



**T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN**

**ANADOLU MESLEK PROGRAMI**

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI**



2024

## İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ.....	1
2. ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ .....	2
2.1. DEĞERLERİMİZ .....	3
2.2. YETKİNLİKLER.....	3
3. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	6
4. BELGELENDİRME.....	7
5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI .....	7
5.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI .....	7
5.2. PROGRAMIN SÜRESİ .....	8
5.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR.....	8
5.4. ANADOLU MESLEK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	10
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	10
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ (HDÇ) UYGULAMA ESASLARI .....	11
5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI .....	12
5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (*) DERSLER TABLOSU.....	14
6. DERSLER.....	15
6.1. ORTAK DERSLER .....	15
6.2. MESLEK DERSLERİ.....	15
9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI .....	15
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ.....	15
KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ .....	16
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	17
10, 11, 12. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI .....	19
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI.....	19
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (10. SINIF).....	19
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (11. SINIF).....	20
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (12. SINIF).....	21
6.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM.....	22
6.4. SEÇMELİ DERSLER.....	22

## GİRİŞ

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

Mesleki eğitim; millî 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 uzman birey 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 kazanım ve açıklamalara, diğer taraftan bütünsel ve bir kerede kazandırılması hedeflenen öğrenme çıktılarına yer verilmiştir.

Öğrenciye verilmesi hedeflenen kazanım ve bu kazanımlara 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 disiplinlerle ve günlük hayatla değerler, beceriler ve yetkinlikler çerçevesinde bütünleşmiş bir öğretim programları toplamı oluşturulmuştur.

### 1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ

Mesleki ve teknik eğitim alan programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla tasarlanmış olup iş gücü piyasası ihtiyaçları ve iş analizi yaklaşımını esas alır. Bu yaklaşımda meslekler analiz edilerek meslek profili tanımlanır ve meslek elemanının yapması gereken iş / görev ve işlemler belirlenir. Öğretim programı, söz konusu iş ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı dersler ve kazanımları yoluyla ortaya koyarken diğer yandan eğitim etkinlikleri, bireyleri bu çerçeveye uygun iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanır.

Geliştirilen öğretim programı; eğitsel etkinliklerin hazırlanması, uygulanması ve değerlendirilmesini içeren detaylı bir plana sahiptir.

Bu plan; bilişsel, sosyal, duyuşsal, psikomotor becerileri kazandırmak için aşağıda belirtilen özelliklere göre hazırlanır:

- Sektör beklentilerine cevap veren, ulusal ve uluslararası bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirecek
- Her yeterlik seviyesinde bireye yatay ve dikey geçiş imkânı tanıyacak
- Bireylerin özelliklerine ve farklılıklarına uygun seçenekleri sunacak

Bu amaçla mesleki ve teknik eğitimde 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
- Tasarlama** : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması
- Geliştirme** : Program dokümanlarının hazırlanması
- Uygulama** : Programların onaylanması ve uygulanması
- Değerlendirme**: Programın uygulanma sürecinin izlenmesi, sonucun değerlendirilmesi ve güncellenmesi

Söz konusu bu süreçte; analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcileri, alan öğretmenleri, alanda uzman akademisyenler ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinin katılımları ile 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.

Bu süreç sonunda 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 temel mesleki becerilerin atölye, laboratuvar ve meslek dersleriyle ileri veya özel mesleki becerilerin ise işletmelerde mesleki eğitim ve seçmeli meslek dersleri aracılığıyla kazandırılması amaçlanmaktadır.

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

Seçmeli meslek dersleri öğrencilerin bilim, sanayi ve teknolojideki değişimlere kolay adapte olmasını sağlamayı hedeflemektedir. Bu dersler; okulun özellikleri ve (öğrenci ilgi ve ihtiyaçları, eğitim ortamları vb.) sektörün bölgesel ihtiyaçları ile uyumlu bir yapıda tasarlanmıştır.

## 2. ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ

Eğitim sistemimizin temel amacı değerler ve yetkinliklerle bütünleşmiş bilgi, beceri ve davranışlara sahip bireyler yetiştirmektir. Bilgi, beceri ve davranışlar, öğretim programlarıyla kazandırılmaya çalışılırken değerler ve yetkinlikler; bu bilgi, beceri ve davranışların arasındaki bütünlüğü kuran bağlantı ve ufuk işlevi görmektedir.

Değerler; toplumumuzun millî ve manevi kaynaklarından gelen, dünden bugüne ulaşmış ve yarınlarımıza aktaracağımız öz mirasımızdır. Yetkinlikler ise bu mirasın hayata ve insanlık ailesine katılmasını ve katkı vermesini sağlayan eylemsel bütünlüklerimizdir. Bu yönüyle değer ve yetkinlikler, teori-pratik bütünlüğünün birbirinden ayrılamayan asli parçalarıdır. Yetkinlikler günün koşullarına göre değişiklik gösterebilir. Bu sebeple de sürekli gözden geçirilerek, güncellenip yenilenir.

## 2.1. DEĞERLERİMİZ

Çağımızda yaşanan gelişmeler; ticaret ve ekonominin çeşitlenmesinin nedenlerinden biri hatta en önemlisidir. İş piyasasının araçlarının çeşitlenmesi, sanal ortamın sıklıkla kullanılması, yüz yüze iletişimi zayıflatmıştır. Bu hızlı değişim, yapılan işte ve üretilen malların kalitesinde insan unsurunun ne denli önemli olduğunu ortaya koymuştur.

Millî, manevi, ahlaki ve insani tüm değerlere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesi; esnaf ve sanatkârlar arasındaki güven ve iş birliğinin canlandırılması; nezaket, sevgi, saygı gibi değerlerin iş hayatında hayat bulması toplumsal ihtiyaç hâline gelmiştir. 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 ve 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.

## 2.2. YETKİNLİKLER

Toplumların teknoloji çağından bilgi çağına geçmesiyle son yıllarda meydana gelen bilimsel, teknolojik, sosyal değişim ve gelişmeler ekseninde, toplumun bireylerden beklentileri de farklılaşmıştır. Bu gelişme ve ilerlemeler öğrencilere temel bilgi ve becerilerin yanı sıra eleştirel düşünme, özgün düşünme, araştırma yapma, sorun çözme gibi bilişsel; toplumsal ve kültürel katılım, girişimcilik, iletişim kurma, empati kurma gibi sosyal; öz denetim, öz güven, kararlılık, liderlik gibi kişisel yeterlilik ve becerilerin kazandırılmasını zorunlu kılmaktadır.

Öğrencilerin ulusal ve uluslararası düzeyde kişisel, sosyal, akademik ve iş hayatlarında ihtiyaç duyacakları beceri yelpazeleri olan yetkinlikler Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi'nde (TYÇ) belirlenmiştir. TYÇ sekiz anahtar yetkinlik belirlemekte ve aşağıdaki gibi tanımlamaktadır:

### 1. Okuma Yazma Yetkinliği

Bu yetkinlik, diğer kişiler ile uygun ve yaratıcı bir yolla etkili iletişim kurma yeteneğini ifade eder. Bireyler, çeşitli durumlarda sözlü ve yazılı iletişim kurma, izleme ve kendi iletişimlerini durumun gerekliliklerine uyarlama becerilerine sahip olmalıdır.

Bu yetkinlik aynı zamanda farklı kaynak türlerini ayırt etme ve kullanma, bilgiyi araştırma, toplama ve işleme, aygıtları kullanma, sözlü ve yazılı görüşleri mantıklı bir şekilde düzenleme ve ikna edici bir biçimde ifade etme becerilerini de içerir.

## 2. Çoklu Dil Yetkinliği

Bu yetkinlik, farklı dilleri iletişim için uygun ve etkili olarak kullanma becerisini tarif eder. Dil yetkinlikleri, tarihî boyutu ve kültürler arası yetkinlikleri bütünleştirmektedir. Farklı diller ve iletişim araçları arasında geçiş yapma yeteneğine dayanır. Bireyin ihtiyaçlarına bağlı olarak farklı dillerde, farklı yeterlilik seviyelerinde sözlü mesajları anlama, sohbeti başlatma, sürdürme ve bitirme ile metinleri okuma, anlama ve yazma yeteneklerinden oluşur. Bireyler iletişim araçlarını uygun şekilde kullanabilmeli ve dilleri örgün, yaygın ve serbest olarak hayatı boyunca öğrenebilmelidir.

## 3. Matematiksel Yetkinlik ile Bilim, Teknoloji, Mühendislikte Yetkinlik

**a. Matematiksel yetkinlik:** Matematiksel yetkinlik, günlük hayatta karşılaşılan problemi çözmek için matematiksel düşünme tarzını geliştirme ve uygulamadır. Sağlam bir aritmetik becerisi üzerine inşa edilen sürece, faaliyete ve bilgiye vurgu yapılmaktadır. Matematiksel yetkinlik, düşünme (mantıksal ve uzamsal düşünme) ve sunmanın (formüller, modeller, kurgular, grafikler ve tablolar) matematiksel modlarını farklı derecelerde kullanma becerisi ve isteğini içermektedir.

**b. Bilimde yetkinlik:** Bilimdeki yetkinlik, soruları tanımlamak, kanıta dayalı sonuçlar üretmek amacıyla doğal dünyanın açıklanmasına yönelik bilgilerini ve metodolojiden yararlanma beceri ve isteğini içermektedir. Teknoloji ve mühendislikteki yetkinlik, insan istek ve ihtiyaçlarını karşılama bağlamında bilgi ve metodolojinin uygulanması olarak görülmektedir. Bilim, teknoloji ve mühendislikteki yetkinlik, insan etkinliklerinden kaynaklanan değişimleri ve her bireyin vatandaş olarak sorumluluklarını kavrama gücünü kapsamaktadır.

## 4. Dijital Yetkinlik

Bu yetkinlik öğrenme, çalışma ve topluma katılım için dijital teknolojileri güvenli, eleştirel ve sorumlu kullanmayı ve bu teknolojilerle yakından ilgilenmeyi kapsamaktadır. Bilgi ve veri okuryazarlığı, iletişim ve iş birliği, medya becerileri, dijital içerik oluşturma (programlama dâhil), güvenlik (dijital refah ve siber güvenlikle ilgili yetkinlikler dâhil), fikrî mülkiyetle ilgili sorular, problem çözme ve eleştirel düşünmeyi içerir.

## 5. Kişisel, Sosyal ve Öğrenmeyi Öğrenme Yetkinliği

Bu yetkinlik kendini yansıtmaya, zaman ve bilgiyi etkin bir şekilde yönetme, başkalarıyla yapıcı bir şekilde çalışma, esnek kalma, öğrenme ve kariyerini yönetme yeteneğidir. Belirsizlik ve karmaşıklıkla başa çıkabilmeyi öğrenmeyi, fiziksel ve duygusal refahını desteklemeyi, fiziksel ve zihinsel sağlığını korumayı, sağlık bilincine sahip geleceğe yönelik bir yaşam sürmeyi, kapsayıcı ve destekleyici ortamda çatışmaya anlayış gösterme ve çatışmayı yönetme yeteneğini içerir.

## 6. Vatandaşlık Yetkinliği

Bu yetkinlik sosyal, ekonomik, yasal ve politik kavram ve yapıları farketmenin yanı sıra küresel gelişmeler ve sürdürülebilirlik anlayışına dayalı olarak sorumlu vatandaş bilinciyle hareket etme, sivil ve sosyal hayata tam olarak katılma yeteneğidir.

## **7. Girişimcilik Yetkinliği**

Bu yetkinlik, fırsatlar ve fikirler üzerinde hareket etme ve bunları başkaları için değerlere dönüştürme kapasitesi anlamına gelir. Yaratıcılık, eleştirel düşünme ve problem çözme, inisiyatif alma ve sebat etme, kültürel, sosyal veya finansal değeri olan projeleri planlama ve yürütme için iş birliği ile çalışabilme yeteneği üzerine kuruludur.

## **8. Kültürel Farkındalık ve İfade Yetkinliği**

Bu yetkinlik, düşünce ve anlamların farklı kültürlerde, sanatsal ve diğer kültürel formlarda nasıl yaratıcı bir şekilde ifade edildiğinin ve aktarıldığının anlaşılması gerektiğini kapsamaktadır. Kendi düşünceleri ile toplumdaki rolüne ve yerine dair hislerini çeşitli ortamlarda ve farklı yollarla anlatma, geliştirme ve ifade etme sürecine dâhil olmayı içerir.

### 3. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Ölçme, bir niteliğin gözlenip gözlem sonuçlarının sayılarla veya başka sembollerle gösterilmesi; değerlendirme ise ölçme sonuçları ile bir ölçütü kıyaslayarak karara varma süreci olarak tanımlanır. Eğitim öğretim sürecinde öğretim programları kazanımlarında belirtilen bilgi, beceri ve tutumlara ne oranda ulaşıldığını belirleyen ölçme ve değerlendirme uygulamaları eğitimin etkili ve başarılı kılınmasında önemli bir yere sahiptir. Ölçme ve değerlendirme uygulamaları eksik ve yanlış öğrenmelerin belirlenerek düzeltilmesine, geri bildirimlerle süreç içinde etkili rehberlik yapılmasına olanak sağlar. Eğitimde kullanılacak ölçme araçlarının yeterli derecede yüksek geçerlik ve güvenilirliğe sahip olması ve öğrencilerin kendilerine öğretilmesi hedef alınan davranışları öğrenmiş olup olmadıkları ve bu davranışlarda erişmiş oldukları yetkinlik ve kararlılık derecelerini nesnel olarak ortaya koyması esastır.

Mesleki ve teknik eğitim kurumlarına ait öğretim programlarında geleneksel ve performansa dayalı değerlendirme yaklaşımları dengeli bir şekilde yer almalıdır. Sonuca dayalı değerlendirme olarak da adlandırılan geleneksel değerlendirme ağırlıklı olarak bilişsel becerilere dayalı kazanımların ölçülmesinde kullanılmaktadır. Geleneksel yaklaşımda kullanılan ölçme araçları doğru/yanlış, eşleştirme, boşluk doldurma, kısa cevaplı, açık uçlu ve çoktan seçmeli soru türlerinden oluşmaktadır. Kullanılacak soru türü öğretim programı kazanımlarının bilişsel beceri düzeyine bağlı olarak belirlenir. Performansa dayalı değerlendirme ise öğrencilerin bireysel farklılıklarını göz önüne alarak onların bilgi ve becerilerini gerçek yaşama aktarmalarını sağlayacak uygulamalar ve görevleri içermektedir. Öğrencilerden birden fazla beceriyi içeren bir görevi gerçekleştirmeleri veya bir ürün oluşturmaları beklenen bu yaklaşımda değerlendirme, belirli bir zamana bağlı olmayıp süreç içine yayılmıştır. Zihin kas koordinasyonunu gerektiren devinışsel (psikomotor) becerilerin ağırlıklı olduğu mesleki ve teknik eğitimde bireylerin elde ettikleri bilgileri uygulamaya dönüştürerek beceri hâline getirmeleri beklenir.

Öğrencilerin bilgi ve becerilerini bütünlendirerek ortaya koydukları ürünü ve süreci ölçmek amacıyla deney, proje, uygulama vb. yoluyla bir iş ya da işlemi yapmaları istenir ve elde edilen sonuçlar önceden belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilir. Performansa dayalı değerlendirme yapabilmek için verilen performans görevlerinde öğrencilerin göstermiş olduğu performansın, daha önceden hazırlanmış ölçütlerden oluşan kontrol listesi, derecelendirme ölçeği, dereceli puanlama anahtarı vb.den uygun olan biri ile değerlendirilmesi ve puanlanması gerekmektedir.

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

Eğitimde çeşitlilik; birey, ders içeriği, sosyal ortam, okul imkânları vb. dinamiklerden etkilendiği için ölçme ve değerlendirme uygulamalarının etkililiğini sağlamada eğitim uygulayıcılarının rolü oldukça önemlidir. Öğretim programı, ölçme sürecinde kullanılacak ölçme araç ve yöntemleri açısından uygulayıcılara kesin sınırlar çizmez, sadece yol gösterir. Ancak tercih edilen ölçme ve değerlendirme araç ve yönteminde gereken teknik ve akademik standartlara uyulmalıdır.



## 4. 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 verilmektedir. 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, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

## 5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

### 5.1. ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri 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. Turizm sektöründeki gelişmeler, toplumdaki sosyokültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesini sağlamıştır.

Dünyada ve ülkemizde hızlı bir gelişim ve değişim gösteren yiyecek içecek hizmetleri sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin yiyecek üretim hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Bu ve benzeri nedenler kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmeyi zorunlu hâle getirmiştir. Tüm bu gelişmeler programlarımızın temel beceriler odağında düzenlenmesini gerekli kılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda aşağıdaki dal yer almaktadır.

#### 1. Yiyecek İçecek Hizmetleri

Bu doğrultuda Yiyecek İçecek Hizmetleri 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.

- 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 sağlayacak beceriler kazanma
- Beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma

- Konuk ilişkileri ile ilgili işlemleri yapma
- Temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapma

### **Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalında;**

- Aşçılık ve servis atölye 10 dersinde; sıcak ve soğuk soslar, et yemekleri, pilavlar kuru baklagil yemekleri, makarnalar, tatlılar, modern ve klasik usullerle servis, yiyecek içecek işletmelerinde konuk döngüsü, oda servisi ile ilgili işlemleri yapma
- Aşçılık ve servis atölye 11dersinde; sebze yemekleri, balıklar ve su ürünleri, salatalar ile ilgili işlemleri yapma
- Aşçılık ve servis atölye 12 dersinde; hamur ürünleri, açık büfe, dolma ve sarmalar, çikolata ve fondü ile ilgili işlemleri yapma

### **5.2 PROGRAMIN SÜRESİ**

Alan programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

### **5.3. 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
- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu
- 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu
- 4857 sayılı İş Kanunu
- 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları
- 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
- İSO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- İSO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Aşçı 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı

- 19.03 2015 tarih ve 29300 sayılı Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Kabin Memuru 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Pastacı 4. Seviye Ulusal Meslek standardı
- 11.09.2015 tarih ve 29472 sayılı Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Servis Görevlisi 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı

#### 5.4. ANADOLU MESLEK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI)**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	4	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	-	-	4	2
	MATEMATİK	-	5	5	-
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	FİZİK	-	3	-	-
	KİMYA	-	-	3	-
	BİYOLOJİ	-	-	-	3
	COĞRAFYA	-	-	-	3
	FELSEFE	-	-	-	3
	BİRİNCİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	20	5	5	5
	İKİNCİ YABANCI DİL (RUSÇA)	-	8	5	5
	ÜÇÜNCÜ YABANCI DİL (ALMANCA/ARAPÇA / ÇİNCE/FRANSIZCA)	-	2	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	-	1
<b>TOPLAM</b>		<b>28</b>	<b>31</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
	KONUK İLİŞKİLERİ	2	-	-	-
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-	-
	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	-	9	6	6
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI</b>		<b>13</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>		-	1	1	1
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>		<b>45</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>45</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (***)</b>		-	-	<b>24</b>	<b>24</b>

NOT:

(\*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

(\*\*) Seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programının Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

(\*\*\*) İşletmelerde Mesleki Eğitim; Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin 63. ve 121. Maddeleri esaslarına göre yürütülür.

## HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ (HDÇ) UYGULAMA ESASLARI

2. Protokol kapsamına alınan ve Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce belirlenen okullarda uygulanacaktır.
1. (\*\*\*) Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile mesleki ve teknik ortaöğretim okul ve kurumlarında uygulanacak seçmeli dersler tablosundan seçilebilir.
2. (\*\*\*) İşletmede mesleki eğitim Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 63. Maddesine göre mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında yoğunlaştırılmış eğitim kapsamında 10 ve 11. Sınıfların sonunda Mayıs ayında başlayarak 15 Eylül'e kadar olan sürede yapılacaktır.
3. Ortak ders saatlerinin mevcut öğretim programlarında belirtilen ders saatinden farklı olması hâlinde öğretim programlarının amaç ve açıklamaları doğrultusunda zümre öğretmenler kurulunca hazırlanacak programlar uygulanır.
4. Protokol kapsamına alınan okullarda ortak dersler teknoloji alanının uygulamaya yönelik olarak program zorunlulukları ve zaman sınırlılıkları dikkate alınarak farklı sınıflarda uygulanabilir.

### Ortak dersler bloğunda yer alan;

- Yabancı Dil dersinde; Talim ve Terbiye Kurulunun 29.07.2016 tarih ve 53 sayılı Kararı ile kabul edilen İngilizce (Hazırlık-12. sınıf) dersi öğretim programı uygulanır.
- İkinci Yabancı Dil dersinde; Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanacak Rusça öğretim programı uygulanır.
- 3. Yabancı Dil dersinde Sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda aşağıda yer alan derslerden sadece birisi 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, 11 ve 12. sınıflarda ise Talim ve Terbiye Kurulunun 17.09.2010 tarih ve 129 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.

## 5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI

1. Bu program Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Millî Eğitim Bakanlığı arasındaki çerçeve işbirliği protokolü kapsamında Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve sektör temsilcileri ile yapılan ikili protokoller ile belirlenen okullarda uygulanacaktır.
2. Program dört yıl olarak tasarlanmıştır. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, meslek dersleri, seçmeli dersler yer almaktadır.
3. Ortak ders saatlerinin mevcut öğretim programlarında belirtilen ders saatinden farklı olması hâlinde öğretim programlarının amaç ve açıklamaları doğrultusunda zümre öğretmenler kurulunca hazırlanacak programlar uygulanır.
4. Program türüne göre derslerin sınıf seviyeleri ve saatlerinde haftalık ders çizelgesi esas alınır.
5. 9. sınıfta, alana ait temel mesleki becerileri kapsayan derslere, 10, 11 ve 12. sınıflarda ise dala ait mesleki becerileri kapsayan derslere yer verilmektedir.
6. Mevcut çerçeve öğretim programında uygulanmakta olan alan/dal derslerine ait kazanımlar, okulda görülen süreye ilaveten işletmenin eğitim biriminde işletmede mesleki eğitim esnasında tamamlanacaktır.
7. Dal eğitiminde; bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, fiziki kapasitesi ve öğretmen durumu ile öğrencilerin ilgi ve ihtiyaçları dikkate alınır.
8. Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Haftalık Ders Çizelgeleri'nin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki derslerden seçilebilir.
9. Mesleki gelişim atölyesi dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.08.2020 tarih ve 22 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
10. Meslek dersleri, haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saatlerinin bütünlüğü bozulmadan veya imkânlar ölçüsünde birbirini izleyecek şekilde planlanır
11. 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.
12. Haftalık ders çizelgesinde (\*) ile belirtilen meslek dersleri, alan ve dalın başarılmaması zorunlu meslek dersleridir. Bu dersler, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derslerdir.
13. Mesleki ve teknik Anadolu liselerinde "Akademik Çalışmalar, İnsan, Toplum ve Bilim", "Din, Ahlak ve Değer" ile " Kültür, Sanat ve Spor" seçmeli ders gruplarından 9, 10, 11 ve 12. sınıf seviyelerinde bu gruplardan en az birer ders seçilmesi zorunludur.
14. Meslek dersleri ile ilgili eğitim öğretim planlaması yapılırken çerçeve öğretim programı esas olmak üzere ders bilgi formlarından yararlanılacaktır.

- a) Çerçeve öğretim programında yer alan meslek derslerine ait kazanımların verilebilmesi için ders bilgi formlarındaki konular (içerik), kazanım açıklamaları ve uygulama faaliyetlerinden / temrinlerden yararlanılacaktır.
- b) Ders bilgi formlarındaki uygulama faaliyetleri / temrinleri; ders kazanımına 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.
15. 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 kazanımları dikkate alınarak zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
16. Ders kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formlarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular zümre öğretmenler kurulunda görüşülür.

#### 5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (\*) DERSLER TABLOSU

DALLAR	SINIF	PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, Madde 63)
Yiyecek İçecek Hizmetleri	9	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi
	10	Aşçılık ve Servis Atölyesi
	11	Aşçılık ve Servis Atölyesi
	12	Aşçılık ve Servis Atölyesi



## 6. DERSLER

### 6.1. ORTAK DERSLER

Ortak dersler; her öğrencinin ortaöğretim kurumunu bitirinceye kadar aldığı, asgari ortak bir 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.

### 6.2. 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 KAZANIMLARI

### BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciyi; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda beslenmede temel ilkeler ve hijyen ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati** : 2

Öğrenme Biriminin Adı	Kişisel Hijyen
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.</li><li>2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.</li><li>3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.</li><li>4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Hijyen ve Sanitasyon
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.</li><li>3. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.</li><li>4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Mutfak Üniteleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Hazırlık ünitesini açıklar.</li><li>3. Pişirme ünitesini açıklar.</li><li>4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.</li><li>5. Mutfak depolarını açıklar.</li></ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Besin Öğeleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.</li> <li>2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.</li> <li>3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.</li> <li>4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.</li> <li>5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.</li> <li>6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.</li> <li>7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Besin Grupları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde menüde kullanır.</li> <li>3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.</li> </ol>

## KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak konuk ilişkileri ile ilgili ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İletişim Teknikleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Konuk Tipleri ve Davranışları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.</li> <li>3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.</li> <li>2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Görgü ve Protokol Kuralları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.</li> </ol>

## TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salon Düzenlemesi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.</li> <li>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.</li> <li>3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.</li> <li>4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.</li> <li>5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.</li> <li>6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.</li> <li>2. Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.</li> <li>3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar</li> <li>2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Garnitürler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.</li> <li>2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.</li> <li>3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.</li> <li>4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.</li> <li>5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.</li> <li>3. Türk mutfağına özgü çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> <li>4. Uluslararası çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yumurtalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kolay Hamur İşleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.</li> </ol>

## 10, 11, 12. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI

#### AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (10. SINIF)

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciyi; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati** : 9

Öğrenme Biriminin Adı	Sıcak ve Soğuk Soslar
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li><li>2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li><li>3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li><li>4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li><li>5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li><li>6. Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li><li>7. Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Et Yemekleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.</li><li>2. Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.</li><li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebabları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Pilavlar
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.</li><li>2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.</li><li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Kuru Baklagil Yemekleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.</li><li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemeklerini pişirir.</li><li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kurubaklagil yemeklerini pişirir.</li></ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Makarnalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tatlılar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.</li> <li>3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.</li> <li>4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Modern ve Klasik Usullerle Servis</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.</li> <li>2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken, kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.</li> <li>3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oda Servisi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.</li> <li>2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.</li> <li>3. Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.</li> <li>4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.</li> <li>5. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.</li> </ol>

## **AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (11. SINIF)**

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati** : 6

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sebze Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Balıklar ve Su Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.</li> <li>3. Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirirerek konuk masasında tranche yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salatalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.</li> </ol>

## **AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (12. SINIF)**

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciyi; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>3. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Açık Büfe</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.</li> <li>2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.</li> <li>3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dolma ve Sarmalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağılı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çikolata ve Fondü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>2. Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.</li> </ol>

### 6.3. 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.

### 6.4. 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 öğrenmelere ve dersler arası bağlantılara dikkat edilerek bütünlük arz edecek şekilde seçilmelidir.





2024