

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI**

Ankara, 2017

İÇİNDEKİLER

PROGRAMLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER.....	1
PROGRAMIN HEDEFLERİ	3
PROGRAMIN SÜRESİ	3
REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR	3
BELGELENDİRME	3
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	4
PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR.....	5
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	7
PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI	9
DERSLER	10
1. ORTAK DERSLER	10
2. DAL DERSLERİ.....	10
MESLEKİ GELİŞİM DERSİ	10
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ	12
SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ	15
YİYECEK HAZIRLAMA DERSİ	17
İÇECEK SERVİSİ DERSİ.....	20
ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ	20
İŞLENMİŞ GIDALARI HAZIRLAMA DERSİ.....	22
STOK KONTROL DERSİ	23
3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ	24
4. SEÇMELİ DERSLER	24

PROGRAMLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER

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

Öğretim programı; eğitsel etkinliklerin hazırlanması, uygulanması ve değerlendirilmesini içeren detaylı bir plandır.

Bu plan;

- Sektör beklentilerine cevap veren, ulusal ve uluslararası bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirecek,
- Bireye her yeterlik seviyesinde yatay ve dikey geçiş imkânı tanıyacak,
- Bireylere, farklılıklarına ve özelliklerine uygun seçenekler sunacak

şekilde hazırlanır.

Bu amaçla, mesleki ve teknik eğitimde iş ve meslek analizine dayalı modüler yapıda program yaklaşımı benimsenmiştir.

Program geliştirme süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

Analiz : İş piyasası ihtiyaç analizi / beceri ihtiyaç analizi / eğitim ihtiyaç analizi / meslek analizi / ulusal meslek standartları

Tasarlama : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması.

Geliştirme : Program dokümanlarının hazırlanması.

Uygulama : Programların onaylanması ve uygulanması.

Değerlendirme: Uygulamaların izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi.

Söz konusu sürecin; analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden komisyon oluşturulmuştur. Komisyon çalışmalarına kamudan, özel sektörden ve sivil toplum kuruluşlarından temsilciler katılmıştır.

Kantin işletmeciliği Dalı program geliştirme komisyonu aşağıda sıralanan program dokümanlarını hazırlamak için planlanan bir dizi faaliyet gerçekleştirmiştir. Plânlanan faaliyetler sonunda;

- Meslek analizleri ve ulusal / uluslararası yasal düzenlemeler referans alınarak öğretim programını tasarlamak için hazırlanan görev ve işlemlerin yapılış sırası, gerekli bilgi tabanı, araç gereçteki ortaklık, ortaya çıkacak ürün ya da hizmetin özelliği ve öğretim için gerekli süre dikkate alınarak gruplandırıldığı **yeterlik tablosu**,
- Yeterlik tablosunda yer alan işlemlerin tam ve doğru olarak gerçekleştirilebilmesini sağlamak üzere her bir işlem için gerekli bilgi-beceri-tavırlar, araç gereç-donanım, standart ve sürenin yer aldığı **işlem analiz formları**,
- Öğretim programını oluşturacak, anlamlı ve belli düzeyde bağımsız olma özelliği taşıyan, öğrenme dönemi sonunda öğrencinin bilmesi ve yapması gerekenlerin ifade edildiği öğrenme kazanımları ile bireyin hedeflenen öğrenme kazanımlarına sahip olup olmadığını yoklayan ve içerisinde kabul ölçütlerinin de yer aldığı başarımlar ölçütleri bölümlerinden oluşan **modül bilgi sayfaları**,
- Modül bilgi sayfalarındaki modül öğrenme kazanımları gruplandırılarak oluşturulan ders öğrenme kazanımları ve öğrencinin bu kazanımlara sahip olabilmesi için gerekli bilgi tabanının, anlamlı ve sistematik bir şekilde konularının sıralandığı içerik bölümlerinden oluşan **ders bilgi formları** hazırlanmıştır.

Ayrıca, işlem analiz formunda yer alan bilgi, beceri ve tavırlardan yararlanılarak aşağıda sıralanan ilkeler doğrultusunda, program dokümanlarındaki program, ders ve modül öğrenme kazanımları yazılmıştır.

Öğrenme kazanımlarının yazılmasında,

- Öğrenme dönemi sonunda, öğrencinin bilmesi ve yapması gerekenlerin esas alınmasına,
- Öğrenme süreci sonunda, öğrencinin daha çok ne yapacağına odaklanılmasına,
- Öğrenciler, öğretmenler, işveren ve değerlendiriciler tarafından kolayca anlaşılabilir bir şekilde ifade edilmesine,
- Gözlenebilir ve ölçülebilir bir şekilde olmasına dikkat edilmiştir.

Kantin işletmeciliği dalına Çerçeve Öğretim Programı, yukarıda sıralanan program dokümanları doğrultusunda düzenlenmiştir.

PROGRAMIN HEDEFLERİ

Kantin işletmeciliği Dalı Çerçeve Öğretim Programı ile öğrencilere, dal ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra; öğrencinin yeniliğe, değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, eleştiriye açık ve mesleki yeterliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.

Bu doğrultuda Kantin işletmeciliği dalı öğretim programı ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun şekilde hazırlanmıştır.

Kantin İşletmeciliği dalı programında; mesleki gelişim, temel yiyecek üretimi, servis hazırlıkları, yiyecek hazırlama, içecek servisi, ürün alımı ve satışı, işlenmiş gıdaları hazırlama ve stok kontrolü ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir

PROGRAMIN SÜRESİ

Dal programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR

Program hazırlanırken; Resmî Gazete`de yayımlanan Ulusal Meslek Standartları, Ulusal Yeterlilikler, ISCED-F sınıflaması ve ilgili diğer mevzuatlardan yararlanılmıştır.

Programa Yansıtılan 4. Seviye Ulusal Meslek Standartları;

- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu
- 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İş Yerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İş Yeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İş Yerlerinde 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)
- ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 11.09.2015 tarih ve 29472 sayılı Mükerrer Resmî Gazete`de yayımlanan Servis Görevlisi 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın okul kantinlerine dair özel hijyen kuralları yönetmeliği (Resmî Gazete Sayısı: 28550)

BELGELENDİRME

Dalın 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfını başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	MATEMATİK	2	2	1	-
TOPLAM		6	6	3	2
DAL DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	-	3	-	-
	SERVİS HAZIRLIKLARI	-	1	-	-
	YİYECEK HAZIRLAMA	-	-	5	-
	İÇECEK SERVİSİ	-	-	2	-
	ÜRÜN ALIM VE SATIŞI	-	-	-	2
	İŞLENMİŞ GIDALARI HAZIRLAMA	-	-	-	4
	STOK KONTROLU	-	-	-	2
DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI		2	4	7	8
SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI		2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)		32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ		42	42	42	42

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

PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR

1. Bu çerçeve öğretim programı; her öğrenciye asgari düzeyde ortak bir genel kültür veren, öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve öğrencilerin istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan kazanımlara dayalı modüler yapıda geliştirilmiştir.
2. Çerçeve öğretim programı ile öğrencilerin dal ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması, yeniliğe ve değişime uyum sağlaması, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilmesi, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilmesi ve mesleki yeterliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.
3. Program dört yıl olarak tasarlanmıştır. Eğitim öğretim faaliyetleri, çerçeve öğretim programında yer alan kazanımlar ile hedeflenen bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanır ve uygulanır.
4. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, dal dersleri ve seçmeli dersler yer almaktadır. Dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve modüllerden oluşmaktadır. Bu derslerdeki modüllerin süresi belirlenirken yüz yüze öğretim süresinin yanı sıra sınavlar, performans çalışmaları, projeler, yapılan uygulamalar vb. faaliyetlere ilişkin toplam öğrenme süresi dikkate alınmıştır.
5. Çerçeve Öğretim Programında yer alan derslere ait haftalık ders saati sayısı parantez içerisinde belirtilen süreler dikkate alınarak uygulanacaktır. Bazı dersler hem okulda hem de işletmede uygulanacak şekilde planlanmıştır.
6. Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Haftalık Ders Çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki derslerden seçilir.
7. İşletmelerde Mesleki Eğitim dersi, başarılması zorunlu derstir (*). Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.
8. Modüllerin süreleri, o modülün okul ortamı ve işletmede uygulanacak toplam süresini belirtmektedir. Okul ortamında modüllere ayrılacak süreler, haftalık ders çizelgesindeki toplam ders saati dikkate alınarak zümre kararıyla belirlenir.
9. İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği, dalın gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayan öğrenme kazanımları dikkate alınarak Zümre Öğretmenler Kurulu tarafından hazırlanır.
10. Öğrenciler, görmüş oldukları meslek dersleri altındaki modüllerin teorik eğitimlerini okul ortamında, pratik (beceri) eğitimlerini ise sözleşme yapmış oldukları işletmelerde tamamlarlar.
11. Ders ve modül kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formları ve modül bilgi sayfalarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki (ders bilgi formları ve modül bilgi sayfaları) iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular Zümre Öğretmenler Kurulunda görüşülür.
12. Değerler eğitimi kapsamındaki etkinlikler, Türk millî eğitiminin genel ve özel amaç ile temel ilkeleri doğrultusunda, ahilik kültürüne bağlı; hukuka, demokrasi ve insan haklarına saygılı, toplum sorunlarına duyarlı, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincine ve gücüne sahip, her türlü zararlı alışkanlıklar, olumsuz davranışlar, aşırılıklar ve israftan kaçınan bireyler yetiştirilmesini sağlayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Bu

kapsamda; adalet, alışkanlık, temizlik, sabır, iř ahlakı, kanaat ve şükür, merhamet, cömertlik, sorumluluk, saygı, iyilik, hoşgörü, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, özgüven, yardımlaşma ve işbirliği gibi değerleri yücelten ve içselleştiren bireyler yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ders işlenirken ders bilgi formlarının uygulamaya ilişkin açıklamalar kısmında belirtilen değerler doğrultusunda farklı etkinlikler planlanır ve uygulanır.

- 13.** 9. ve 10. sınıflarda okutulacak Türk Dili ve Edebiyatı derslerinde, ortaöğretim kurumlarının 9. sınıflarında okutulan Türk Dili ve Edebiyatı dersi programı, zümre öğretmenler kurulunca iki yıla bölünerek uygulanacaktır.
- 14.** 9. 10. ve 11. sınıflarda okutulacak Matematik derslerinde, ortaöğretim kurumlarının 9. sınıflarında okutulan Matematik dersi programı, zümre öğretmenler kurulunca üç yıla bölünerek uygulanacaktır.
- 15.** 9. 10. 11. ve 12. sınıflarda okutulacak Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersinde, ortaöğretim kurumlarının 9. 10. 11. ve 12. sınıflarında okutulan Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersi programı uygulanacaktır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Ölçme bir niteliğin gözlenip gözlem sonuçlarının sayılarla veya başka sembollerle gösterilmesi; değerlendirme ise ölçme sonuçları ile bir ölçütü kıyaslayarak karara varma süreci olarak tanımlanır. Eğitim-öğretim sürecinde ölçülmek istenen nitelikler modüllerin amaçlanan öğrenme kazanımlarıdır. Bireylerin söz konusu kazanımlara ulaşmış olup olmadığını belirlemek amacıyla ölçme araçlarından yararlanılır. Ölçme ve değerlendirme süreci, öğrencinin kazanımlara ulaşma düzeyi ve performansını belirlemesinin yanı sıra, uygulanan programın etkililiği hakkında da geri bildirim sağlayan önemli bir unsurdur.

Bu süreçte;

- Ölçme değerlendirme etkinliğinin hangi amaçla yapılacağına karar verilmesi,

Objektif değerlendirme yapmak ve doğru kararları vermek için;

- Süreç başında önkoşul bilgileri yoklayan ve öğrencinin hazırbulunuşluğunu belirleyen tanıma amaçlı,
- Süreç devam ederken her modül sonunda öğrenme eksiklerini ve öğrenme güçlüklerini belirlemek için izleme amaçlı,
- Süreç sonunda programda modüllerin öğrenme kazanımlarına ulaşma ve yeterliklere sahip olma düzeyini belirlemek için de düzey belirleme amaçlı ölçme araçlarından ve değerlendirme türlerinden yararlanılmalıdır.
- Modüllerin amaçlanan bilişsel, duyuşsal ve devinişsel (psikomotor) kazanımlarının niteliklerine uygun ölçme araçları hazırlanması,
- Öğrenme kazanımlarını yoklayan gözlenebilir, ölçülebilir ifadelerle dönüştürülmüş başarımların ölçütlerinin baz alınması,
- Ölçme araçlarının açık ve anlaşılır olması,
- Gerekli olan araç, gereç ve materyallerin ortamda hazır bulundurulması sağlanmalıdır.

Yapılandırmacı ve öğrenci merkezli eğitim anlayışında bireysel farklılıkların dikkate alınması son derece önemlidir. Bu durum, hem kazanımların gerçekleştirilmesinde hem de kazanımlara ulaşma düzeyinin belirlenmesinde dikkate alınmalıdır. Bu nedenle program yapısında yer alan bilgi, beceri ve tutumların etkili bir şekilde ölçülebilmesi ve doğru kararların verilerek değerlendirilebilmesi için çoklu değerlendirme etkinliklerine yer verilmelidir.

Bilişsel becerilerin (bilgi) ölçülmesinde daha çok doğru yanlış, çoktan seçmeli, boşluk doldurma, eşleştirmeli, uzun ve kısa cevaplı testlerden oluşan ölçme araçları tercih edilmelidir. Bunlara ek olarak proje ve performans çalışması, görüşme, sunum ve sergi gibi öğrenciyi merkeze alan, sadece öğrenme ürününü değil; öğrenme sürecini de ölçen çoklu ve alternatif ölçme değerlendirme tekniklerine de yer verilmelidir.

Duyuşsal beceriler (ilgi, tutum ve değerler), doğrudan gözlenemeyen öğrenmeler olduğu için istenilen davranışlara ait kriterler (ölçütler) ile tutum ya da tavır gösterebilecek davranışlar belirlenmelidir. Tüm bunları ölçebilecek nitelikte kontrol ve gözlem listelerinden yararlanılmalıdır.

Mesleki ve teknik eğitimde zihin kas koordinasyonunu gerektiren devinişsel (psikomotor) beceriler ağırlıklıdır. Bu nedenle bireylerin elde ettikleri bilgileri uygulamaya dönüştürerek beceri haline getirmeleri beklenir. Bir davranışın beceri haline geldiğini söyleyebilmek için nitelikli ve standartlarına uygun olarak yapılması gereklidir.

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 ölçme sonuçları önceden belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilir.

Öğrencilerin her modülün amaçlanan öğrenme kazanımlarına ulaşma düzeylerini belirlemek için deney, proje, temrin, uygulama vb. yapılmalı, yapılan bu ölçme çalışmalarında öğrencilerin hazır bulunuşluğu, performans ve performansı tanımlayan ölçütler, puanlama kriterleri ile okulun donanımı da dikkate alınmalı, yönergeler hazırlanmalı ve araç gereçler hazır bulundurulmalıdır.

Ayrıca ölçme araçları hazırlanırken beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar da dikkate alınmalı, bilişsel, duyuşsal ve devinişsel özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapıda oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak, kazanımlara dayalı geliştirilen programların ölçme değerlendirme sürecinde yukarıda belirtilen hususlar da dikkate alınarak;

- Modüllerin sonunda bireylerin amaçlanan öğrenme kazanımlara ulaşma düzeyi,
- Dersin sonunda elde edilen kazanımları,
- İşletmede yapılan mesleki eğitim de ve bireysel olarak elde ettikleri kazanımlar da dahil olmak üzere ölçülmeli ve ölçme sonuçları dala ait belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilmelidir.

PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI

Kantin İşletmeciliği Dalına Ait Kazanımlar

- Meslek ahlakı ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, proje hazırlama, çevreyi koruma, etkili iletişim kurabilme, girişimcilik ve işe uyum sağlama ile ilgili konularda kendini geliştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun temel yiyecek üretimi ile ilgili işlemleri yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun servis hazırlama işlemlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun reçetesine uyarak yiyecek hazırlama işlemlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda, hijyen ve sanitasyon ile servis, nezaket ve görgü kurallarına uygun içecek servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun ürün alır-ürün satar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun, işlenmiş gıdaları hazırlama işlemlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda stok kontrolü yapar.

DERSLER

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 derslerdir

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

2. DAL DERSLERİ

Kantin İşletmeciliği dalı dersleri; öğrenciyi mesleğe, iş alanlarına yönelten, bu yönde gelişmesini sağlayan ve mesleki yeterlikleri kazandırmayı amaçlayan uygulamalı dersler olup modüler yapıda hazırlanmıştır. Derslerin amacı, sınıfı ve süresi (haftalık ders saati), kazanımları ile ilgili modüller aşağıda verilmiştir.

MESLEKİ GELİŞİM DERSİ

Bu ders ile öğrenciyi; meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergileme; kaza, yaralanma ve yangın olaylarına karşı iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alma, proje hazırlama; çevre kirliliği ve israfa karşı önlemler alma; iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim süreci araçlarını kullanarak etkili iletişim kurma; kendine uygun iş fikrini hayata geçirme; işletmenin yönetim, üretim, pazarlama, finans ve insan kaynakları faaliyetlerini yürütmesine yönelik bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (9. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1: Meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergiler.

Modül Adı: Meslek Ahlakı ve Ahilik

Modülün Süresi: 40/14 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Meslek ahlakına uygun davranışlar sergiler.
- Ahilik ilkelerine uygun davranışlar sergiler.
- Milli, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergiler.

Kazanım 2: Çalışma ortamında ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangına karşı gerekli güvenlik tedbirlerini alır.

Modül Adı: İş Sağlığı ve Güvenliği

Modülün Süresi: 40/8 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları belirleyerek gerekli sağlık ve güvenlik tedbirlerini alır.
- Meslek hastalıklarının sebeplerini öğrenerek gerekli önlemleri alır.
- İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı gerekli tedbirleri alır.
- İş kazasından sonra yapılması gereken iş ve işlemleri yürütür.

Kazanım 3: Karşılaştığı problem çerçevesinde uygun yöntemleri kullanarak topladığı bilgi ve veriler doğrultusunda proje hazırlar.

Modül Adı: Proje Hazırlama

Modülün Süresi: 40/9 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Problemi kavrayarak problem çözme yöntemlerini açıklar.
- Öğrenme ihtiyaçlarını tespit ederek, öğrenme yöntemlerini kullanarak kendi öğrenme süreçlerini planlar.
- Öğrenme ihtiyaçları doğrultusunda uygun yöntemleri kullanarak seçici bir şekilde bilgi ve veri toplar.
- Elde ettiği bilgi/ verileri ihtiyaçları doğrultusunda kullanır.
- Karşılaştığı problem durumuna uygun proje hazırlar.

Kazanım 4: Yaşadığı ortamda çevreyi korur, çevre kirliliğini ve israfı önlemeye ilişkin tedbirleri alır.

Modül Adı: Çevre Koruma

Modülün Süresi: 40/5 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Çevre kirliliği, çevrenin korunması ve israfın önlenmesinin önemini yazılı/ sözlü ve görsel materyallerle açıklar.
- Yaşadığı ortamdan kaynaklanan hava, su ve toprak kirliliğini önleyici tedbirleri alır.
- Yaşadığı ortamdan kaynaklanan gürültü kirliliğini önleyici tedbirleri alır.
- Çevreye zarar vermeyen enerji kaynaklarını kullanmayı tercih eder.
- İsfraf ve ekmek israfını önlemeye ilişkin tedbirleri alır.

Kazanım 5: İletişim süreci içinde iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.

Modül Adı: Etkili İletişim

Modülün Süresi: 40/11 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Temel iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.
- Bireysel özelliklerini tanıyıp çeşitli aktiviteler yaparak kendini geliştirir.
- İnsan ilişkilerini düzenleyen toplumsal kurallara uygun davranır.
- İşletme hakkında bilgi sahibi olarak çalışma hayatında etkili iletişim kurar.
- Kültürel faaliyetlerle kendini ifade etme yolları geliştirir.

Kazanım 6: Girişimci iş fikirleri ortaya koyarak, kendine uygun iş fikrini hayata geçirmek ve meslekte kendini geliştirmek için gerekli planlamayı yapar.

Modül Adı: Girişimci Fikirler ve İş Kurma

Modülün Süresi: 40/11 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Girişimcilikle ilgili temel kavramları kullanır.
- Meslek grubuyla ilgili iş fikirleri oluşturur ve bu fikirleri değerlendirir.
- İşletme kurmak için gerekli süreci takip ederek evrakları hazırlar.
- İşletmenin faaliyet alanını ve mesleğinin özelliklerine göre çeşitli faaliyetler ile mesleki yeterliliklerini ve kapasitesini geliştirir.

Kazanım 7: İşletmenin yönetimi, üretim planlaması, pazarlama, finans ve insan kaynakları faaliyetlerinin yürütülmesiyle ilgili temel düzeyde örnek uygulamalar yapar.

Modül Adı: İşletme Faaliyetlerini Yürütme

Modülün Süresi: 40/14 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İşletme ve işletme türleri ile ilgili temel kavramları açıklar.
- Yönetimin alt fonksiyonları doğrultusunda yönetim planı hazırlar.
- Kendi sektörüne uygun stok ve kalite yöntemini seçer.
- İşletmenin faaliyet alanına uygun pazarlama karması oluşturur.
- İşletmenin mali kaynakları ve finans yönetimi ile ilgili faaliyetleri planlar.
- İşletmenin personel bulma, işe alma ve performans değerlendirme süreçlerinin planlamasını yapar.

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; temel yiyecek üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 6 (10. sınıfta 3 ders saati okulda, 3 ders saati işletmede uygulanacaktır.)

Kazanım 1: Günlük alınması gereken besin miktarına göre besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

Modül Adı: Besin Öğeleri

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

Kazanım 2: Porsiyon miktarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanır.

Modül Adı: Besin Grupları

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.
- Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

- Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.

Kazanım 3: İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.

Modül Adı: Mutfak Üniteleri

Modülün Önerilen Süresi: 40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar.
- Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır.
- Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.
- Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.
- Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.
- Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.

Kazanım 4: Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.

Modül Adı: Hijyen ve Sanitasyon

Modülün Önerilen Süresi: 40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.

Kazanım 5: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkar.

Kazanım 6: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına göre bulaşık sonrası çöpleri atar.

Modül Adı: Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı

Modülün Önerilen Süresi: 40/12 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makinede yıkar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar.

Kazanım 7: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlar.

Modül Adı: Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi: 40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre temel işlem sırasını takip edip sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırladığı sebze ve lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre uygun koşullarda saklar.

Kazanım 8: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.

Modül Adı: Sebze Garnitürleri

Modülün Önerilen Süresi: 40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini buharda pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini sos içinde pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini parlatarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini graten ederek pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini sote ederek pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.

Kazanım 9: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.

Modül Adı: Fond ve Temel Çorbalar

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondu hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre çorba ön hazırlığında kullanılan kıvam ve lezzet vericileri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kremalı çorbalar hazırlar.

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli çorbalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pürel çorbalar hazırlar

Kazanım 10: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.

Modül Adı: Yumurta Pişirme

Modülün Önerilen Süresi: 40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılmış yumurta pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek-krep pişirir.

Kazanım 11: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.

Modül Adı: Kolay Hamur İşleri

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaça hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünüşte pizzalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlar.

SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis hazırlıkları yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

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

Kazanım 1: Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.

Modül Adı: Kişisel Hijyen

Modülün Önerilen Süresi: 40/12 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.
- Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer.
- Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.

Kazanım 2: İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin eder.

Modül Adı: İş için Hazırlık

Modülün Önerilen Süresi: 40/12 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.
- Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.

Kazanım 3: İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek salon düzenlemesi yapar.

Modül Adı: Salon Düzenlemesi

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak masa ve sandalyeleri servise hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servis arabasının hazırlığını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak servanların hazırlığını yapar.

Kazanım 4: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.

Modül Adı: Masa Üstü Servis Takımları

Modülün Önerilen Süresi: 40/16 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre metal servis takımlarını hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre tabakları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda menüye göre bardakları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servise uygun menaj takımlarını hazırlar.

Kazanım 5: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkelerine dikkat ederek masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.

Modül Adı: Masa Örtüleri

Modülün Önerilen Süresi: 40/12 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer.
- Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir.

Kazanım 6: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servis kurallarına göre peçeteleri pratik ve hızlı şekilde katlar.

Modül Adı: Peçeteler

Modülün Önerilen Süresi: 40/12 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin eder.
- Seri olarak kuver tabağına peçete katlar.

Kazanım 7: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını servis kurallarına göre masalara yerleştirir.

Modül Adı: Kuver Açma

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.

Kazanım 8: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşlarını toplar.

Modül Adı: Taşıma ve Boş Toplama

Modülün Önerilen Süresi: 40/16 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.

Kazanım 9: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.

Modül Adı: İçecek Bankosu Hazırlıkları

Modülün Önerilen Süresi: 40/16 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ihtiyaca göre içecek bankosuna içecek malzemeleri temin eder.

YİYECEK HAZIRLAMA DERSİ

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

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

Kazanım 1: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde çeşitli teknikler ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürleri hazırlar.

Modül Adı: Patates Garnitürleri

Modülün Önerilen Süresi: 40/28 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Hazırlayacağı ürünün özelliğine uygun olarak patatesleri ve diğer araç gereçleri seçip ön hazırlık yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirerek (purée) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında patates garnitürleri hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.

Kazanım 2: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.

Modül Adı: Etlerin Hazırlanması

Modülün Önerilen Süresi: 40/35 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.

Kazanım 3: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına, reçeteye uygun olarak etleri pişirir.

Modülün Adı: Etleri Pişirme

Modülün Önerilen Süresi: 80/61 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde reçetesine göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirerek (roti) ederek eti pişirir
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde reçetesine göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sote (soute) ederek ile eti pişirir
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde reçetesine göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgarada (grill) eti pişirir

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde reçetesine göre reçeteye uygun olarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır

Kazanım 4: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar ve salata sosları hazırlar.

Modül Adı: Salata ve Salata Sosları

Modülün Önerilen Süresi: 40/21 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salata sosları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde et ve sakatatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde uluslararası salataları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde hazırlar

Kazanım 5: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli makarnalar ve makarna soslarını hazırlar.

Modül Adı: Makarna ve Makarna Sosları

Modülün Önerilen Süresi: 40/14 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.

Kazanım 6: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeleri hazırlar.

Modül Adı: Sütlü Tatlılar

Modülün Önerilen Süresi: 40/21 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.

İÇECEK SERVİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak içecek servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

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

Kazanım 1: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak içecek makinelerini hazırlar.

Modül Adı: İçecek Makinelerini Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi: 40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.

Kazanım 2: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak porsiyon ölçüsünde soğuk içecek servisi yapar.

Modül Adı: Soğuk İçecek Servisi

Modülün Önerilen Süresi: 40/24 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak porsiyon ölçüsünde meşrubat servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak porsiyon ölçüsünde ayran servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak porsiyon ölçüsünde boza servisi yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak porsiyon ölçüsünde milk shake servisi yapar.

Kazanım 3: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.

Modül Adı: Sıcak İçeceklerin Servisi

Modülün Önerilen Süresi: 40/30 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ile servis kurallarına uygun olarak sütü sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.

ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürün alıp satma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

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

Kazanım 1: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürünleri uygun yer ve şartlarda depolar.

Modül Adı: Ürün Depolama

Modülün Önerilen Süresi: 40/30 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.
- Ürünün sınıflandırmasını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.
- Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.

Kazanım 2: Günlük satış programı hazırlar.

Modül Adı: Satış Programı

Modülün Önerilen Süresi: 40/30 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Satış ekibini oluşturur.
- Ekibin günlük programını hazırlar.
- Satış ekibinin motivasyonunu sağlar.

Kazanım 3: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürünü satışa hazırlar.

Modül Adı: Ürünü Satışa Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi: 40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Satışı yapılacak ürünleri hazırlar.
- Etiket hazırlayarak ürünleri etiketler.
- Ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.

Kazanım 4: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde satış mekânlarını düzenler.

Modül Adı: Satış Mekânlarını Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi: 40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde sorumlu olduğu alanı temizler.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde mağaza içi düzenlemelerini yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde gıda satış mekânını düzenler.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.

Kazanım 5: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürünün satışını yapar.

Modül Adı: Ürün Satışı

Modülün Önerilen Süresi: 40/30 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular.
- Satış hedefleri planını uygular.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde ürünü teslim eder.
- Günlük satış değerlendirmesi yapar.

Kazanım 6: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde sebze ve meyvelerin satışını yapar.

Modül Adı: Sebze ve Meyve Satışı

Modülün Önerilen Süresi: 40/6 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde sebze ve meyvelerin satışını yapar.

Kazanım 7: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde şarküteri ürünlerinin satışını yapar.

Modül Adı: Şarküteri Ürünlerinin Satışı

Modülün Önerilen Süresi: 40/6 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Şarküteri ürünlerin özelliklerini tespit eder.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde et ve et ürünlerinin satışını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.

Kazanım 8: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapar.

Modül Adı: Kuru Gıda ve İçecek Satışı

Modülün Önerilen Süresi: 40/6 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde içeceklerin satışını yapar.
- Soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.

İŞLENMİŞ GIDALARI HAZIRLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde işlenmiş gıdaları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

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

Kazanım 1: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde hızlı tüketilen yiyecekleri hazırlar.

Modül Adı: Hızlı Tüketilen Yiyecekleri Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi: 80/72 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde sandviç hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde tost hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde hamburger hazırlar.

Kazanım 2: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde ürünleri servise hazırlar

Modül Adı: İşlenmiş Gıdaları Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi: 80/72 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde dondurulmuş ürünleri servise hazırlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun şekilde ambalajlı ürünleri servise hazırlayarak satışa sunar.

STOK KONTROL DERSİ

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

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

Kazanım 1: Stok kontrolü kavramını açıklar.

Modül Adı: Stok Kontrolü

Modülün Önerilen Süresi: 40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Stok kavramını ve çeşitlerini açıklar.
- Stok maliyeti kavramını açıklar.
- Stok kontrolü ve yönetimi kavramını açıklar.

Kazanım 2: Firmaya uygun olan stok kontrol paket programının işlemlerini yapar.

Modül Adı: Stok Kontrol Paket Programı

Modülün Önerilen Süresi: 80/72 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

- Stok kontrol paket program seçerek kurulumunu yapar.
- Firma özelliğine uygun olarak stok kontrol paket programında hesap kartı açar.
- Firma özelliğine uygun olarak stok kontrol paket programında stok kartı açar.
- Firma özelliğine uygun olarak stok kontrol paket programında depo giriş/çıkış fişi işlemlerini yapar.
- Stok kontrolünü sağlamak için rapor hazırlar.
- Stok paket programında diğer menü işlemlerini yapar.

3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ

Her okul, işletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriğini dala ait modüller ağırlıklı olmak üzere bölgesel özellikleri dikkate alarak sektörün beklentilerini yansıtacak modüllerden, sektör temsilcileri, okuldaki koordinatör öğretmenler ve alan öğretmenlerinin kararı ile oluşturur. Ancak bölgesel özellikler ve sektör beklentilerini yansıtacak modüllere ihtiyaç duyulması hâlinde yeni modül hazırlanabilir. Hazırlanan yeni modül, İl İstihdam ve Meslek Eğitim Kurulunun onayı ile uygulamaya konur ve bir örneği okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilir. İşletmelerde mesleki eğitim dersi Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre yapılır.

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, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Okul ve Kurumlarında Uygulanacak Haftalık Ders Çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki derslerden seçilir.