dersleri ile ilgili eğitim öğretim planlaması yapılırken çerçeve öğretim programı esas olmak üzere ders bilgi formları kullanılacaktır.
 - a) Ders bilgi formlarındaki uygulama faaliyetleri / temrinleri; ders öğrenme çıktısına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti / temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Ayrıca farklı uygulama faaliyetleri / temrinleri de yapılabilir.
 - b) Çerçeve öğretim programında ve ders bilgi formlarında desimalleri verilen eğilimler, programlar arası bileşenler (sosyal-duygusal öğrenme becerileri, değerler, okuryazarlık becerileri), beceriler arası ilişkiler Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Ortak Metni'nde aynı desimalde yer alan açıklamalar doğrultusunda işlenmesi sağlanacaktır.
18. İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği, her dal için dalın gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayan, ağırlıklı olarak iş, proje, deney ve hizmetin yapılması ve uygulamasını gerektiren öğrenme çıktıları dikkate alınarak zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.

19. Staj; öğrencilerin mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını geliştirmeyi; okulda olmayan tesis ve araç gereci tanıyarak gerçek üretim, hizmet ortamı ve iş hayatına uyumlarını sağlamak amacıyla yaptırılır. Staj programının içeriği; ilgili sınıf / sınıflara ait öğrenme çıktıları esas alınarak temrin, iş, proje, deney veya hizmetin uygulanmasını sağlayacak şekilde zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
20. Ders ve öğrenme birimi öğrenme çıktıları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması ile yeşil ve dijital becerilerinde öğrencilere kazandırılması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen yeşil ve dijital beceriler ile iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formlarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Zümre öğretmenler kurulunda görüşülerek öğrencilere bu konulara ilişkin bilgi ve beceriler kazandırılmalıdır.

9.7. BAŞARILMASI ZORUNLU DERSLER TABLOSU

Dallar	Sınıf	Anadolu Meslek Programı	Anadolu Teknik Programı	Anadolu Meslek Programı İşletmelerde Mesleki Eğitime 11. Sınıfta Başlayan Okullar İçin
Mutfak Sanatları	9	Temel Gastronomi Uygulamaları	Temel Gastronomi Uygulamaları	Temel Gastronomi Uygulamaları
	10	Klasik Türk Mutfağı	Klasik Türk Mutfağı	Klasik Türk Mutfağı
	11	Türk Mutfağının Tarihi ve Uygulamaları	Türk Mutfağının Tarihi ve Uygulamaları	İşletmelerde Mesleki Eğitim
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	Türk Tasavvuf Mutfağı	İşletmelerde Mesleki Eğitim
Pastacılık ve Ekmekçilik	9	Temel Gastronomi Uygulamaları	Temel Gastronomi Uygulamaları	Temel Gastronomi Uygulamaları
	10	Temel Ekmek, Tatlı ve Pasta Uygulamaları	Temel Ekmek, Tatlı ve Pasta Uygulamaları	Temel Ekmek, Tatlı ve Pasta Uygulamaları
	11	Yöresel Ekmek ve Hamur İşleri	Yöresel Ekmek ve Hamur İşleri	İşletmelerde Mesleki Eğitim
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	Osmanlı'da Helvahane	İşletmelerde Mesleki Eğitim
Servis ve Kahve Hazırlama	9	Temel Gastronomi Uygulamaları	Temel Gastronomi Uygulamaları	Temel Gastronomi Uygulamaları
	10	Servis Teknikleri	Servis Teknikleri	Servis Teknikleri
	11	Profesyonel Kahve Hazırlama	Profesyonel Kahve Hazırlama	İşletmelerde Mesleki Eğitim
	12	İşletmelerde Mesleki Eğitim	İleri Servis Teknikleri	İşletmelerde Mesleki Eğitim

10. DERSLER

10.1. ORTAK DERSLER

Ortak dersler; her öğrencinin ortaöğretim kurumunu bitirinceye kadar aldığı, asgari düzeyde ortak genel kültür veren, toplum sorunlarına duyarlı olma, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan ve öğrenciyi yükseköğretim programlarına hazırlayan derslerdir.

Haftalık ders çizelgesinde yer alan ortak derslerde Talim ve Terbiye Kurulunun belirlemiş olduğu programlar ve ders saatleri uygulanır.

10.2. MESLEK DERSLERİ

Meslek dersleri, öğrenciyi hedeflediği yükseköğretim programlarına ve / veya mesleğe, iş alanlarına yönelten ve bu yönde gelişmesini sağlayan derslerdir.

9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE ÖĞRENME ÇIKTILARI

BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; besin öğeleri, besin grupları, menü planlama, işlevsel besinler, gıdalara karşı gelişen toksik olmayan durumlar ve özel durumlarda beslenme ile ilgili bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır.

ALAN BECERİSİ : Beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlama
DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.4. Kendine İnanma (Öz Yeterlilik) E2.2. Sorumluluk E3.8. Soru Sorma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D13. Sağlıklı yaşam D16. Sorumluluk D17. Tasarruf
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB3.1. Karar Verme Becerisi KB3.3. Eleştirel Düşünme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO
(Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Besin Öğeleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Besin öğelerini açıklayabilme Beslenme ile ilgili kavramları açıklar. Beslenme ilkelerine göre karbonhidratı ve karbonhidrat kaynaklarını açıklar. Beslenme ilkelerine göre proteini ve protein kaynaklarını açıklar. Beslenme ilkelerine göre yağı ve yağ kaynaklarını açıklar. Beslenme ilkelerine göre vitamin ve vitamin kaynaklarını açıklar. Beslenme ilkelerine göre minerali ve mineral kaynaklarını açıklar. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Beslenme Karbonhidratlar Proteinler Yağlar Vitaminler Mineraller Su
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Besin Grupları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Besin gruplarını açıklayabilme Et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları açıklar. Süt ve türevlerini açıklar. Tahıl ve türevlerini açıklar. Sebze ve meyveleri açıklar. Yağ ve şekerlerin özelliklerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumlar Süt ve türevleri Tahıllar ve türevleri Sebzeler ve meyveler Yağlar ve şekerler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Menü Planlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Menü planlayabilme Menü çeşitleri ve özelliklerini açıklar. Menü planlar. Menü kartlarını hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Menü çeşitleri Menü planlama Menü kartları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İşlevsel Besinler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İşlevsel besinleri açıklayabilme İşlevsel besinleri açıklar. İşlevsel besinleri gruplandırır.
	İçerik Çerçevesi	İşlevsel besinler ve önemi İşlevsel besinlerin gruplandırılması

BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Gıdalara Karşı Gelişen Toksik Olmayan Durumlar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Gıdalara karşı gelişen toksik olmayan durumları açıklayabilme Gıda alerjilerini açıklar. Gıda hassasiyetini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Gıda alerjileri Gıda hassasiyeti
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Özel Durumlarda Beslenme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Özel durumlarda beslenmeyi açıklayabilme Gebe ve emzikli kadınlarda beslenmeyi açıklar. Çocuk ve gençlerde beslenmeyi açıklar. Yaşlılarda beslenmeyi açıklar. Hastalık durumunda beslenmeyi açıklar. İşçi ve sporcuların beslenmesini açıklar. Şişmanlık ve zayıflık durumlarında beslenmeyi açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Gebe ve emzikli kadınlarda beslenme Çocuk ve gençlerde beslenme Yaşlılarda beslenme Hastalıklarda beslenme İşçi ve sporcuda beslenme Şişmanlık, açlık ve zayıflık

MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda mutfakta iş sağlığı ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Mutfakta iş sağlığı ve gıda güvenliği ile ilgili işlemleri yapma

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E2.2. Sorumluluk E3.6. Analitiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D18. Temizlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.3.Özetleme Becerisi KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.8. Sorgulama Becerisi KB3.2. Problem Çözme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İş Sağlığı ve Güvenliği
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli tedbirleri alabilme İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin kavramları açıklar. Çalışanlar açısından iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar. İş ortamına ilişkin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alır. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli kişisel tedbirleri alır. Meslek hastalıkları ve bu hastalıklarından korunma yöntemlerini açıklar.
MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GIDA GÜVENLİĞİ DERSİ	İçerik Çerçevesi	İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin kavramlar İş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçlar İş ortamına ilişkin iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri İş kazalarına karşı gerekli kişisel tedbirler Meslek hastalıkları ve bu hastalıklarından korunma

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hijyen ve Sanitasyon
Öğrenme Çıktısı Grubu	Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. Kişisel hijyeni açıklar. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.
İçerik Çerçevesi	Mevzuat ve sistemler Kişisel hijyen Gıda hijyeni Çalışma ortamı hijyeni Ekipman hijyeni
Öğrenme Birimi / Modül Adı	Mutfakta Gıda Güvenliği
Öğrenme Çıktısı Grubu	Mutfakta gıda güvenliğini açıklayabilme Gıda güvenliğinin önemini açıklar. Helal gıda kullanımı açıklar. Gıda zehirlenmelerini açıklar. Gıda zehirlenmelerinden korunma yollarını açıklar.
İçerik Çerçevesi	Gıda güvenliğinin tanımı ve önemi Helal gıda kullanmanın önemi Gıda zehirlenmeleri Gıda zehirlenmelerinden korunma yolları
Öğrenme Birimi / Modül Adı	Mutfakta Sağlık ve Güvenlik Sistemleri
Öğrenme Çıktısı Grubu	Mutfakta sağlık ve güvenlik sistemlerini açıklayabilme Mutfakta güvenlik sistemlerini açıklar. Mutfaktaki tehlike ve kazaları açıklar. Mutfakta ilk yardımı açıklar.
İçerik Çerçevesi	Mutfakta güvenlik sistemleri Mutfaktaki tehlike ve kazalar Mutfakta ilk yardım

TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI DERSİ

Bu derste öğrenciye; mutfak ve servis terimleri, işletmelerde temel organizasyon, servis hazırlıkları, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda uluslararası doğrama ve pişirme teknikleri, pratik hamur ürünleri, sıcak ve soğuk soslar, bulaşık yıkama, atık yönetimi konusunda bilgi ve beceri kazandırmak amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Temel gastronomi uygulamaları ile ilgili işlemleri yapma
DERS SAATİ : 6

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D17. Tasarruf D18. Temizlik D12. Sabır
	Okuryazarlık Becerileri	OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.2. Gözlemlleme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Mutfak ve Servis Terimleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Mutfak ve servis terimlerini açıklayabilme Mutfak sanatlarında kullanılan terimleri açıklar. Pastacılıkta kullanılan terimleri açıklar. Serviste kullanılan terimleri açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Mutfak sanatlarında kullanılan terimler Pastacılıkta kullanılan terimler Serviste kullanılan terimler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Temel Organizasyon
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İşletmelerde temel organizasyonu açıklayabilme İşletmenin bölümlerini açıklar. Hiyerarşik yapıya göre işletmenin görev tanımlarını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	İşletmenin bölümleri İşletmenin hiyerarşik yapısı

TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Servis Hazırlıkları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Servis hazırlıkları yapabilme Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar. Masanın özelliğine göre masa örtüsünü serer. Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir. Menüye uygun kuver açar. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar. Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar. İçecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri hazırlayarak servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Salon ile ilgili gerekli düzenlemeler Masa örtüsü serme Masa üstü servis takımlarını hazırlama Kuver açma Peçeteleri katlama Taşıma ve boş toplama İçecekler hazırlanması ve servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Doğrama ve Pişirme teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Uluslararası doğrama ve pişirme tekniklerini uygulayabilme Tekniğine uygun bıçak kullanır. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. Tekniğine uygun lezzet verici karışımları hazırlar. Hazırladığı sebzeleri ve lezzet veren karışımları uygun şekilde muhafaza eder.
	İçerik Çerçevesi	Bıçak kullanma Uluslararası doğrama tekniklerini uygulama Garnitürleri hazırlama Lezzet verici karışımları hazırlama Sebzeleri ve lezzet verici karışımları saklama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pratik Hamur Ürünleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pratik hamur ürünleri hazırlayabilme Pratik hamur ürünleri hazırlar. Hazır ürünlerle istenen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Pratik hamur ürünleri hazırlama Hazır ürünlerle pratik hamur ürünleri hazırlama

TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sıcak ve Soğuk Soslar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sıcak ve soğuk sosları hazırlayabilme Sütle yapılan soslar hazırlar. Domatesle yapılan soslar hazırlar. Sıvı yağdan yapılan soslar hazırlar. Beyaz fond ile yapılan soslar hazırlar. Kahverengi fond ile yapılan soslar hazırlar. Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Sütten yapılan soslar Domatesten yapılan soslar Sıvı yağdan yapılan soslar Beyaz fond ile yapılan soslar Kahverengi fond ile yapılan soslar Tereyağı fondu ile yapılan soslar
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Bulaşık yıkayarak atık yönetimini uygulayabilme Elde ve makinede bulaşık yıkar. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.
	İçerik Çerçevesi	Bulaşık Yıkama Atıkları Toplama

10, 11 VE 12. SINIF MESLEK DERSLERİ VE ÖĞRENME ÇIKTILARI MUTFAK SANATLARI DALI

KLASİK TÜRK MUTFAĞI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda klasik Türk mutfağı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Klasik Türk mutfağına ilişkin bilgi ve becerileri kazanma
DERS SAATİ : 5

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.2. Odaklanma E1.5. Kendine Güvenme (Öz Güven) E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.3. Sosyal Farkındalık Becerisi
	Değerler	D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.14. Yorumlama Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

KLASİK TÜRK MUTFAĞI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çorbalar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çorbalar hazırlayabilme Çorba temel sıvılarını (fondlarını) hazırlar. Temel çorbaları hazırlar. Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Çorba temel sıvılarını (fond) hazırlama Temel çorbalar Türk mutfağına özgü çorbalar
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sebze Yemekleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sebze yemekleri hazırlayabilme Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini hazırlar. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Sıcak sebze yemekleri Soğuk sebze yemekleri

KLASİK TÜRK MUTFAĞI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Et Yemekleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Et yemekleri hazırlayabilme Karkas ve sakatatları açıklar. Etleri tekniğe uygun pişirir. Türk mutfağına özgü et ve sakatatları pişirir.
	İçerik Çerçevesi	Karkas ve sakatatlar Et ve sakatatları pişirme teknikleri Türk mutfağına özgü et ve sakatatları pişirme yöntemleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pilavlar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pilavlar hazırlayabilme Temel tekniklere uygun pilavlar hazırlar. Türk mutfağına özgü pilavlar hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Pilav pişirme teknikleri Türk mutfağına özgü pilavlar
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kuru Baklagil Yemekleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kuru baklagil yemekleri pişirebilme Kuru baklagilleri pişirmeye hazırlar. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Ön hazırlık Sıcak kuru baklagil yemekleri Soğuk kuru baklagil yemekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Dolma ve Sarmalar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Dolma ve sarmalar hazırlayabilme Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmaları hazırlar. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar. Türk mutfağına özgü et (kırmızı et, kümes hayvanları, su ürünleri) dolma ve sarmaları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Zeytinyağlı dolma ve sarmalar Etli dolma ve sarmalar Et dolma ve sarmaları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türk Mutfağına Özgü İçecekler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlayabilme Hoşaf ve şerbetleri hazırlar. Şurupları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Hoşaf ve şerbetler Şuruplar

SU ÜRÜNLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda su ürünleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Su ürünleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 4

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.6. Seçicilik E3.7. Sistematiçlik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.3. Kendine Uyarlama
	Değerler	D13. Sağlıklı Yaşam
	Okuryazarlık Becerileri	OB3. Finansal Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.10. Çıkarım Yapma Becerisi KB2.17. Değerlendirme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

SU ÜRÜNLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Balıklar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılmasını açıklayabilme Balık çeşitlerini açıklar. Balıkların gruplandırılmasını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Balık çeşitleri Balıkların gruplandırılması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Balığın Temizlenmesi ve Porsiyonlaması
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kullanım amacına uygun olarak balıkları temizleyerek porsiyonlayabilme Balık temizlemede dikkat edilecek hususları açıklar. Balık porsiyonlamada dikkat edilecek hususları açıklar. Balıkların temizlenmesi ve porsiyonlamasını hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Balık temizlemede dikkat edilecek hususlar Balık porsiyonlamada dikkat edilecek hususlar Balıkların temizlenmesi ve porsiyonlaması

SU ÜRÜNLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Balıkların İşlenmesi ve Saklanması
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Balıkları yöntemine uygun işleyerek saklayabilme Balıkları yöntemine uygun işlemeye hazırlar. Hazırlanan balıkları işler. Balıkları tekniğine uygun saklar.
	İçerik Çerçevesi	Balıkları işlemeye uygun hazırlama Balıkları işleme İşlenmiş balıkların saklanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Balıkları Pişirme Teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tekniğine uygun balıkları pişirebilme Balık pişirmenin ön hazırlıklarını yapar. Balıkları yöntemine uygun pişirir.
	İçerik Çerçevesi	Balık pişirmede kullanılan ön hazırlıklar Balıkları yöntemine uygun pişirme
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Balık Sosları ve Garnitürler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Balık ile kullanılan soslar ve garnitürleri hazırlayabilme Balık tarifine uygun soslar hazırlar. Balığın pişirme yöntemine uygun garnitürleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Balık pişirmede kullanılan soslar Balığın pişirme yöntemine uygun garnitürler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini hazırlayarak pişirebilme Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini açıklar. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini tarife uygun hazırlar. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini tarife uygun pişirir.
	İçerik Çerçevesi	Kabuklu ve kabuksuz su ürünleri Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini hazırlama Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirme

SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda sokak lezzetleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Sokak lezzetleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 4

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E3.1. Muhakeme
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.3. Kendine Uyarılma SDB2.3. Sosyal Farkındalık Becerisi
	Değerler	D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.2. Gözlemleme Becerisi KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

SOKAK LEZZETLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Et ve et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlayabilme Et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar. Et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar. Sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Et çeşitlerinden hazırlanan sokak lezzetleri Et ürünlerinden hazırlanan sokak lezzetleri Sakatatlardan hazırlanan sokak lezzetleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sebze ve meyvelerden sokak lezzetleri hazırlayabilme Sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar. Meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Sebzelerden hazırlanan sokak lezzetleri Meyvelerden hazırlanan sokak lezzetleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tahıl ve türevlerinden sokak lezzetleri hazırlayabilme Tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlar. Tahıl türevleriyle sokak lezzetleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Tahıllarla yapılan sokak lezzetleri Tahıl türevleriyle hazırlanan sokak lezzetleri

SOKAK LEZZETLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kuru baklagil ve yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlayabilme Kuru baklagillerle sokak lezzetlerini hazırlar. Yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Kuru baklagillerle yapılan sokak lezzetleri Yağlı tohumlarla yapılan sokak lezzetleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tatlı Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tatlılarla hazırlanan sokak lezzetleri hazırlayabilme Sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlar. Sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Şekerleme çeşitleriyle hazırlanan sokak lezzetleri Tatlı çeşitleriyle hazırlanan sokak lezzetleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Süt ve türevlerinden sokak lezzetleri hazırlayabilme Tarife göre sütle sokak lezzetlerini hazırlar. Süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Sütle hazırlanan sokak lezzetleri Süt ürünlerinden hazırlanan sokak lezzetleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sokak İçecekleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sokak içeceklerini hazırlayabilme Sıcak sokak içeceklerini hazırlar. Soğuk sokak içeceklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Sıcak sokak içecekleri Soğuk sokak içecekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hamur Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hamur ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlayabilme Hamur ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar. Hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.
	İçerik Çerçevesi	Hamur ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlama Hamur ürünlerinden sokak lezzetlerini servis yapma

YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yöresel ekmek ve hamur işleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Yöresel ekmek ve hamur işleri ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 5

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile bütünlüğü
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekler Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Karadeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Karadeniz mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Karadeniz mutfak kültürüne özgü ekmekler Karadeniz mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İç Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekler İç Anadolu mutfak kültürüne özgü hamur işleri

YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekler Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ege Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ege mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Ege mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Ege mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Ege mutfak kültürüne özgü ekmekler Ege mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Akdeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Akdeniz mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Akdeniz mutfak kültürüne özgü ekmekler Akdeniz mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Marmara Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Marmara mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Marmara mutfak kültürüne özgü ekmekler Marmara mutfak kültürüne özgü hamur işleri

TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda Türk mutfağının tarihi ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Türk mutfağının tarihi ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
DERS SAATİ : 4

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E1.2. Bağımsızlık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.1. Kendini Tanıma SDB1.3. Kendine Uyarlama
	Değerler	D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.1. Çelişki Giderme Becerisi KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi KB2.18. Tartışma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Orta Asya Türk Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Orta Asya Türk mutfak kültürünü açıklayabilme Orta Asya mutfak kültürünü açıklar. Orta Asya mutfağında tüketilen gıdaları açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Orta Asya mutfak kültürü Orta Asya mutfağında tüketilen gıdalar
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Selçuklu Dönemi Türk mutfak kültürüne ait yemekleri yapabilme Selçuklu Dönemi mutfak kültürünü açıklar. Selçuklu Dönemi yemekleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Selçuklu Dönemi mutfak kültürü Selçuklu Dönemi yemekleri

TÜRK MUTFAĞININ TARİHİ VE UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Osmanlı Dönemi Türk mutfak kültürüne ait yemekleri yapabilme Osmanlı Türk mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar. Osmanlı Türk mutfağında başlangıç yemeklerini hazırlar. Osmanlı Türk mutfağındaki pilav ve hamur işlerini hazırlar. Osmanlı Türk mutfağına özgü ana yemekleri hazırlar. Osmanlı Türk mutfağına özgü tatlı ve içecekleri hazırlar. Osmanlıdan günümüze özel gün ve yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Osmanlı mutfağı Osmanlı mutfağında başlangıç yemekleri Osmanlı mutfağında pilavlar ve hamur işleri Osmanlı mutfağında ana yemekler Osmanlı mutfağında tatlı ve içecekler Özel gün yemekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürünü açıklayabilme Cumhuriyet Dönemi mutfak kültürünü açıklar. Değişen mutfak ve tüketim alışkanlıklarını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Cumhuriyet Dönemi mutfak kültürü Değişen mutfak ve tüketim alışkanlıkları

YÖRESEL TATLILAR DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yöresel tatlılar ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Yöresel tatlılar ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **4** ders saati, Anadolu teknik programı için **3** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **3** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye/ Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

YÖRESEL TATLILAR DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Karadeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İç Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması

YÖRESEL TATILAR DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ege Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Akdeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Marmara Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması

TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ DERSİ

Bu dersin amacı; tasavvufta yemek kültürü ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

- DALIN TEMEL BECERİSİ** : Tasavvufta yemek kültürü ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- DERS SAATİ** : Anadolu meslek programı için **4** ders saati, Anadolu teknik programı için **3** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **3** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.4. Kendine İnanma (Öz Yeterlilik) E3.6. Analitiklik E3.8. Soru Sorma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB2.2. İş Birliği Becerisi
	Değerler	D4. Dostluk D6. Dürüstlük D10. Mütevazılık D12. Sabır
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.3. Özetleme Becerisi KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Anadolu Mutfak Değerleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Anadolu mutfak değerlerini açıklayabilme Anadolu mutfak değerlerini açıklar. Anadolu'da atıksız mutfak kavramını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Anadolu mutfağında nimet ve değer kavramları Anadolu'da atıksız mutfak
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tasavvuf ve Tasavvuf Öğretileri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tasavvuf ve tasavvuf öğretilerini açıklayabilme Anadolu paylaşım sofrasını açıklar. Yunus Emre öğretilerini açıklar. Hacı Bayram Veli öğretilerini açıklar. Hacı Bektaş Veli öğretilerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Anadolu paylaşım sofrası Yunus Emre öğretileri Hacı Bayram Veli öğretileri Hacı Bektaş Veli öğretileri

TASAVVUFTA YEMEK KÜLTÜRÜ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Mevlevi Mutfağı
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Mevlevi mutfağına özgü yemekleri hazırlayabilme Mevlevilik öğretilerini açıklar. Mevlevilikte adı geçen yemekleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Mevlevilik öğretileri Mevlevilikte adı geçen yemekler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tasavvuf Mutfağı Örnekleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tasavvuf mutfağı örnekleri hazırlayabilme Tasavvuf mutfağında çorbalar hazırlar. Tasavvuf mutfağında ekmekleri hazırlar. Tasavvuf mutfağında hayır lokmalarını hazırlar. Tasavvuf mutfağında aş hazırlar. Tasavvuf mutfağında helva ve tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Tasavvuf mutfağında çorbalar Tasavvuf mutfağında ekmekler Tasavvuf mutfağında hayır lokmaları Tasavvuf mutfağında aş Tasavvuf mutfağında helva ve tatlılar

TÜRKİYE'NİN AMBARI DERSİ

Bu derste öğrenciye, Türkiye'nin ambarı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Türkiye'nin ambarı ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.6. Seçicilik E3.3. Yaratıcılık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.3. Sosyal Farkındalık Becerisi
	Değerler	D13. Sağlıklı Yaşam D16. Sorumluluk
	Okuryazarlık Becerileri	OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.14. Yorumlama Becerisi KB2.17. Değerlendirme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

TÜRKİYE'NİN AMBARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Tahılları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'de yetişen tahılları açıklayabilme Tahılları açıklar. Türkiye'de yetişen buğdayın özelliklerini açıklar. Türkiye'de yetişen arpa, yulaf, çavdar ve mısırı açıklar. Türkiye'nin coğrafi işaretli tahıllarını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Tahıl bilgisi Türkiye'de buğday Türkiye'de yetişen arpa, yulaf, çavdar, mısır Türkiye'nin coğrafi işaretli tahılları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Baklagilleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'de yetişen baklagilleri açıklayabilme Baklagilleri açıklar. Türkiye'de yetişen baklagilleri açıklar. Türkiye'nin coğrafi işaretli baklagillerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Baklagiller bilgisi Türkiye'de yetişen baklagiller Türkiye'nin coğrafi işaretli baklagilleri

TÜRKİYE'NİN AMBARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Sebzeleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'de yetişen sebzeleri açıklayabilme Türkiye'de yetişen sebzeleri açıklar. Türkiye'nin coğrafi işaretli sebze çeşitlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Türkiye'de yetişen sebzeler Türkiye'nin coğrafi işaretli sebze çeşitleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Meyveleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'de yetişen meyveleri açıklayabilme Türkiye'de yetişen meyveleri açıklar. Türkiye'nin coğrafi işaretli meyve çeşitlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Türkiye'de yetişen meyveler Türkiye'nin coğrafi işaretli meyveleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Sosları ve Lezzet Vericileri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'nin sos ve lezzet vericilerini açıklayabilme Türkiye'nin soslarını açıklar. Türkiye'nin lezzet verici ürünlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Türkiye'nin sosları Türkiye'nin lezzet verici ürünleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İşlenmiş Geleneksel Gıda Ürünleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'nin işlenmiş geleneksel gıda ürünlerini açıklayabilme Geleneksel tarhanaların özellikleri ve çeşitlerini açıklar. Türkiye'nin fermente ürünlerini açıklar. Türkiye'nin kurutmalık ürünlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Türkiye'nin tarhana çeşitleri Türkiye'nin fermente ürünleri Türkiye'nin kurutulmuş ürünleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Geleneksel Hayvansal Ürünleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'nin geleneksel hayvansal ürünlerini açıklayabilme Geleneksel peynir çeşitlerini açıklar. Geleneksel et ürünlerini açıklar. Geleneksel su ürünlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Türkiye'nin geleneksel peynir çeşitleri Türkiye'nin geleneksel et ürünleri Geleneksel su ürünleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Türkiye'nin Yenilebilir Otları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye'nin yenilebilir otlarını açıklayabilme Türkiye'nin yenilebilir otlarını açıklar. Türkiye'nin yenilebilir otlarıyla hazırlanan yemeklerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Türkiye'nin yenilebilir otları Türkiye'nin yenilebilir otları ile hazırlanan yemekler

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK DALI

YÖRESEL TATLILAR DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yöresel tatlılar ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Yöresel tatlılar ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
DERS SAATİ : 4

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO
(Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

YÖRESEL TATLILAR DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Karadeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İç Anadolu Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması

YÖRESEL TATILAR DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Doğu Anadolu Mutfak Kültürüne Özgü Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ege Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Ege mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Akdeniz Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Marmara Mutfak Kültüründe Yöresel Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlayabilme Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları açıklar. Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlılar Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel tatlıların hazırlanması

TEMEL EKMEK, TATLI VE PASTA UYGULAMALARI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel ekmek, tatlı ve pasta uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Temel ekmek, tatlı ve pasta uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 6

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E2.4. Güven E3.3. Yaratıcılık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.3. Kendine Uyarlama SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D11.Özgürlük D12. Sabır
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB9. Sanat Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.14. Yorumlama Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi KB3.3. Eleştirel Düşünme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

TEMEL EKMEK, TATLI VE PASTA UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ekmekler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ekmekler hazırlayabilme Farklı metotlarla ekmek hamuru hazırlar. Farklı pişirme metotlarıyla ekmek hazırlar. Çeşitlerine göre ekmek hazırlar. Pide hazırlar. Simit hazırlar. Ekmek muhafaza yöntemlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Temel ekmek uygulamaları Ekmek pişirme yöntemleri Ekmek çeşitleri Pide hazırlama Simit hazırlama Ekmek muhafaza yöntemleri

TEMEL EKMEK, TATLI VE PASTA UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tatlılar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tatlıları hazırlayabilme Süt ile tatlılar hazırlar. Meyvelerle tatlılar hazırlar. Hamurlu tatlılar hazırlar. Kadayıfla tatlılar hazırlar. Geleneksel baklava hazırlar. Diğer ham maddeleri kullanarak tatlı hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Süt tatlıları Meyve tatlıları Hamur tatlıları Kadayıftan yapılan tatlılar Geleneksel baklavalara Diğer ham maddelerle hazırlanan tatlı uygulamaları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pastalar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pastaları hazırlayabilme Tekniğine göre yaş pasta hazırlar. Kurabiye ve bisküvi hazırlar. Çikolata hazırlar. Dekor hazırlar. Şekerleme ve krokant hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Yaş pastalar Kurabiye ve bisküviler Çikolata Dekor uygulamaları Şekerleme ve krokantlar

GELENEKSEL İÇECEKLER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda geleneksel içecekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Geleneksel içecekler ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 3

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

GELENEKSEL İÇECEKLER DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Geleneksel İçeceklerin Tarihi ve Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Geleneksel içeceklerin tarihi ve kültürünü açıklayabilme Geleneksel Türk içeceklerini açıklar. Özel günlerde yapılan içecekleri açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Geleneksel içecek tarihi Türk kültüründe özel günlerde yapılan içecekler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İçecek Hazırlamada Kullanılan Araç Gereç
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İçecek araç gereci hazırlayabilme Soğuk içecek araç gereci servise hazır hâle getirir. Sıcak içecek araç gereci servise hazır hâle getirir.
	İçerik Çerçevesi	Soğuk içecek araç gerecini servise hazırlama Sıcak içecek araç gerecini servise hazırlama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sıcak ve Soğuk İçeceklerin Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sıcak ve soğuk içeceklerin servisini yapabilme Sıcak içecek servisi yapar. Soğuk içecek servisi yapar.
	İçerik Çerçevesi	Sıcak içeceklerin servisi Soğuk içeceklerin servisi

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Geleneksel İçeceklerin Servisi
Öğrenme Çıktısı Grubu	Geleneksel içeceklerin servisini yapabilme Geleneksel sıcak içecek servisi yapar. Geleneksel soğuk içecek servisi yapar.
İçerik Çerçevesi	Geleneksel sıcak içeceklerin servisi Geleneksel soğuk içeceklerin servisi

KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda klasik ve modern pasta üretiminin temel teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Klasik ve modern pasta teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **6** ders saati, Anadolu teknik programı için **6** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **4** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.4. Kendine İnanma (Öz Yeterlilik) E3.2. Odaklanma E3.7. Sistematiiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş birliği Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D7. Estetik D5. Duyarlılık
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB9. Sanat Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.20. Sentezleme Becerisi KB.2.2. Gözlemlleme Becerisi KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Temel Pastacılık Terimleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Temel pastacılık ile ilgili terimleri açıklayabilme Klasik ve modern pastacılığın tarihçesini açıklar. Pastanın özelliklerine uygun alet ve ekipmanların özelliklerini açıklar. Yapılacak pastanın özelliklerine uygun malzemeleri seçer. Klasik pasta çeşitlerinin üretim aşamalarını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Pastacılık tarihçesi Pastacılıkta kullanılan alet ve ekipman seçimi Malzeme seçimi Pasta üretim aşamaları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Temel Pasta Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Temel pasta tekniklerini uygulayabilme Temel pasta hazırlama tekniklerini açıklar. Fırında pişirilen pastaları hazırlar. Soğutularak hazırlanan pastaları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Pasta hazırlama teknikleri Fırında pişirilen pastalar Soğutularak hazırlanan pastalar

KLASİK VE MODERN PASTA TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pasta Kaplama Teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pasta kaplama tekniklerini uygulayabilme Kaplama hamuru hazırlar. Pasta kaplamak için sos hazırlar. Pasta kaplamak için krema ve krem şanti hazırlar. Süslemeye yönelik temel teknikleri kullanarak pastaları süsler.
	İçerik Çerçevesi	Kaplama hamuru hazırlama Pasta kaplamak için sos yapımı Pasta kaplamak için krema ve krem şanti yapımı Süslemeye yönelik temel teknikler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kurabiye Çeşitleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kurabiye çeşitlerini hazırlayabilme Geleneksel Türk kurabiyeleri hazırlar. Tatlı kurabiye çeşitleri hazırlar. Tuzlu kurabiye çeşitleri hazırlar. Uluslararası kurabiye çeşitleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Geleneksel Türk kurabiyeleri Tatlı kurabiyeler Tuzlu kurabiyeler Uluslararası kurabiyeler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yenilikçi Pasta Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yenilikçi pastaları uygulayabilme Çikolata ve kahve temalı pastaları hazırlar. Minimalist ve modern tasarımlar yapar. Yansıtıcı pastalar yapar.
	İçerik Çerçevesi	Çikolata ve kahve temalı pastalar Minimalist ve modern pastalar Yansıtıcı pastalar

YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yöresel ekmek ve hamur işleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Yöresel ekmek ve hamur işleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **6** ders saati, Anadolu teknik programı için **6** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **5** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekleri hazırlayabilme Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekler Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Karadeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Karadeniz mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Karadeniz mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Karadeniz mutfak kültürüne özgü ekmekler Karadeniz mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İç Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. İç Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	İç Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekler İç Anadolu mutfak kültürüne özgü hamur işleri

YÖRESEL EKMEK VE HAMUR İŞLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Doğu Anadolu Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü ekmekler Doğu Anadolu mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ege Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ege mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Ege mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Ege mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Ege mutfak kültürüne özgü ekmekler Ege mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Akdeniz Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Akdeniz mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Akdeniz mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Akdeniz mutfak kültürüne özgü ekmekler Akdeniz mutfak kültürüne özgü hamur işleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Marmara Mutfak Kültüründe Ekmek ve Hamur İşleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Marmara mutfak kültürüne özgü ekmek ve hamur işlerini hazırlayabilme Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel ekmekleri hazırlar. Marmara mutfak kültürüne özgü yöresel hamur işlerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Marmara mutfak kültürüne özgü ekmekler Marmara mutfak kültürüne özgü hamur işleri

PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda pasta dekorasyonu ve çikolata yapımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Pastacılıkta dekorasyon ve çikolata ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **5** ders saati, Anadolu teknik programı için **4** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **4** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.4. Kendine İnanma (Öz Yeterlilik) E3.2. Odaklanma E3.7. Sistematiiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş birliği Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D7. Estetik D5. Duyarlılık
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB9. Sanat Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.20. Sentezleme Becerisi KB.2.2. Gözlemlleme Becerisi KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pasta Süsleme Teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pasta süsleme tekniklerini uygulayabilme Pasta süslemede kullanılan araç gereç ve ekipmanları seçer. Pasta süslemede özelliklerine uygun malzemeleri seçer.
	İçerik Çerçevesi	Pasta süslemede kullanılan araç gereç ve ekipmanlar Pasta süslemede kullanılan malzemeler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Şeker Hamuru Uygulama Teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Şeker hamuru uygulama tekniklerini kullanabilme Şeker hamuru kullanım alanlarını açıklar. Şeker hamuru hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Şeker hamuru kullanım alanları Şeker hamuru yapımı

PASTACILIKTA DEKORASYON VE ÇİKOLATA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pasta Dekorasyon Teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pasta dekorasyon tekniklerini uygulayabilme Royal icing hazırlar. İsomalt ile dekorasyon yapar. Airbrush tekniği ile pasta süsler. Fırça tekniği ile resimli pasta boyamasını yapar.
	İçerik Çerçevesi	Royal icing yapımı İsomalt ile dekorasyon yapımı Airbrush tekniği ile pasta süsleme Fırça tekniği ile resimli pasta boyama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Figür Çalışmaları Uygulaması
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Figür çalışmalarını uygulayabilme Pastacılık dekorasyonunda figür çalışmalarını yapar. Pasta dekorasyonunda kullanılan yenilebilir kumaş hazırlar. Pasta dekorasyonunda kullanılan telli çiçek ve kelebek yapar. Pasta dekorasyonunda kullanılan üç boyutlu taş doku çalışması yapar. Pasta dekorasyonunda kullanılan yenilebilir pul ve dantel tozu yapar.
	İçerik Çerçevesi	Dekorasyonunda figür çalışmaları Dekorasyonda yenilebilir kumaş yapımı Dekorasyonda telli çiçek ve kelebek yapımı Dekorasyonda üç boyutlu taş doku çalışması Dekorasyonda yenilebilir pul ve dantel tozu yapımı
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çikolata
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çikolata hazırlayabilme Endüstriyel üretim tekniğine uygun rafinasyon yapar. Endüstriyel üretim tekniğine uygun konçlama yapar. Endüstriyel üretim tekniğine uygun temperleme yapar Endüstriyel üretim tekniğine uygun çikolata hamuru hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Çikolatada rafinasyon Çikolatada konçlama Çikolatada temperleme Çikolata hamuru
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çikolata Dekorlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çikolatayı tekniğine uygun dekorlayabilme Bitter çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar. Sütlü çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar. Beyaz çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar. Ruby çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar. Pralin çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar. Kokolin çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar. Draje çikolatayı tekniğine uygun bir şekilde hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Bitter çikolata hazırlama Sütlü çikolata hazırlama Beyaz çikolata hazırlama Ruby çikolata hazırlama Pralin çikolata hazırlama Kokolin çikolata hazırlama Draje çikolata hazırlama

OSMANLI'DA HELVAHANE DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda Osmanlı mutfağında helvahane ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Osmanlı'da helvahane ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 4

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

OSMANLI'DA HELVAHANE DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Helvahane Mutfağı ve Tarihçesi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Helvahane mutfağı ve tarihçesini açıklayabilme Osmanlı mutfağında helvahaneyi tanımlar. Osmanlı mutfağında helvahanenin tarihçesini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Helvahanenin tanımı Helvahanenin tarihçesi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hamur İşi Tatlıları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hamur işi tatlıları hazırlayabilme Hamur işi tatlılarını açıklar. Hamur işi tatlılarını hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Hamur işi tatlıları Hamur işi tatlılarının hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Şekerlemeler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Şekerlemeleri hazırlayabilme Şekerlemeleri açıklar. Şekerlemeleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Şekerleme Şekerlemelerin hazırlanması

OSMANLI'DA HELVAHANE DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pestiller
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pestilleri hazırlayabilme Pestili açıklar. Pestilleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Pestil Pestillerin hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Helvalar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Helvaları hazırlayabilme Helvayı açıklar. Helvaları hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Helva Helvaların hazırlanması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Reçel ve Marmelatlar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Reçel ve marmelatları hazırlayarak muhafaza edebilme Reçeli ve marmeladı açıklar. Reçelleri ve marmelatları hazırlayarak muhafaza eder.
	İçerik Çerçevesi	Reçel ve marmelat Reçel ve marmelatların hazırlanması ve muhafaza edilmesi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hoşaf ve Şerbetler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hoşaf ve şerbetleri hazırlayarak muhafaza edebilme Hoşaf ve şerbeti açıklar. Hoşaf ve şerbetleri hazırlayarak muhafaza eder.
	İçerik Çerçevesi	Hoşaf ve şerbet Hoşaf ve şerbetlerin hazırlanması ve muhafaza edilmesi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Şuruplar
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Şurupları hazırlayarak muhafaza edebilme Şurupları açıklar. Şurupları hazırlayarak muhafaza eder.
	İçerik Çerçevesi	Şuruplar Şurupların hazırlanması ve muhafaza edilmesi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Turşular
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Turşuları hazırlayarak muhafaza edebilme Turşuları açıklar. Turşuları hazırlayarak muhafaza eder.
	İçerik Çerçevesi	Turşu Turşuların hazırlanması ve muhafaza edilmesi

SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI

MESLEKİ YABANCI DİL

Bu derste öğrenciye; yiyecek içecek hizmetleri alanında temel düzeyde mesleki yabancı dili kullanma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Mesleki yabancı dili kullanma

DERS SAATİ : 3

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.5. Kendine Güvenme (Öz Güven) E2.5. Oyun Severlik E3.8. Soru Sorma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB2.2. İş Birliği Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB2. Dijital Okuryazarlık OB4. Görsel Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.6. Bilgi toplama Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.14. Yorumlama Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO
(Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde Otel Departman ve Çalışanları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde otel departman ve çalışanlarını sıralayabilme Otel departmanlarını yabancı dilde listeleyerek departmanları açıklar. Yiyecek içecek departmanlarını yabancı dilde listeleyerek departmanları açıklar. Departmanlarda çalışan personeli yabancı dilde rütbesi ve rütbesine göre sorumluluklarını açıklar. Personelin görevlerine göre giydiği kıyafetleri yabancı dilde açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde otelin departmanları Yabancı dilde yiyecek içecek departmanları Yabancı dilde departmanlarda çalışan personelin rütbeleri ve sorumlulukları Yabancı dilde departmanlarda çalışan personelin giydikleri kıyafetler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereci
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde mutfak araç gereci ile ilgili sözcükleri kullanabilme Mutfak eşya ve gerecini yabancı dilde listeler. Farklı araç gerecin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini yabancı dilde açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde mutfak eşya ve gereci Yabancı dilde farklı araç gerecin sebep olabileceği kazalar ve güvenlik tedbirleri

SERVİS VE KAHVE HAZIRLAMA DALI	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde Hijyen Kuralları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde hijyen kuralları ile ilgili sözcükleri kullanabilme Hijyen sözcüğü ve önemini yabancı dilde açıklar. Hijyen kurallarını temel sözcükleri kullanarak yabancı dilde açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde hijyen sözcüğü ve önemi Yabancı dilde hijyen kuralları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde yiyecekler ve yemek kavramlarını açıklayabilme Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) yabancı dilde açıklar. Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) yabancı dilde açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde yemek hazırlarken kullanılan yiyecekler (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür, vb.) Yabancı dilde yemek hazırlamayla ilgili kavramlar (kaynatma, pişirme, vb.)
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde içecek ve içecek servisi kavramlarını açıklayabilme İçecekler ve servisini yabancı dilde açıklar. Müşterilerin istek ve şikâyetlerini yabancı dilde alır.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde içecekler ve servisi Yabancı dilde müşterilerin istek ve şikâyetlerini alma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde rezervasyon ve servis kavramlarını açıklayabilme Rezervasyon yapmayla ilgili kavramları yabancı dilde açıklar. Servis yapmayla ilgili kavramları yabancı dilde açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde rezervasyon kavramları Yabancı dilde servis kavramları
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfenin Temel Kavramları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yabancı dilde oda servisi ve açık büfenin temel kavramlarını açıklayabilme Restoran servisiyle ilgili kavramları yabancı dilde açıklar. Oda servisiyle ilgili kavramları yabancı dilde açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yabancı dilde restoran servisiyle ilgili kavramlar Yabancı dilde oda servisiyle ilgili kavramlar

SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
DERS SAATİ : 7

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.3. Azim ve Kararlılık E2.2. Sorumluluk E2.3. Girişkenlik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D8. Mahremiyet
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.2. Gözlemlleme Becerisi KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.20. Sentezleme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Rezervasyon ve Konuk Kabulü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Rezervasyon ve konuk kabulü yapabilme Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alıp ilgili birimlere iletir. Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alır. Nezaket kurallarına uygun olarak konukları karşılar. Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konukları masalarına yerleştirir.
	İçerik Çerçevesi	Restoranda rezervasyon alma Restoranda grup rezervasyonu alma Konukları karşılama Konukları masalara yerleştirme

SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Menü Siparişi Alma
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Menü siparişi alabilme Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim edip menü yemekleri hakkında bilgi verir. Yemek siparişi alır. Konuklara gerektiğinde içecek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere iletir. Kahvaltı siparişi alır. Konuklara gerektiğinde tatlı, meyve (dessert) tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini ilgili birimlere iletir. Servis kurallarına uygun olarak aperatif yiyeceklerin siparişini alır.
	İçerik Çerçevesi	Menü takdimi Yemek siparişi İçecek siparişi Kahvaltı siparişi Tatlı (dessert) siparişi Aperatif yiyeceklerin siparişi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Konuk Uğurlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Konuk uğurlayabilme Restoran ortamında konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun olarak alır. Restoran ortamında konuğun isteği doğrultusunda hesabını hazırlayıp usulüne uygun olarak takdim eder. Restoran ortamında konuğun isteği doğrultusunda hesabı tahsil eder. Restoran ortamında protokol ve nezaket kurallarına uygun olarak konuğu çıkışa kadar uğurlar.
	İçerik Çerçevesi	Konuğun istek ve şikâyetlerini alma Hesap takdimi Hesap tahsili Konuğu uğurlama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Klasik Usullerde Servis
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Klasik usullerde servis yapabilme Ekmek, yağ ve su servisi yapar. Fransız usulü servis yapar. İngiliz usulü servis yapar. Rus usulü servis yapar. Amerikan usulü servis yapar. Türk usulü servis yapar.
	İçerik Çerçevesi	Ekmek, yağ ve su servisi Yiyeceklerin Fransız usulünde servisi Yiyeceklerin İngiliz usulünde servisi Yiyeceklerin Rus usulünde servisi Yiyeceklerin Amerikan usulünde servisi Yiyeceklerin Türk usulünde servisi

SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Modern Usullerde Servis
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Modern usullerde servis yapabilme Tabak servisi yapar. Özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servis yapar. Yiyecekleri karma usulde servis yapar. Kokteyl servisi yapar.
	İçerik Çerçevesi	Tabak servisi Büfe servisi Yiyeceklerin karma usulde servisi Kokteyl servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Oda Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Oda servisi yapabilme Oda servis ofisini düzenler. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır. Servis kurallarına uygun odalara yiyecek içecek servisi yapar. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Oda servisi ofisini düzenleme Oda servisi siparişi alma Siparişe göre oda servisi yapma Oda servisinde boşları toplama Mini buzdolabı hizmeti
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kahvaltı Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kahvaltı servisi yapabilme Kahvaltı kuveri hazırlar. Kahvaltı büfe servisi hazırlar. Kahvaltı çeşitlerinin servisini hazırlar. Kahvaltı içeceklerinin servisini hazırlar. Servis kurallarına uygun şekilde kahvaltı ekstralarının servisini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Kahvaltı kuveri Kahvaltı büfesi Kahvaltı çeşitlerinin servisi Kahvaltı içeceklerinin servisi Kahvaltı ekstralarının servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Aperatif Yiyeceklerin Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Aperatif yiyeceklerin servisini yapabilme Servis kurallarına göre çerez ve cipslerin servisini yapar. Servis kurallarına göre atıştırmalık hafif yiyeceklerin servisini yapar. Meyve ve kruditeyi hijyen kurallarına uygun şekilde hazırlayıp servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Çerez ve cipsler Atıştırmalık hafif yiyecekler Meyve ve krudite servisi

SERVIS TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Salataların Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Salataların servisini yapabilme Konuk masasında salata hazırlar. Servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında salata servisi yapar.
	İçerik Çerçevesi	Konuk masasında salata hazırlama Salata servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Fondü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Fondü yapabilme Fondü için ön hazırlık yapar. Servis kurallarına uygun şekilde fondü çeşitlerini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Fondü hazırlıkları Fondü yapma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tranş (Tranche)
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tranş yapabilme Tranş için ön hazırlık yapar. Etlerin tranş işlemleri ve servisini yapar. Kümes hayvanlarının tranş işlemleri ve servisini yapar. Deniz ürünlerinin tranş işlemleri ve servisini yapar. Meyvelerin tranş işlemleri ve servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Tranş hazırlıkları Kırmızı etleri tranş Kümes hayvanların tranş Deniz ürünlerinin tranş Meyve tranş

ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda çay kültürü ve demleme teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Çay kültürü ve demleme teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 3

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.2. Odaklanma E3.3. Yaratıcılık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D7. Estetik D12. Sabır
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB3.2. Problem Çözme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çay ve Tarihçesi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çay ve tarihçesini açıklayabilme Çayı açıklar. Çayın tarihçesini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Çay Çayın tarihçesi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çay Üretim Süreçleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çay üretim süreçlerini açıklayabilme Çayın üretim süreçlerini açıklar. Çay teknolojilerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Çay üretim süreci Çay teknolojileri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çay Demleme Ekipmanı
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çay demleme ekipmanını açıklayabilme Çay demlemede kullanılan araç gereci açıklar. Çay servisinde kullanılan araç gereci açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Çay demlemede kullanılan araç gereç Çay servisinde kullanılan araç gereç

ÇAY KÜLTÜRÜ VE DEMLEME DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Dünya Çay Kültürü ve Çay Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Dünya çay kültürü ve çay servisini yapabilme Türk çayını demleyerek servisini yapar. Dünyadaki başlıca çayları hazırlayarak servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Türk çayını hazırlanması ve servisi Dünya çay kültürleri ve servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çay Turizmi ve Ekonomisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çay turizmi ve ekonomisini açıklayabilme Dünyadaki başlıca çay destinasyonlarını açıklar. Türkiye’de ve dünyada çay ekonomisinin önemini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Başlıca çay turizmi destinasyonları Türkiye’de ve dünyada çay ekonomisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çayla Hazırlanan Lezzetler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çayla çeşitli lezzetler hazırlayabilme Çay kullanarak içecekler hazırlar. Çay kullanarak yiyecekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Çay ile hazırlanan içecekler Çay ile hazırlanan yiyecekler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Bitki Çayları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Bitkilerin sağlığa etkilerine göre çayları hazırlayabilme Bitki çayı hazırlama yöntemlerini açıklar. Sağlığa etkilerine göre bitkisel çayları hazırlar. Bitkileri kullanarak yeni çay reçeteleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Bitki çayı hazırlama yöntemleri Bitkisel çay çeşitleri ve sağlığa etkileri Bitkileri kullanarak yeni çay reçeteleri hazırlama

PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda profesyonel kahve hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Profesyonel kahve hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **5** ders saati, Anadolu teknik programı için **5** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **3** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.7. Sistematiçlik E3.3. Yaratıcılık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB2.2. İş birliği Becerisi
	Değerler	D7. Estetik D10. Mütevazılık D6. Dürüstlük
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.15. Yansıtmı Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kahve ve Tarihçesi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kahve ve tarihçesini açıklayabilme Kahveyi ve tarihçesini açıklar. Yeşil kahve çekirdeği çeşitleri açıklar. Kahve çekirdeği üretim aşamaları açıklar. Kahve çekirdeği demleme yöntemleri açıklar. Kahve çekirdeği duyusal analizi açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Kahve ve tarihçesi Yeşil kahve çekirdeği Kahve çekirdeği üretim aşamaları Kahve çekirdeğini demleme yöntemleri Kahve çekirdeği duyusal analizi (kahve tadımı)
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İçecek Ekipmanları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İçecek ekipmanlarını talimatlara göre kullanabilme Kahve hazırlama ekipmanlarını kullanır. Kahve demleme ekipmanlarını kullanır. Diğer araç gereci kullanır.
	İçerik Çerçevesi	Kahve hazırlama ekipmanları Kahve demleme ekipmanları Diğer araç gereç

PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kahve Demleme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kahve demleyebilme Basıncılı makinelerle kahve demler. Basıncısız makinelerle kahve demler. Telvesiyle beraber pişirilen kahveyi demler.
	İçerik Çerçevesi	Basıncılı makinelerle demlenen kahveler (esspresso bazlı içecekler) Basıncısız makinelerle demlenen kahveler (filtre kahve çeşitleri) Telvesiyle beraber pişirilen kahveler (Türk kahvesi ve çeşitleri)
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Temel Süt İşleme Teknikleriyle Kahve Hazırlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Süt işleme tekniklerini kullanarak kahve hazırlayabilme Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar. Kahve ile sütü birleştirerek farklı yöntemlerle süt döküm sanatının çeşitli örneklerini uygular.
	İçerik Çerçevesi	Sütün kalitesi ve önemi Süt döküm sanatı (latte art)
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Soğuk Kahve Çeşitleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Soğuk kahve çeşitlerini hazırlama Soğuk kahve çeşitleri hazırlar. Milkshake çeşitleri hazırlar. Smoothie çeşitleri hazırlar. Frozen çeşitleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Klasik soğuk kahve hazırlama Milkshake çeşitleri Smoothie çeşitleri Frozen çeşitleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İçecek menüsü tasarlayarak birim maliyeti hesaplayabilme İçecek maliyeti hesaplar. İçecek menüsü tasarlar.
	İçerik Çerçevesi	İçecek maliyeti (cost kontrol) hesaplama Menü tasarlama

GELENEKSEL İÇECEKLER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda geleneksel içecekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Geleneksel içecekler ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 3

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

GELENEKSEL İÇECEKLER DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Geleneksel İçeceklerin Tarihi ve Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Geleneksel içeceklerin tarihi ve kültürünü açıklayabilme Geleneksel Türk içeceklerini açıklar. Özel günlerde yapılan içecekleri açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Geleneksel içecek tarihi Türk kültüründe özel günlerde yapılan içecekler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İçecek Hazırlamada Kullanılan Araç Gereç
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İçecek araç gereci hazırlayabilme Soğuk içecek araç gereci servise hazır hâle getirir. Sıcak içecek araç gereci servise hazır hâle getirir.
	İçerik Çerçevesi	Soğuk içecek araç gereci servise hazırlama Sıcak içecek araç gereci servise hazırlama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sıcak ve Soğuk İçeceklerin Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sıcak ve soğuk içeceklerin servisini yapabilme Sıcak içecek servisi yapar. Soğuk içecek servisi yapar.
	İçerik Çerçevesi	Sıcak içecek servisi Soğuk içecek servisi

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Geleneksel İçeceklerin Servisi
Öğrenme Çıktısı Grubu	Geleneksel içeceklerin servisini yapabilme Geleneksel sıcak içecek servisi yapar. Geleneksel soğuk içecek servisi yapar.
İçerik Çerçevesi	Geleneksel sıcak içecek servisi Geleneksel soğuk içecek servisi

İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ileri servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : İleri servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : 6

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.3. Azim ve Kararlılık E2.2. Sorumluluk E2.3. Girişkenlik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D8. Mahremiyet
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.2. Gözlemlleme Becerisi KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.20. Sentezleme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kıymetli Antrelerin Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kıymetli antrelerin servisini yapabilme İstiridye servisi yapar. İstakoz servisini yapar. Havyar servisini yapar. Yengeç servisini yapar. Pate ve terin servisini yapar. Karides servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	İstiridye servisi İstakoz servisi Havyar Servisi Yengeç servisi Pate ve terin servisi Karides servisi

İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ordövr ve Peynir Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ordövr ve peynir servisi yapabilme Soğuk ordövrlerin servisini yapar. Sıcak ordövrlerin servisini yapar. Peynir servisi yapar.
	İçerik Çerçevesi	Soğuk ordövrlerin servisi Sıcak ordövrlerin servisi Peynirlerin servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çorbaların Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çorbaların servisini yapabilme Çorba servisi yapar. Özel çorbaların servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Çorba servisi Özel çorbaların servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hamur İşlerinin Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hamur işlerinin servisini yapabilme Börek türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar. Mantı türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar. Pide ve pizza türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar. Makarna türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Böreklerin servisi Mantıların servisi Pide ve pizzaların servisi Makarnaların servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Kıymetli Sebzelerin Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Kıymetli sebzelerin servisini yapabilme Kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapar. Enginar yemeği çeşitlerinin servisini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Kuşkonmaz servisi Enginar servisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Meyve ve Tatlıların Servisi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Meyve ve tatlıların servisini yapabilme Meyve servisi yapar. Tatlı servisi yapar.
	İçerik Çerçevesi	Meyve servisi Tatlı servisi

TADIM TEKNİKLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri konusunda tadım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Tadım teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **3** ders saati, Anadolu teknik programı için **2** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **2** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.6. Seçicilik E3.1. Muhakeme E3.4. Gerçeği Arama E3.6. Analitiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB3.2. Esneklik Becerisi SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D14. Saygı D12. Sabır
	Okuryazarlık Becerileri	OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.2. Gözlemleme Becerisi KB2.3. Özetleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.6. Bilgi toplama Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.14. Yorumlama Becerisi KB2.17. Değerlendirme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

TADIM TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tadım Testlerine Hazırlık
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tadım testlerine hazırlığını açıklayabilme Tadım tekniklerinin önemini açıklar. Tadım tekniklerinin kapsamını açıklar. Gıdaların kalite özelliklerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Tadım tekniklerinin önemi Tadım tekniklerinin kapsamı Tadımlarda gıda kalite karakteristikleri

TADIM TEKNİKLERİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Bireylerin Gıda Tercihini Etkileyen Etmenler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Bireylerin gıda tercihinin etkileyen etmenleri kurallarına uygun şekilde açıklayabilme Bireylerin gıda tercihinin etkileyen fizyolojik etmenleri açıklar. Bireylerin gıda tercihinin etkileyen sosyokültürel etmenleri açıklar. Bireylerin gıda tercihinin etkileyen psikolojik etmenleri açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Bireylerin gıda tercihinin etkileyen fizyolojik etmenler Bireylerin gıda tercihinin etkileyen sosyokültürel etmenler Bireylerin gıda tercihinin etkileyen psikolojik etmenler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tadım Teknikleri Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tadım tekniklerini uygulayabilme Görme duyusunun etkisini tadım tekniklerinde kullanır. Koklama duyusunun etkisini tadım tekniklerinde kullanır. Tatma duyusunun etkisini tadım tekniklerinde kullanır. Dokunma duyusunun etkisini tadım tekniklerinde kullanır. İşitme duyusunun etkisini tadım tekniklerinde kullanır.
	İçerik Çerçevesi	Görme (optik) teknikleri Koklama (olfaktör) teknikleri Tatma (gastatonik) teknikleri Dokunma (haptik) teknikleri İşitme (akustik) teknikleri

ZİYAFET ORGANİZASYONU DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ziyafet organizasyonu ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DALIN TEMEL BECERİSİ : Ziyafet organizasyonu ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

DERS SAATİ : Anadolu meslek programı için **4** ders saati, Anadolu teknik programı için **4** ders saati, 11. sınıflarda işletmelerde mesleki eğitim Anadolu meslek programında **3** ders saati olarak uygulanır.

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E2.2. Sorumluluk E3.2. Odaklanma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.2. Kendini Düzenleme (Öz Düzenleme Becerisi), SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D16. Sorumluluk D17. Tasarruf
	Okuryazarlık Becerileri	OB2. Dijital Okuryazarlık OB4. Görsel Okuryazarlık,
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB3.1. Karar Verme Becerisi KB3.2. Problem Çözme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

ZİYAFET ORGANİZASYONU DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hizmet Sektörü ve Yönetim Fonksiyonları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hizmet sektörü ve yönetim fonksiyonlarını açıklayabilme Hizmet sektörünün kapsamı ve önemini açıklar. Yiyecek içecek sektörünün tarihsel gelişim sürecini açıklar. Yiyecek içecek hizmetinin verildiği işletmeleri açıklar. Organizasyon içerisinde yer alan üniteleri açıklar. Yönetimsel beceriler ve yönetim fonksiyonlarını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Yiyecek içecek sektörünün kapsamı ve önemi Yiyecek içecek sektörünün tarihsel gelişim süreci Yiyecek içecek hizmetinin verildiği işletmeler Yiyecek içecek hizmetinin verildiği işletmeler içerisinde yer alan üniteler Yiyecek içecek işletmelerine yönelik yönetimsel beceriler ve yönetim fonksiyonları

ZİYAFET ORGANİZASYONU DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ziyafet Organizasyonunun Planlanması
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ziyafet organizasyonunu planlaması yapabilme Ziyafet ve kapsamını açıklar. Ziyafetlerde planlama sürecini açıklar. Ziyafet anlaşmasını açıklar. Menü planlaması yapar. Ziyafetlerde masa ve oturma düzeni oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Ziyafet ve kapsamı Ziyafetlerde planlama Ziyafet anlaşması Menü planlama Ziyafetlerde masa ve oturma düzeni
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ziyafet Organizasyonunun Yönetimi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ziyafet organizasyonu yönetimini açıklayabilme Ziyafet faaliyetlerinde görev dağılımını açıklar. Ziyafet organizasyonlarında yöneltme (yürütme) fonksiyonunu açıklar. Ziyafet yönetiminde koordinasyon (eş güdümü) açıklar. Ziyafet organizasyonlarında denetim fonksiyonunu açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Ziyafet faaliyetlerinde görev dağılımı Ziyafet organizasyonlarında yöneltme (yürütme) fonksiyonu Ziyafet yönetiminde koordinasyon (eş güdümü) fonksiyonu Ziyafet organizasyonlarında denetim fonksiyonu
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Büfe, Kokteyl ve Toplantı Organizasyonu
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Büfe, kokteyl ve toplantı organizasyonunu açıklayabilme Büfe organizasyonu ve büfe çeşitlerini açıklar. Kokteyl organizasyonu ve kokteyl servisini açıklar. Toplantı organizasyonunu tanımlar. Grup yemek organizasyonunun özelliklerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Büfe organizasyonu ve büfe çeşitleri Kokteyl organizasyonu ve kokteyl servisi Toplantı organizasyonu Grup yemek organizasyonu
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ziyafet Organizasyonlarında Yiyecek Üretim Sürecinin Kontrolü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ziyafet organizasyonlarında yiyecek üretim süreci kontrolünü yapabilme Yiyecek üretim sürecini planlar. Ziyafet organizasyonunda yiyecek içecek maliyet kontrolünü yapar. Ziyafet organizasyonunda iş gücü maliyet kontrolünü yapar. Gerekli analizlerin yapılarak düzenleyici tedbirleri alır.
	İçerik Çerçevesi	Yiyecek üretim süreci Ziyafet organizasyonunda yiyecek içecek maliyet kontrolü Ziyafet organizasyonunda iş gücü maliyet kontrolü Gerekli analizlerin yapılarak düzenleyici tedbirler

ZİYAFET ORGANİZASYONU DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması ve Ziyafet Bütçesi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ziyafet organizasyonlarının pazarlanması ve ziyafet bütçesi yapabilme Ziyafet organizasyonlarının pazarlanması ile ilgili işlemleri yapar. Ziyafet organizasyonlarında tutundurma faaliyetlerini yapar. Ziyafet organizasyonlarda bütçeleme yapar.
	İçerik Çerçevesi	Ziyafet organizasyonlarını pazarlama Ziyafet organizasyonlarında tutundurma faaliyetleri Ziyafet organizasyonlarda bütçeleme

10.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM

Öğrenciler “İşletmelerde mesleki eğitimi”ni kendi dalı ile ilgili faaliyet gösteren bir işletmede Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği’nin ilgili hükümlerine göre yapar. “İşletmelerde mesleki eğitimi” ders içeriği, bölgesel ihtiyaçlar, işletmenin faaliyet gösterdiği meslek alanı da dikkate alınarak okuldaki koordinatör öğretmenler, alan öğretmenleri ve işletme yetkililerince belirlenir. İşletmelerde mesleki eğitim yapılmayan program türlerinde öğrenciler, ilgili mevzuat doğrultusunda staj yaparlar.

10.4. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ

Öğrencilerin yöneldikleri alanda, ilgi ve istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir. Seçmeli meslek dersleri bir mesleği ya da mesleğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Seçmeli meslek dersleri, öğrenme çıktılarının yatay ve dikey kaynaşıklık ilkesi doğrultusunda ön koşul öğrenmelere ve dersler arası bağlantılara dikkat edilerek bütünlük arz edecek şekilde seçilmelidir.

10.4.1. SERTİFİKA DERSLERİ TABLOSU

DAL ADI	SERTİFİKA ADI	DERSLER	Ders Saati
TÜM DALLAR	Otobüs / Tren Hostesliği	Otobüs / Tren Hostesliği	5
	Baklavacılık	Baklavacılık	7
	Gastronomi Turizmi	Gastronomi Turizmi	5
	Füzyon Mutfağı	Füzyon Mutfağı	7
	Diyet Yiyecekleri Hazırlama	Diyet Yiyecekleri Hazırlama	5
	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	4
	Dijital Beceriler	Programlama	3
		Dijital Tasarım	2
		Sosyal Medya	2
		Yapay Zekâ Araçları	2

10.4.2. SEÇMELİ MESLEK DERSLERİ TABLOSU

DERS ADI	SINIF SEVİYESİ	SÜRE
Sosyal Davranış ve Protokol	11-12	2
Besin İşleme ve Saklama	11-12	3
Butik Pastacılık	11-12	4
Otobüs / Tren Hostesliği	11-12	5
Baklavacılık	11-12	7
Gastronomi Turizmi	11-12	5
Diyet Yiyecekleri Hazırlama	11-12	5
Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları	11-12	7
Füzyon Mutfağı	11-12	5
Almanca (*)	11-12	7
Fransızca (*)	11-12	7
Arapça (*)	11-12	7
Çince (*)	11-12	7
Korece (*)	11-12	7
Rusça (*)	11-12	7
Japonca (*)	11-12	7
Programlama	11-12	3
Dijital Tasarım	11-12	2
Sosyal Medya	11-12	2
Yapay Zekâ Araçları	11-12	2

(*) Seçmeli yabancı dil dersinde, sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda aşağıda yer alan derslerden sadece biri seçilir.

- Almanca dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 41 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Fransızca dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 42 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Arapça dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 31.05.2017 tarih ve 60 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Çince dersinde; 10. sınıflarda Talim ve Terbiye Kurulunun 23.10.2009 tarih ve 184 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- 11 ve 12. sınıflarda Talim ve Terbiye Kurulunun 17.09.2010 tarih ve 129 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Korece dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 01.11.2017 tarih ve 152 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Rusça dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 08.10.2020 tarih ve 32 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Japonca dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 29.09.2022 tarih ve 85 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.

SOSYAL DAVRANIŞ VE PROTOKOL DERSİ

Bu derste öğrenciye; sosyal davranış ve protokol kuraları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E2.1. Empati E2.2. Sorumluluk E3.7. Sistematiiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB2.2. İş Birliği Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D8. Mahremiyet D14. Saygı
	Okuryazarlık Becerileri	OB2. Dijital Okuryazarlık OB4. Görsel Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB3.1. Karar Verme Becerisi KB3.3. Eleştirel Düşünme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

SOSYAL DAVRANIŞ VE PROTOKOL DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sosyal Davranış Kuralları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sosyal davranış kurallarını açıklayabilme Sosyal ve kurumsal yaşamda (iş ortamında) davranış kurallarını açıklar. Saygı, görgü ve nezaket kurallarını açıklar. Sosyal merasim ve kutlamaları açıklar. Sosyal ve kurumsal yaşamda ziyaretler ve hediyeleri açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Sosyal ve kurumsal yaşamda (iş ortamında) davranış kuralları Saygı, görgü ve nezaket kuralları Sosyal merasim ve kutlamalar Davetler ve ziyafetler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Protokol Kuralları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Protokol kurallarını açıklayabilme Kamusal ve kurumsal yaşamda protokolü açıklar. Kamusal ve kurumsal yaşamda protokol etkinliklerini açıklar. Kurumsal davranış protokolünü açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Kamusal ve kurumsal yaşamda protokol Kamusal ve kurumsal yaşamda protokol etkinlikleri Kurumsal davranış protokolü

BESİN İŞLEME VE SAKLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; besin işleme ve saklama teknikleri ile ilgili bilgi ve becerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 3

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E3.3. Yaratıcılık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.3. Kendine Uyarılma
	Değerler	D13. Sağlıklı Yaşam D2. Aile Bütünlüğü
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.20. Sentezleme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

BESİN İŞLEME VE SAKLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Besin Saklama Teknikleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Besin saklama tekniklerini açıklayabilme Besinlerin bozulma nedenlerini açıklar. Besinlerin muhafaza yöntemlerini açıklar. Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Besinlerin bozulma nedenleri Besinlerin muhafaza yöntemleri Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolü
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Süt ve Süt Ürünleri İşleme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Süt ve süt ürünlerini işleyebilme Üretim yöntemlerine uygun yoğurt, ayran ve kefir yapar. Üretim yöntemlerine uygun krema ve tereyağı yapar. Üretim yöntemlerine uygun peynir yapar.
	İçerik Çerçevesi	Yoğurt, ayran ve kefir Krema ve tereyağı Peynir

BESİN İŞLEME VE SAKLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Et ve Et Ürünleri İşleme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Et ve et ürünlerini işleyebilme Tekniğine uygun çiğ et çeşitlerini hazırlar. Fermente et ürünleri hazırlar. Emülsifiye et ürünleri hazırlar. Pastırma yapar. Kavurma yapar. Tekniğine uygun et tütüsüler.
	İçerik Çerçevesi	Çiğ et çeşitlerini hazırlama süreci Fermente et ürünleri Emülsifiye et ürünleri Pastırma Kavurma Tütsüleme
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Fermantasyon İşlemi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Fermantasyon işlemi yapabilme Fermente ürünleri ve fermentasyonu açıklar. Tekniğine uygun sirke yapar. Üretim tekniğine uygun turşu yapar. Üretim tekniğine uygun zeytin işler.
	İçerik Çerçevesi	Fermentasyon Sirke Turşu Zeytin
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Salça Yapımı
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Salça yapabilme Salça yapımı için ön hazırlık yapar. İşlem basamaklarına göre salça yapar.
	İçerik Çerçevesi	Salça ham maddelerini hazırlama Salça yapma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sebze ve Meyvelerin Dondurulması
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sebze ve meyveleri dondurabilme Dondurulacak sebze ve meyveleri hazırlar. Sebze ve meyveleri tekniğine uygun dondurur.
	İçerik Çerçevesi	Sebze ve meyvelerin dondurma öncesi hazırlanması Sebze ve meyveleri dondurma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sebze ve Meyvelerin Kurutulması
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sebze ve meyveleri kurutabilme Sebze ve meyveleri kurutmaya hazırlar. Sebze ve meyveleri kurutur.
	İçerik Çerçevesi	Sebze ve meyveleri kurutmaya hazırlama Sebze ve meyveleri kurutma

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Reçel Üretimi
Öğrenme Çıktısı Grubu	Reçel yapabilme Reçel üretimi için ön hazırlıkları yapar. Üretim tekniğine ve reçeteye uygun reçel yapar.
İçerik Çerçevesi	Reçel üretimi için hazırlık Reçel yapma

BUTİK PASTACILIK DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda butik pastacılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 4

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.4. Kendine İnanma (Öz Yeterlilik) E3.2. Odaklanma E3.7. Sistematiçlik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliğı Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D7. Estetik D5. Duyarlılık
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB9. Sanat Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.20. Sentezleme Becerisi KB2.2. Gözlemleme Becerisi KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

BUTİK PASTACILIK DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Butik Pastacılık Terimleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Butik pastacılık ile ilgili terimleri açıklayabilme Butik pastacılığı açıklar. Butik pastacılıkta kullanılan araç gereci açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Butik pastacılık Butik pastacılıkta kullanılan araç gereç
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pandispanya
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İsteğe uygun pandispanyayı hazırlayabilme Pandispanya hazırlar. Pandispanyaya isteğe göre şekil verir. Pandispanyayı uygun koşullarda saklar.
	İçerik Çerçevesi	Pandispanya hazırlama Pandispanya şekil verme Pandispanya saklama

BUTİK PASTACILIK DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pasta Dolgusu Hazırlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İsteğe uygun pasta dolgusu hazırlayabilme Pasta dolgusunda kullanılan pasta kremasını hazırlar. Pasta dolgusu kullanılan iç malzemeleri hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Pasta kreması hazırlama Pasta iç malzemeleri hazırlama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pasta Kaplama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İsteğe uygun pastayı kaplayabilme Sıvı sos ile pastayı kaplar. Şeker hamuru ile kaplar.
	İçerik Çerçevesi	Sıvı kaplama Katı kaplama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Şeker Hamuru Modelleme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İsteğe uygun şeker hamuru modelleri yapabilme Şeker hamuru hazırlar. Şeker hamuru modeli hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Şeker hamuru hazırlama Şeker hamuru modelleme
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Cupcake Süsleme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İsteğe uygun cupcake süslemesi yapabilme Cupcake hazırlar. Cupcake süsler.
	İçerik Çerçevesi	Cupcake hazırlama Cupcake süsleme
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pasta Süsleme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İsteğe uygun pasta süsleyebilme Pasta süsleme tekniklerini açıklar. Figürleri hazırlayarak pastaya yerleştirir.
	İçerik Çerçevesi	Pasta süsleme teknikleri ve desenler Figürlerin hazırlanması ve yerleştirilmesi

OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; otobüs / tren hostesliği ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 5

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E2.2. Sorumluluk E3.2. Odaklanma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi
	Değerler	D20. Yardımseverlik D12. Sabır D8. Mahremiyet D3. Çalışkanlık
	Okuryazarlık Becerileri	OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.2. Gözlemleme Becerisi KB3.1. Karar Verme Becerisi KB3.2. Problem Çözme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Beden Dili ve Hitabet
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Beden dilini kullanarak topluluk karşısında ve bulunduğu ortamlarda hitabet kurallarına uyabilme Anlatım yöntemlerini uygular. Beden dilini iletişimde etkili ve doğru kullanır. Hitabet kuralları doğrultusunda konuşur.
	İçerik Çerçevesi	Anlaşılabilir bir anlatım kullanma Kişilerin beden dilini çözme Hitabet kurallarını kullanma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Görgü ve Protokol Kuralları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Görgü ve protokol kurallarına göre karşılama ve uğurlama işlemlerini yapabilme İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre karşılama ve uğurlama işlemlerini yapar. Nezaket ve görgü kurallarını göre karşılama ve uğurlama işlemlerini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Protokol kuralları Nezaket ve görgü kuralları

OTOBÜS / TREN HOSTESLİĞİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çalışma Ekibi İçinde Etkili İletişim
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına göre yönetim tekniklerini kullanarak ekip içerisinde iletişim kurabilme Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına uyar. Yönetim tekniklerini uygular. Ekip içinde etkili iletişim kurar.
	İçerik Çerçevesi	Ekip kaynak yönetimi kuralları Yönetim teknikleri Ekip içinde iletişim kurma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yolcularla Etkili İletişim
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre stres yönetimi kurallarına uygun olarak yolcularla iletişim kurabilme Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre yolcularla doğru ve etkili iletişim kurar. Stres yönetimi kurallarını uygulayarak yolcularla sağlıklı iletişim kurar.
	İçerik Çerçevesi	Yolcularla iletişim Stresi yönetmek ve kontrol etmek
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Anons Yapma
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlayarak tekniğine uygun anons yapabilme Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlar. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre otobüste ve trende her türlü anonsu zamanında ve etkileyici şekilde yapar.
	İçerik Çerçevesi	Anons araçlarını kullanıma hazırlama Otobüste / trende anons yapma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Otobüste Servis Hizmetleri
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Servis tekniklerine uyarak otobüste servis hizmetlerini yapabilme Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste servis ile ilgili ön hazırlıkları yapar. Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste yiyecek içecek servisi yapar. Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste diğer servis hizmetlerini yapar.
	İçerik Çerçevesi	Otobüste servis ile ilgili ön hazırlıkları Otobüste yiyecek içecek servisi Otobüste diğer servis hizmetleri

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Otobüste Seyahat Hizmetleri
Öğrenme Çıktısı Grubu	Firmanın işletme prosedürüne göre otobüste seyahat hizmetlerini yapar. Firmanın organizasyon şemasına göre yetkili birimden görev talimatını alır. Hijyen kurallarına göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aracın temizliği ve iç donanım kontrolünü yapar. Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar. Yolcu listesine göre otobüste bilet işlemlerini yapar. Otobüste seyahat sırasındaki işlemleri yapar. İletişim yöntemlerine göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun özel ve acil durumlarla ilgili işlemleri yapar. Görgü ve nezaket kurallarına uygun yolcuları uğurlar. Aracın son kontrolünü yaparak seyahat raporu hazırlar.
İçerik Çerçevesi	Görev talimatını alma Aracın temizlik ve iç donanım kontrolü Yolcuları karşılama Otobüste bilet işlemleri Otobüste seyahat sırasındaki işlemler Özel ve acil durumlarla ilgili işlemler Yolcuları uğurlama Aracın son kontrolü rapor etme
Öğrenme Birimi / Modül Adı	Trende Seyahat Hizmetleri
Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları (TCDD) mevzuatına uygun trende seyahat hizmetlerini yapabilme Aylık çalışma planına uygun görev talimatını alır. Trenin temizlik ve iç donanım kontrolünü yapar. Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar. Trende seyahat sırasındaki işlemleri yapar. Özel ve acil durumlarla ilgili işlemleri yapar. Yolcuları uğurlayıp trenin son kontrolünü yapar.
İçerik Çerçevesi	Görev talimatını alma Trenin temizlik ve iç donanım kontrolü Yolcuları karşılama Trende seyahat sırasındaki işlemler Trende özel ve acil durumlarla ilgili işlemler Yolcuları uğurlama ve trenin son kontrolü
Öğrenme Birimi / Modül Adı	Trende Elektrik Sistemleri
Öğrenme Çıktısı Grubu	Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları (TCDD) mevzuatına göre trende elektrikli sistemleri kontrol ederek kullanabilme Aydınlatma sistemlerini kontrol ederek kullanır. İklimlendirme sistemlerini kontrol ederek kullanır. Vagon tamamlayıcı sistemleri kontrol ederek kullanır.
İçerik Çerçevesi	Trenlerde aydınlatma sistemleri Trenlerde iklimlendirme sistemleri Trenlerde vagon tamamlayıcı sistemler

BAKLAVACILIK DERSİ

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

DERS SAATİ : 7

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.7. Sistematiçlik E3.6. Analitiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D7. Estetik D12. Sabır
	Okuryazarlık Becerileri	OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB3.1. Karar Verme Becerisi KB3.3. Eleştirel Düşünme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

BAKLAVACILIK DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Baklava Hamuru
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Baklava hamurunu hazırlayabilme Baklava hamurunu açıklar. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Baklava hamuru Baklava hamuru hazırlama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Oklavadan Çekme Tekniğıyle Yapılan Baklavalara
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Oklavadan çekme tekniğıyle baklava yapabilme Oklavadan çekme tekniğı ile yapılan baklava açar. Oklavadan çekme tekniğı ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar. Tekniğıne göre baklavayı tepsie yerleştirir. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir. Şurubu hazırlar. Tekniğıne göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Baklava hamurunun açılması Oklavadan çekme tekniğı ile hazırlanan baklava çeşitleri Baklavanın döşenmesi Baklavanın pişirilmesi Baklava şurubunun hazırlanması Baklavanın şuruplanması ve servisi

BAKLAVACILIK DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Tepsiye Döşeyerek, Keserek Yapılan Baklavalara
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Tepsiye döşeyerek, keserek baklava yapabilme Tepsiye döşeyerek, keserek yapılan baklava hamurunu açar. Tepsiye döşeyerek, keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar. Tekniğine göre baklavayı dilimler. İstenen renk ve görünüşte baklavayı pişirir. Tekniğine uygun baklavayı şuruplayarak servise hazırlar. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.
	İçerik Çerçevesi	Baklava hamuru açma Tepsiye döşeyerek keserek hazırlanan baklava çeşitleri Baklava dilimleme Baklava pişirme Baklava şuruplama, süsleme ve servisi Baklavanın saklanması

GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; gastronomi turizmi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 5

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E3.8. Soru Sorma E3.4. Gerçeği Arama
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.2. İş Birliği Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D2. Aile Bütünlüğü D19. Vatanseverlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB5. Kültür Okuryazarlığı OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Gastronomi Turizmi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Gastronomi turizmini açıklayabilme Gastronomi turizmini açıklar. Dünyada gastronomi turizmini açıklar. Türkiye’de gastronomi turizmini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Gastronomi turizmi Dünyada gastronomi turizmi (dünyada gastronomi turizmi destinasyonları, festivaller, yarışmalar, sokak yemekleri) Türkiye’de gastronomi turizmi (Türkiye gastronomi turizmi destinasyonları, festivaller, yarışmalar, sokak yemekleri)
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Güney Doğu Anadolu Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne ait yöresel yemekler hazırlayabilme Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Mardin mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Güneydoğu Anadolu mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Gaziantep mutfağı Şanlıurfa mutfağı Mardin mutfağı Güneydoğu Anadolu mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri

GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Karadeniz Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Karadeniz mutfak kültürüne ait yöresel yemekler hazırlayabilme Trabzon mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Rize mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Bolu mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Ordu mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Giresun mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Artvin mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Karadeniz mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Trabzon mutfağı Rize mutfağı Bolu mutfağı Ordu mutfağı Giresun mutfağı Artvin mutfağı Karadeniz mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	İç Anadolu Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	İç Anadolu mutfak kültüründe yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlayabilme Konya mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Ankara mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Sivas mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. İç Anadolu mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Konya mutfağı Kayseri mutfağı Ankara mutfağı Sivas mutfağı İç Anadolu mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Doğu Anadolu Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Doğu Anadolu mutfak kültürüne ait yöresel yemekler hazırlayabilme Erzurum mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Malatya mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Erzincan mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Elazığ mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Kars mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Doğu Anadolu mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Erzurum mutfağı Malatya mutfağı Erzincan mutfağı Elazığ mutfağı Kars mutfağı Doğu Anadolu mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri

GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ege Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ege mutfak kültürüne ait yöresel yemekler hazırlayabilme İzmir mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Muğla mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Denizli mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Ege mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	İzmir mutfağı Muğla mutfağı Denizli mutfağı Ege mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Akdeniz Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Akdeniz mutfak kültüründe yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlayabilme Hatay mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Adana mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Akdeniz mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Hatay mutfağı Adana mutfağı Kahramanmaraş mutfağı Akdeniz mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Marmara Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Marmara mutfak kültürüne ait yöresel yemekler hazırlayabilme Çanakkale mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Bursa mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Tekirdağ mutfağının yöresel yemeklerini hazırlar. Marmara mutfak kültüründeki diğer illerin yöresel yemeklerini hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Çanakkale mutfağı Bursa mutfağı Tekirdağ mutfağı Marmara mutfak kültürünün diğer yöresel yemekleri

DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; diyet yiyecekleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 5

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E2.1. Empati E3.3. Yaratıcılık
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB2.3. Sosyal Farkındalık Becerisi SDB3.2. Esneklik Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık D8. Mahremiyet D13. Sağlıklı Yaşam
	Okuryazarlık Becerileri	OB2. Dijital Okuryazarlık OB6. Vatandaşlık Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.15. Yansıtma Becerisi KB3.2. Problem Çözme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Diyet Beslenme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Diyet beslenme kavramını açıklayarak çeşitleri hakkında örnekler verebilme Diyet beslenme ve önemini açıklar. Diyet beslenme çeşitlerini açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Diyet beslenme ve önemi Diyet beslenme çeşitleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Vejetaryen Beslenme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Vejetaryen beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlayarak örnek bir menü oluşturabilme Vejetaryen beslenme ve çeşitlerini açıklar. Vejetaryen beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar. Vejetaryen beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Vejetaryen beslenme ve çeşitleri Vejetaryen beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlama Vejetaryen beslenme ile ilgili örnek menü oluşturma

DİYET YİYECEKLERİ HAZIRLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pesketaryen Beslenme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pesketaryen beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlayarak örnek bir menü oluşturabilme Pesketaryen beslenme ve çeşitlerini açıklar. Pesketaryen beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar. Pesketaryen beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Pesketaryen beslenme ve çeşitleri Pesketaryen beslenme ile ilgili yiyecekler Pesketaryen beslenme ile ilgili örnek menü oluşturma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Paleolitik Beslenme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Paleolitik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlayarak örnek bir menü oluşturabilme Paleolitik beslenme ve çeşitlerini açıklar. Paleolitik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar. Paleolitik beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Paleolitik beslenme ve çeşitleri Paleolitik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlama Paleolitik beslenme ile ilgili örnek menü oluşturma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ketojenik Beslenme
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ketojenik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlayarak örnek bir menü oluşturabilme Ketojenik beslenme ve çeşitlerini açıklar. Ketojenik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar. Ketojenik beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Ketojenik beslenme ve çeşitleri Ketojenik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlama Ketojenik beslenme ile ilgili örnek menü oluşturma
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Raw Food (Çiğ Beslenme)
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Raw food ile ilgili yiyecekler hazırlayarak örnek bir menü oluşturabilme Raw food ve çeşitlerini açıklar. Raw food beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar. Raw food ile ilgili örnek menü oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Raw food ve çeşitleri Raw food beslenme ile ilgili yiyecekler Raw food ile ilgili örnek menü oluşturma

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ

Bu derste öğrenciye; dünya mutfak kültürü ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 7

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E3.1. Muhakeme
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.3. Kendine Uyarlama SDB2.3. Sosyal Farkındalık Becerisi
	Değerler	D5. Duyarlılık
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.6. Bilgi Toplama Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB3.1. Karar Verme Becerisi KB3.3. Eleştirel Düşünme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Dünya Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Dünya mutfak kültürünü açıklayabilme Dünya mutfak kültürünü açıklar. Dünya mutfaklarını coğrafi çevresine göre gruplandırır.
	İçerik Çerçevesi	Dünya mutfak kültürü Dünya mutfaklarının gruplandırılması
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Avrupa Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Avrupa mutfağı ile ilgili yemekler hazırlayabilme Fransız mutfağına özgü yemekler hazırlar. İtalya mutfağına özgü yemekler hazırlar. İspanyol mutfağına özgü yemekler hazırlar. Yunan mutfağına özgü yemekler hazırlar. Alman mutfağına özgü yemekler hazırlar. Diğer Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Fransız mutfağı İtalyan mutfağı İspanyol mutfağı Yunan mutfağı Alman mutfağı Diğer Avrupa ülke mutfakları

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Asya Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Asya mutfacı ile ilgili yemekleri hazırlayabilme Çin mutfacına özgü yemekler hazırlar. Japonya mutfacına özgü yemekler hazırlar. Kore mutfacına özgü yemekler hazırlar. Hindistan özgü yemekler hazırlar. Diğer Asya ülkelerine ait mutfaklara özgü yemekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Çin mutfak kültürü Japonya mutfak kültürü Kore mutfak kültürü Hindistan mutfak kültürü Diğer Asya mutfak kültürleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Batı Asya (Orta Doğu) Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Batı Asya (Orta Doğu) mutfacı ile ilgili yemekleri hazırlayabilme İran mutfacına özgü yemekler hazırlar. Lübnan mutfacına özgü yemekler hazırlar. Suriye mutfacına özgü yemekler hazırlar. Diğer Batı Asya (Orta Doğu) ülkelerine ait mutfaklarına özgü yemekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	İran mutfak kültürü Lübnan mutfak kültürü Suriye mutfak kültürü Diğer Batı Asya (Orta Doğu) mutfak kültürleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Afrika Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Afrika mutfacı ile ilgili yemekleri hazırlayabilme Kuzey Afrika mutfacına özgü yemekler hazırlar. Orta Afrika mutfacına özgü yemekler hazırlar. Güney Afrika mutfacına özgü yemekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Kuzey Afrika mutfak kültürü Orta Afrika mutfak kültürü Güney Afrika mutfak kültürü
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Amerika Mutfak Kültürü
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Amerika mutfacı ile ilgili yemekleri hazırlayabilme Orta ve Kuzey Amerika mutfaklarına özgü yemekler hazırlar. Güney Amerika mutfacına özgü yemekler hazırlar. Diğer Amerika ülkelerine özgü yemekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Orta ve Kuzey Amerika mutfak kültürü Güney Amerika mutfak kültürü Diğer Amerika ülkeleri mutfak kültürü

FÜZYON MUTFAĞI DERSİ

Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak füzyon mutfağı uygulamaları ile ilgili bilgi becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 5

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E2.2. Sorumluluk E3.2. Odaklanma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB3.2. Esneklik Becerisi SDB3.3. Sorumlu Karar Verme Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D7. Estetik
	Okuryazarlık Becerileri	OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı OB3. Finansal Okuryazarlık OB5. Kültür Okuryazarlığı
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.2. Gözlemlleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.7. Karşılaştırma Becerisi KB3.1. Karar verme Becerisi KB3.2. Problem Çözme Becerisi KB3.3. Eleştirel Düşünme Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

FÜZYON MUTFAĞI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Füzyon Mutfağı ve Gelişimi
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Füzyon mutfağı ve gelişimini açıklayabilme Füzyon mutfağını açıklar. Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıklar.
	İçerik Çerçevesi	Füzyon mutfağı Füzyon mutfağın tarihçesi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Uluslararası mutfaklarda füzyon uygulamaları yapabilme Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar. Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar. Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar. Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar. Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler

FÜZYON MUTFAĞI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Çorbalarda füzyon mutfak uygulamaları yapabilme Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorbalar Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorbalar
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Ordövrlerde füzyon mutfak uygulamaları yapabilme Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövr hazırlar. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövr hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövrler Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövrler
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sıcak mutfak yemeklerinde füzyon mutfak uygulamaları yapabilme Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemekler hazırlama Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlama Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlama Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlama
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hamur ürünlerinde füzyon mutfak uygulamaları yapabilme Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri hazırlar. Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Pastane ürünlerinde füzyon mutfak uygulamaları yapabilme Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri hazırlar. Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlar.
	İçerik Çerçevesi	Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlama

PROGRAMLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; blok tabanlı programlama, nesnelerin interneti, oyun programlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E.1.1. Merak E3.1. Muhakeme E3.2. Odaklanma E3.3. Yaratıcılık E3.6. Analitiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.2. Kendini Düzenleme SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D11. Özgürlük
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye/ Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.16. Muhakeme (Akıl Yürütme) Becerisi MAB5 Matematiksel Araç ve Teknoloji ile Çalışma Becerisi (MAB5.1. Matematiksel Araç ve Teknolojiden Yararlanma)

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Blok Tabanlı Programlama
PROGRAMLAMA DERSİ	Öğrenme Çıktısı Grubu Blok tabanlı programla yapabilme Blok tabanlı programlama yazılımını kullanır. Blok tabanlı programlama aracında uygun teknikleri kullanarak temel algoritmalar planlar. Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın hatalarını ayıklar. Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programı verilen ölçütlere göre geliştirerek düzenler. Bir algoritmayı uyarlamak için en uygun karar yapılarını seçer. Tüm programlama yapılarını içeren özgün bir proje oluşturur.
	İçerik Çerçevesi Blok tabanlı programlama aracı Algoritmalar Hata ayıklama Uygulama düzenleme Karar yapıları Proje oluşturma

PROGRAMLAMA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Nesnelerin İnterneti
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Nesnelerin internetiyle programlama yapabilme Devre elemanlarının görevlerini açıklar. Blok temelli programlama araçlarıyla uygulamalar yapar. Programlama dili ile nesnelerin interneti için program yazar. Mikrodenetleyici kart donanımı üzerinde yazılım dilini kullanır. Simülasyon aracı kullanarak bir sistem tasarlar.
	İçerik Çerçevesi	Devre elemanları Blok temelli programlama araçları Nesnelerin interneti Mikrodenetleyici kart Simülasyon aracı
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Oyun Programlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Basit oyunlar hazırlayabilme Temel kodlama ve kullanıcı etkileşim işlemlerini yapar. Karakter ve çevre düzenlemelerini yapar. Animasyon ve simülasyon işlemlerini yapar. Oluşturulan oyunu testinden sonra yayımlar.
	İçerik Çerçevesi	Oyun programlama temelleri Karakter ve çevre düzenleme Animasyon ve simülasyon Test ve yayımlama

DİJİTAL TASARIM DERSİ

Bu derste öğrenciye; üç boyutlu tasarım, hazır web sayfası, animasyon hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E2.2. Sorumluluk E3.1. Muhakeme E3.3. Yaratıcılık E3.4. Gerçeği Arama E3.6. Analitiklik E3.7. Sistematiçlik E3.10. Eleştirel Bakma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.2. Kendini Düzenleme SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.16. Muhakeme (Akıl Yürütme) Becerisi MAB5 Matematiksel Araç ve Teknoloji ile Çalışma Becerisi (MAB5.1. Matematiksel Araç ve Teknolojiden Yararlanma)

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

Öğrenme Birimi / Modül Adı	Üç Boyutlu Tasarım
DİJİTAL TASARIM DERSİ	Öğrenme Çıktısı Grubu Üç boyutlu tasarım yapabilme Tasarıma yardımcı araçları kullanır. Çalışma düzlemine nesne ekler. Nesneleri gruplandırarak yeni nesneler yapar. İçe aktarmayı kullanarak özgün şekiller yapar. Tasarımı başka uygulamalar ya da 3D yazıcı için dışa aktarır.
	İçerik Çerçevesi Tasarıma yardımcı araçlar Çalışma düzlemi Nesneler İçe aktarma Dışa aktarma

DİJİTAL TASARIM DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Hazır Web Sayfası
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Hazır web sayfası kullanabilme İçerik yönetimi yazılımını kurar. Yönetim panelinde web sitesi ile ilgili ayarları yapar. İçerik işlemlerini yapar. Menü işlemlerini yapar. Sayfa işlemlerini yapar.
	İçerik Çerçevesi	İçerik yazılımı Yönetim paneli İçerik işlemleri Menü ayarları Sayfa işlemleri
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Animasyon Hazırlama
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Animasyon hazırlayabilme Çalışma ekranını özelleştirir. Standart şekilleri çalışma düzlemine ekler. Tasarım araçlarıyla nesneler üzerinde işlemler yapar. Eklenen nesnenin parametrik özelliklerini değiştirir. Eklenen nesneyi modifiye araçlarını kullanarak düzenler. Material editörünü kullanarak tasarlanan nesnelere doku ekler. Çalışılan projeye animasyonda kullanılmak üzere kamera ekler. Anahtar kareleri kullanarak animasyonlar yapar. Çalışmayı çıktı (render) olarak alır.
	İçerik Çerçevesi	Çalışma ekranı Şekiller Nesneler Nesnenin parametrik özellikleri Nesne modifiye araçları Nesne dokusu Kamera Anahtar kare Çalışmanın çıktısı

SOSYAL MEDYA DERSİ

Bu derste öğrenciye; e-ticaret, sosyal medya, veri analizi ve grafikler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E3.1. Muhakeme E3.2. Odaklanma E3.3. Yaratıcılık E3.6. Analitiklik
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.2. Kendini Düzenleme SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık D11. Özgürlük
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.16. Muhakeme (Akıl Yürütme) Becerisi MAB5 Matematiksel Araç ve Teknoloji ile Çalışma Becerisi (MAB5.1. Matematiksel Araç ve Teknolojiden Yararlanma)

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

SOSYAL MEDYA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	E-Ticaret
	Öğrenme Çıktısı Grubu	E-Ticaret kavramlarını sıralayabilme E-ticarete ilişkin temel kavramları tanımlar. E-ticaret türlerini listeler. E-ticarete pazarlama aşamalarını sıralar. E-ticaret için gereken teknik altyapı ve güvenlik unsurlarını sıralar. E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri inceler.
	İçerik Çerçevesi	E-ticaret kavramları E-ticaret türleri E-ticarete pazarlama aşamaları E-ticaret teknik altyapı ve güvenlik unsurları E-ticaret hukuki düzenlemeleri

SOSYAL MEDYA DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Sosyal Medya
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Sosyal medyayı amacına uygun kullanabilme Sosyal medya araçlarını listeler. Sosyal medyayı kullanırken temel hak ve özgürlükler kapsamında etik kuralları açıklar. Sosyal medyayı kullanırken bilgi güvenliği ve hukuki kurallara göre hareket etme ilkelerini sıralar. Sosyal medyayı kullanırken siber şiddete karşı kendini koruma yollarını açıklar. Dijital marka yönetim sürecini gerçekleştirir. Sosyal medyada dijital görünürlüğü artırmak için SEO tekniklerini gerçekleştirir. Sosyal medyada yapay zekâ destekli araçları kullanarak içerik oluşturur. Sosyal medya platformları için içerik planı oluşturur. Sosyal medya analiz raporu hazırlar. Sosyal medya etkileşim ölçütlerini analiz ederek geri bildirimleri yorumlar. Sosyal medyada kriz iletişimi kampanya planlaması yapar.
	İçerik Çerçevesi	Sosyal medya araçları Sosyal medyada temel hak ve özgürlükler Sosyal medya bilgi güvenliği ve hukuki kuralları Sosyal medyada siber şiddete karşı korunma Dijital marka yönetim süreci Sosyal medyada dijital görünürlüğü artırmak için SEO teknikleri Sosyal medyada yapay zekâ destekli araçlar Sosyal medya platformları içerik planı Sosyal medya analiz raporu Sosyal medya etkileşim ölçütleri Sosyal medyada kriz iletişimi kampanyası
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Veri Analizi ve Grafikler
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Veri analizi ve grafikler oluşturabilme Veri ile bilgi kavramlarını ayırt eder. Veri türleri ile çevresindeki veri kaynaklarını sıralar. Veri toplama araçlarıyla toplanmış veri kümesi oluşturur. Tablolar hâlinde veri hazırlar. Grafik çeşitlerini tanır ve amaca uygun grafik seçimi yapar. Veri görselleştirme araçlarını kullanarak veriye dayalı grafikler oluşturur.
	İçerik Çerçevesi	Veri ile bilgi kavramları Veri kaynakları Veri kümesi Veri hazırlama Grafik çeşitlerini tanıma ve amaca uygun grafik seçme Veriye dayalı grafik oluşturma

YAPAY ZEKÂ ARAÇLARI DERSİ

Bu derste öğrenciye dijital etik ve bilim mirasını kavrama, Web 2.0 ve 3.0 araçlarını etkin şekilde kullanma, yapay zekâ araçları ile dijital içerik üretme ve analiz yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

DERS SAATİ : 2

TÜRKİYE YÜZYILI MAARİF MODELİ BİLEŞEN İLİŞKİ TABLOSU

EĞİLİMLER		E1.1. Merak E2.2. Sorumluluk E3.1. Muhakeme E3.3. Yaratıcılık E3.4. Gerçeği Arama E3.7. Sistematiçlik E3.10. Eleştirel Bakma
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri	SDB1.2. Kendini Düzenleme SDB2.1. İletişim Becerisi SDB3.1. Uyum Becerisi
	Değerler	D3. Çalışkanlık
	Okuryazarlık Becerileri	OB1. Bilgi Okuryazarlığı OB2. Dijital Okuryazarlık
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER		KB2.4. Çözümleme Becerisi KB2.5. Sınıflandırma Becerisi KB2.12. Mevcut Bilgiye / Veriye Dayalı Tahmin Etme Becerisi KB2.13. Yapılandırma Becerisi KB2.16. Muhakeme (Akıl Yürütme) Becerisi

ÖĞRENME BİRİMLERİ / MODÜLLERE İLİŞKİN TABLO (Öğrenme Birimi / Modül Adı, Öğrenme Çıktısı Grubu, İçerik Çerçevesi)

YAPAY ZEKÂ ARAÇLARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Dijital Etik ve Bilim Mirası
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Dijital etik ve bilim mirasının günümüze katkılarını çözümleyebilme Dijital etik kavramını açıklar. Bilim insanlarının bilime katkılarını sıralar.
	İçerik Çerçevesi	Dijital çağda teknoloji ve etik kavramlar Bilim mirasının günümüze etkisi
	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Web Araçları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Web araçları ile çalışabilme Web araçları ile içerik üretir. Web araçları ile içerik düzenler.
	İçerik Çerçevesi	Web araçları kullanma Web araçları ile içerik düzenleme

YAPAY ZEKÂ ARAÇLARI DERSİ	Öğrenme Birimi / Modül Adı	Yapay Zekâ Araçları
	Öğrenme Çıktısı Grubu	Yapay zekâ araçlarını kullanabilme Yapay zekâ araçlarını kullanır. Dijital içerik tasarımı yapar. Proje ve sunum çalışmaları yapar.
	İçerik Çerçevesi	Yapay zekâ araçlarını kullanma Dijital içerik tasarımı yapma Yapay zekâ ile proje geliştirme

10.5. SEÇMELİ DERSLER

Öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda, gelişmelerine veya ilgi ve istekleri doğrultusunda çeşitli programlarda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir.

Seçmeli dersler, ön koşul öğrenmeler ve dersler arasındaki bağlantılar dikkate alınarak, bütünlük oluşturacak şekilde seçilmelidir.

