



*This project is funded
by the European Union*



Curriculum Development in Vocational Education and Training Schools

Publication Reference: EuropeAid/140130/DH/SER/CY

Contract Number: Service Contract No. 2019/413-991

Annex 2: Curriculum Package - Cook

May 2022



The content of this document is the sole responsibility of the NIRAS IC sp. z o.o. and can in no way be taken to reflect the views of the European Union

1.GENEL KOŞULLAR	4
1.1. ARKAPLAN	4
1.2. PROGRAMIN HEDEFİ	4
1.3. PROGRAMIN AMACI	4
2. BAŞVURU SAHİPLERİ/ADAYLAR İÇİN ŞARTLAR, ÖĞRETİM/EĞİTİM SÜRECİNİN ŞEKLİ VE SÜRESİ	5
2.1. ASGARI YAŞ GEREKLİLİKLERİ/GİRİŞ KOŞULLARI	5
2.2. GİRİŞ SEVİYESİ EĞİTİM GEREKLİLİKLERİ, EĞİTİM ŞEKİLLERİ VE SÜRESİ	5
3. MESLEK OKULLARI EĞİTİM PLANI / DERSLERİN YAPISI VE İÇERİĞİ	5
3.1. GENEL KOŞULLAR	5
3.2 ÖĞRETİM PROGRAMININ İÇERİĞİNE İLİŞKİN GEREKSİNİMLER	6
3.2.1. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI	7
3.2.2. ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİLER İÇİN GEREKLİLİKLER	8
3.2.3. ANAHTAR YETERLİLİKLER MATRİSİ VE YEŞİL BECERİ KAPSAMI	9
ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİ MATRİSİ	11
3.2.5. ÖĞRETİM PLANINDAKİ MODÜLLERLE İLİŞKİLİ ÖĞRENME KAZANIMLARININ BELİRLENMESİ	11
3.2.6 DERS VE MODÜLLERİ ÇERÇEVESİNDE BELİRLENMİŞ OLAN ÖĞRENME GEREKSİNİM VE KAZANIMLARINI KARŞILAYAN İLGİLİ BİLGİ, BECERİ VE YETERLİLİKLERİN TANIMI	28
4. 'ORTAOKULLAR İLE ORTAÖĞRETİM KURUMLARI SINIF GEÇME SINAV TÜZÜĞÜ'NE VE 'İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ UYGULAMASI' GENELGESİ'NE GÖRE ÖĞRENCİLERİN BAŞARILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ	46
KÜLTÜR DERSLERİ İÇİN;	46
5. ALTYAPI İLE İLGİLİ GEREKSİNİMLER	48
5.1 TEORİK EĞİTİM İÇİN EĞİTİM ODALARI	49
5.2. EĞİTİM ATÖLYESİ / LABORATUVAR	49

1. GENEL KOŞULLAR

1.1. ARKAPLAN

Aşçı Seviye 4 mesleki niteliğin kazanımına yönelik Temel Mesleki Eğitim ve Öğretim (IVET) düzeyindeki Mesleki Öğretim ve Eğitim program çerçevesi aşağıdaki yerel mevzuat temelinde hazırlanmıştır:

- 17/1986 sayılı MİLLİ EĞİTİM YASASI
- 69/1989 sayılı MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİ (KURULUŞ, GÖREV VE ÇALIŞMA ESASLARI) YASASI
- 28/1988 sayılı ÇIRAKLIK VE MESLEK EĞİTİMİ YASASI
- 50/ 1989 sayılı GENEL ORTAÖĞRETİM DAİRESİ (KURULUŞ, GÖREV VE ÇALIŞMA ESASLARI) YASASI
- 69/1989 ve 50/1989 SAYILI YASALARA BAĞLI OLARAK HAZIRLANAN ORTAOKULLAR İLE ORTAÖĞRETİM KURUMLARI SINIF GEÇME TÜZÜĞÜ
- 35/2020 MESLEKİ YETERLİLİK YASASI
- 35/2020 MESLEKİ YETERLİLİK YASASI ALTINDA YAPILAN MADDE 22 ALTINDA YAPILAN ULUSAL YETERLİLİK ÇERÇEVESİNİN TANIMLANMASI, SINIFLANDIRILMASI, KARŞILAŞTIRILMASI VE İLANI TÜZÜĞÜ
- 28/1988 ÇIRAKLIK VE MESLEK EĞİTİMİ YASASI ALTINDA YAPILAN MADDE 13 (6) VE 26 (2) KALFALIK VE USTALIK SINAVLARININ ESAS VE USULLERİ TÜZÜĞÜ

Çerçeve eğitim programlarının bilgi, beceri ve yeterlilik bölümleri işverenlerin talepleri doğrultusunda geliştirilmiş ve Mesleki Yeterlilik Yasası ve Çıraklık ve Mesleki Eğitim Yasası'na uygun olarak hazırlanmıştır. Bu içeriklerin değerlendirilmesi ise Kalfalık ve Ustalık Sınav Esasları ve Yeterlilik Çerçevesi Tüzüğü göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır.

Aşçı Seviye 4 mesleği için Çerçeve eğitim programının içeriği, iş hayatının belirlemiş olduğu meslek standartları dikkate alınarak ve bu yöndeki Mesleki Teknik Öğretim gereksinimlerine uygun olarak hazırlanmıştır.

Aşçı Seviye 4 mesleği için hazırlanan modüller de yine bu programa uygun olarak yeni teknoloji ve üretim teknikleri göz önünde bulundurularak, yerel ihtiyaçlara cevap verecek şekilde hazırlanmıştır.

Bu Çerçeve Öğretim Programı; Mesleki Teknik öğretimi içeren ilgili yasa ve tüzükler listesini ve yaş ile ilgili düzenlemeleri, programın hedefini ve modül çalışmalarının sunacağı fırsatları, ders yapılarını ve çizelgelerini ve 21. Yüzyıl çağdaş değerleri temelinde geliştirilen anahtar Yeterlilikleri ve yeşil becerileri, tüm modüllerin bilgi, beceri ve yeterliliklerini, sınavlarla ilgili düzenlemeleri ve altyapı ile ilgili gereksinimleri içermektedir.

Aşçı Seviye 4 mesleği için Çerçeve öğretim Programı aşağıda belirtilen konulardaki en son gelişmeleri yansıtır.

- Temel ilkeleri ve pratik kullanımları, işgücü piyasası gereklilikleri ile uyumlu olan bilimsel / teknik alanları;
- Etkili öğretim yöntemlerinin uygulanmasına ve modüllerin içeriğinin düzenlenmesine öğrencinin yaşını dikkate alarak odaklanan pedagojik ve psikolojik yaklaşım dikkate alınmıştır.

1.2. PROGRAMIN HEDEFİ

Bu Çerçeve Öğretim Programı, 17.1986 sayılı Milli Eğitim Yasası ve Ulusal Yeterlilik Çerçevesi tanımlayıcılarına uygun olarak Seviye 4 düzeyinde mesleki yeterliliklerin düzenlenmesini hedefler.

1.3. PROGRAMIN AMACI

Çerçeve Öğretim Programı'nın amacı, mesleki teknik öğretim okullarında okuyan öğrencilerin uluslararası standartlarına uygun yeterlilikleri kazanmaları için ihtiyaçları olan öğretim planlarının geliştirilmesine temel oluşturmaktır.

1.4. MESLEKİ YETERLİLİĞİN GERÇEKLEŞTİRİLMESİ VE GELİŞTİRİLMESİ İÇİN FIRSATLAR

Mesleki Öğretim ve Eğitimi tamamlayanlar:

- İşgücü piyasasında iş bulabilirler;
- Daha üst seviyede bir yeterliliğe ulaşmak için eğitimlerine devam edebilirler;
- Elde ettikleri eğitim profilini güncellemek ve güçlendirmek için eğitim almaya devam edebilirler;
- Bir başka dalda/meslek alanında mesleki yeterlilik alabilirler;
- Kısmi yeterlilik (sertifika) alabilirler

2. BAŞVURU SAHİPLERİ/ADAYLAR İÇİN ŞARTLAR, ÖĞRETİM/EĞİTİM SÜRECİNİN ŞEKLİ VE SÜRESİ

2.1. ASGARİ YAŞ GEREKLİLİKLERİ/GİRİŞ KOŞULLARI

- **Meslek Liseleri için** – Mesleki Teknik Öğretim programına başvurdukları yıl 15 (8. sınıf) yaşını doldurmuş öğrenciler. ORTAOKUL DİPLOMASINA SAHİP OLMAK
- **Çıraklık okulu için** – 15 yaşını doldurmuş olmak ve 18 yaşından gün almamış olmak
- **Yaşam Boyu öğrenim** – 15 yaşını doldurmuş olmak

2.2. GİRİŞ SEVİYESİ EĞİTİM GEREKLİLİKLERİ, EĞİTİM ŞEKİLLERİ VE SÜRESİ

Çerçeve program	Asgari giriş seviyesi ve/veya yeterlilik seviyesi	Öğretim/Eğitim şekli	Süresi
MESLEK LİSELERİ	8'inci sınıfın tamamlanmış olması	69/1989 28/1988 ve 50/ 1989 sayılı yasalara göre	4 yıl
Çıraklık Eğitimi	Zorunlu eğitim yaşını tamamlamış olmak ve 18 yaşından gün almamış olmak	28/1988 sayılı yasaya göre	3 yıl
Yaşam Boyu Öğrenim (YBÖ)	Zorunlu eğitimi tamamlamış olmak (15 yaş)	28/1988 ve 35/2020 sayılı yasalara göre	Süre programa göre değişmektedir.

- Meslek Liseleri için öğretim yapısı haftada 5 gün olup, meslek eğitimi faaliyetlerinden sorumlu kurum tarafından düzenlenir.
- Öğrenciler, yasal mevzuatın öngördüğü gibi toplam asgari öğrenci sayısını aşmayacak şekilde girdikleri şubelere yerleştirilir.

3. MESLEK OKULLARI EĞİTİM PLANI / DERSLERİN YAPISI VE İÇERİĞİ

3.1. GENEL KOŞULLAR

1. Çerçeve Öğretim Programı, Mesleki Teknik Öğretim sistemi içerisinde geliştirilen meslek standartlarına dayalı olarak geliştirilmiştir.
2. Eğitim programı süresi her yarıyıl için sınav haftaları dahil 75-88 gündür.
3. 9. Sınıftan 11. Sınıfa kadar, öğrencilerin öğrenim gördükleri okullarda akademik yükümlülüğü, haftada 38 saattir. (40 dakikalık dersler). 12'nci sınıfta öğrencinin toplam saat yükümlülüğü yine 38 saat olmakla birlikte, bunun alanına bağlı olarak 1 veya 2 günü okulda eğitime, geriye kalan günler ise İşletmelerde Beceri Eğitimine ayrılır.
4. Mesleki öğretim programlarının yapısı Kültür Dersleri, Meslek dersleri ('Ortak Alan' dersleri, 'Dal' dersleri, 'Seçmeli' dersler) oluşur.
5. Meslek eğitimi, kültür dersleri, ortak alan dersleri, dal dersleri ve seçmeli dersler olmak üzere dört bölümden oluşur ve her dersin öğrenim kazanımları ve bilgi, beceri ve yeterlilikleri çerçeve programında yer almaktadır.
6. Meslek Standartlarına göre herhangi bir meslekte yeterlilik kazanmak için, kültür derslerinin yanı sıra ortak alan dersleri olan iş sağlığı ve güvenliği, iş organizasyonu, girişimcilik, mesleki yabancı dil gibi konular müfredatın bir parçasıdır
7. İşletmelerde Beceri Eğitimi için ayrılan süre Mesleki Teknik Öğretim Dairesi onayı ile okul idaresinin belirlediği iş yerlerinde ve hazırlanan iş dosyalarına göre gerçekleştirilir.
8. Seçmeli dersler sektörün ihtiyaçlarına yönelik olarak geliştirilir ve okul idaresinin okul koşullarını dikkate alarak belirlemelerine göre uygulanır.

3.2 ÖĞRETİM PROGRAMININ İÇERİĞİNE İLİŞKİN GEREKSİNİMLER

ÖĞRETİM PROGRAMI

Aşçı Seviye 4 mesleği için öğretim planı üç bölümden oluşmaktadır:

- A. KÜLTÜR DERSLERİ** – Genel Orta Öğretime ilişkin mevzuat ve düzenlemelerde tanımlanmıştır.
- B. ORTAK ALAN DERSLERİ**- Bilgisayar Sistemleri Teknisyenliği sektörüne ait tüm meslek alanları/dallar için ortaktır. Bunlar ayrıca anahtar Yeterlilik gereklerine ilişkin öğrenme çıktılarına ulaşılmasını sağlarlar.
- C. DAL DERSLERİ**- Bilgisayar Sistemleri Teknisyenliği mesleğine özeldir ve ilgili görevlerin yerine getirilmesi için gerekli bilgi, beceri ve gösterilmesi gereken sorumluluk ve özerklik seviyelerine ulaşılmasını sağlar.

Aşçı Seviye 4 mesleği için Dal dersleri 2 kriter gereği tanımlanır:

- ✓ Mesleğin icrasına için gerekli olan unsurlar:
 - Organizasyon
 - Teknoloji
 - Ekipman
 - Materyaller
- ✓ **Aşçı** Seviye 4 Meslek standartlarındaki görev alanı tanımının gerekleri

3.2.1. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

ÖĞRETİM PROGRAMININ UNSURLARI

ÖĞRETİM PLANI Mesleğin adı: Aşçı YETERLİLİK SEVİYESİ 4 Toplam Kredi Sayısı: Okul yılı:					
N	DERSLER	HAFTALIK SAAT SAYISI			
		IX	X	XI	XII
A. KÜLTÜR DERSLER					
1.	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	4	4	2
2.	KIBRIS TÜRK EDEBİYATI	2	-	-	-
3.	TARİH	-	2	-	-
4.	KIBRIS TÜRK TARİHİ	2	2	-	-
5.	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	2	-
6.	COĞRAFYA	-	2	-	-
7.	KIBRIS COĞRAFYASI	2	-	-	-
8.	MATEMATİK	4	3	-	-
9.	FELSEFE	-	2	-	-
10.	İNGİLİZCE	2	2	2	2
11.	BEDEN EĞİTİMİ SAĞLIK VE SPOR	2	2	2	-
12.	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	2	-	-	-
13.	REHBERLİK	1	-	-	-
TOPLAM: A		19	19	10	4
B. ORTAK ALAN DERSLERİ					
14.	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG)	1	-	-	-
15.	MESLEKİ YABANCI DİL	3	3	3	3
16.	İKİNCİ MESLEKİ YABANCI DİL	2	2	2	1
17.	GİRİŞİMCİLİK	-	-	1	-
18.	İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YÖNETİMİ	-	-	2	-
19.	YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON	3	-	-	-
20.	GENEL TURİZM	4	-	-	-
21.	TEMEL BESLENME	2	-	-	-
22.	HALKLA İLİŞKİLER VE İLETİŞİM	2	-	-	-
TOPLAM: B		17	5	8	4
C. DAL DERSLERİ					
22.	MUTFAK UYGULAMALARI	-	8	8	-
23.	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	4	5	-
24.	GELENEKSEL MUTFAK	-	-	5	-
25.	MUTFAK YÖNETİMİ VE DENETİMİ	-	2	2	-
27.	İBE UYGULAMA	-	-	-	1
28.	İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ	-	-	-	28
TOPLAM: C		-	14	20	29
Seçmeli modüller: ...%		3	1	1	-
TOPLAM: (A+B+C+SEÇMELİ DERSLER)		39	39	39	37

Ulusal Yeterlilikler Çerçevesine bağlı olarak Seviye 4 için aşağıdaki tanımlayıcılar dikkate alınmalıdır:
Yeterlilik Seviyesi 4

- **Bilgi:** Bir çalışma veya öğrenme alanı kapsamında geniş bağlamda teorik (kuramsal) ve olgusal bilgi
- **Beceri:** Bir çalışma veya öğrenme alanındaki belirli sorunlara çözüm üretmek için gerekli bir dizi bilişsel ve pratik beceriler
- **Yeterlilik:** Genellikle öngörülebilir ancak değişikliğe tabi çalışma veya öğrenme bağlamlarının yönergeleri doğrultusunda kendi kendini yönetmek; başkalarının gerçekleştirdiği rutin işleri denetlerken, çalışma veya öğrenme faaliyetlerini değerlendirmek ve geliştirmek için bir miktar sorumluluk almak

3.2.2. ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİLER İÇİN GEREKLİLİKLER

Aşçı çerçeve öğretim programının tamamlanmasından sonra aşağıdaki anahtar Yeterlilikler¹ kazanılacaktır:

- ✓ Anadilde İletişim
- ✓ Yabancı Dilde İletişim
- ✓ Matematik- Fen ve Teknolojide Temel Yeterlilikler
- ✓ Dijital yeterlilik
- ✓ Öğrenmeyi Öğrenmek
- ✓ Sosyal ve Yurttaşlık Yeterliliği
- ✓ Girişim ve Girişimcilik Anlayışı
- ✓ Kültürel Bilinç ve İfade

Modüllerin içeriği geliştirilirken, yeşil becerilerin kazanılmasına ilişkin yeterlilikler göz önünde bulundurulmalıdır. Bu, aşağıdaki bilgi, beceri ve yeterlilikleri içerir:

- ✓ Kaynakların verimli kullanımı, özellikle enerji tasarrufu ve hammadde tüketiminin azaltılması.
- ✓ Emisyonların, kirliliğin ve gürültünün önlenmesi ve azaltılması.
- ✓ Atık maddelerin kullanılması, depolanması ve bertaraf edilmesinin çevre yönetim prosedürlerine uygun olarak düzenlenmesi ve kural ihlallerinden doğabilecek sonuçların anlaşılması
- ✓ Kaynak ve malzemelerin değer, etki ve yaşam döngülerinin farkındalığı.
- ✓ Güncel uygulamalar ve mevcut en iyi tekniklerin takibi

Yeniden düzenlenmiş olan müfredat modüllerine çerçeve eğitim programının hedeflerini oluşturacak aşağıdaki gösterge niteliğindeki konu başlıkları dahil edilecektir:

I. Kaynakların verimli kullanımı ve tasarrufu:

- I.1. Yenilenemez kaynakların tüketimi
- I.2. Malzemelerin etkin kullanımı
- I.3. Enerjinin etkin kullanımı

II. Hammaddelerin uygun ve etkin kullanımını

- II.1. Temel bilgiler: Hammaddelerin mesleki alandaki kullanımı
- II.2. Hammadde artık ve parçalarının geri dönüştürülerek üretim sürecine dahil edilmesi
- II.3. Atık maddelerin kullanımı ve bertaraf edilmesi

III. Çalışanların işyerinden doğabilecek endüstriyel gürültü, hava kalitesi, çalışma alanı vb. konulara ilişkin risklerin önlenmesini sağlayacak iş sağlığı ve güvenliği eğitim yeterliliği

¹ Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi uyarınca
Curriculum Package - "Cook"

3.2.3. ANAHTAR YETERLİLİKLER MATRİSİ VE YEŞİL BECERİ KAPSAMI

Anahtar Yeterlilikler

Avrupa Birliği, her vatandaşın toplumdaki değişikliklere uyum sağlamasına imkân tanıyan 8 Anahtar Yeterlilik belirlemiştir. Bu anahtar yeterlilikler kişisel gelişim ve kalkınma için, çalışma yaşamı için, eğitim ve yeni şeyler öğrenmek için önemlidir. Bunlar herkeste bulunmalıdır. Eğitim gören gençler yetişkin hayatına hazırlanmak için, yaşça büyük olanlar ve yetişkinler ise bilgi birikimlerini Yaşam Boyu Öğrenme kapsamında devamlı olarak iyileştirmek için bu anahtar yeterliliklere sahip olmalıdır.

Yeşil beceri

Ekonomik dönüşümün ekolojik dengeyi dikkate alarak sağlanması için çeşitli sektörlerde çalışan işgücünün yeni işletme modellerine ve yöntemlerine uyum sağlaması ve yeni yeşil becerilerin gereksinimlerini karşılaması gerekmektedir. Yeşil beceriler şunlardan oluşmaktadır:

- Kaynakların verimli kullanımı ve tasarrufu
- Hammaddelerin uygun ve etkin kullanımını
- Çalışanların işyerinden doğabilecek endüstriyel gürültü, hava kalitesi, çalışma alanı vb. konularla alakalı risklerden korunmasını sağlayacak iş sağlığı ve güvenliği kuralları eğitim yeterliliği

3.2.4 ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİ MATRİSİ

Anahtar yetkinlikler/Yeşil beceriler	BÖLÜMLER/DERSLER													
	TEMEL /ORTAK ALAN DERSLERİ								ÖZEL/DAL DERSLER					
	İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma	Mesleki Yabancı Dil	İkinci Mesleki Yabancı Dil	Girişimcilik	İş Organizasyonu ve	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon	Genel Turizm	Temel Beslenme	Temel Mutfak Uygulamaları	Mutfak Üretim Teknolojisi-Ana Yemekler	Mutfak Üretim Teknolojisi-Tatlılar	Geleneksel Mutfak	Mutfak Yönetimi ve Denetimi	İşletmelerde Beceri Eğitimi
Anadilde iletişim														
Yabancı dillerde iletişim														
Matematiksel yetkinlik ve bilim/teknolojide temel yetkinlikler														
Dijital yetkinlik														
Öğrenmeyi öğrenme														
Sosyal ve vatandaşlıkla ilgili yetkinlikler														
İnisiyatif alma ve girişimcilik														
Kültürel farkındalık ve ifade														
Kaynakların verimli kullanımı ve tasarrufu														
Hammaddelerin uygun ve etkin kullanımını														
Çalışanların işyerinden doğabilecek endüstriyel gürültü, hava kalitesi, çalışma alanı vb. konularla alakalı risklerden korunmasını sağlayacak iş sağlığı ve güvenliği kuralları eğitim yeterliliği														

3.2.5. ÖĞRETİM PLANINDAKİ MODÜLLERLE İLİŞKİLİ ÖĞRENME KAZANIMLARININ BELİRLENMESİ

- ✓ Elde edilecek ÖK (Öğrenme kazanımları), meslek standartları çerçevesinde tanımlanmıştır.
- ✓ ÖK BAŞARI KRİTERLERİ- meslek standartlarının performans kriterlerine göre tanımlanmıştır.

Öğrenme kazanımları aşağıdaki ölçütler dikkate alarak belirlenmektedir:

- ✓ Öğrenme kazanımları anlaşılır yalın ve kapsayıcıdır.
- ✓ Öğrenme kazanımları ölçme ve değerlendirmesine de imkân verecek şekilde oluşturulmuştur.
- ✓ Öğrenme kazanımlarının elde edilmesinden sonra öğrencinin/stajyerin meslek standartları çerçevesinde tanımlanan tüm faaliyetleri yerine getirilebilmelidir.
- ✓ Öğrenme kazanımlarının belirli bir meslek grubu/uzmanlık alanına özgü tanımlanmış olmakla birlikte, çeşitli meslekler/uzmanlıklar için de geçerliliği bulunmaktadır.

✓ Anahtar Yeterlilikler (Dijital yeterlilik, Girişim ve Girişimcilik Anlayışı vb) öğrenme kazanımları oluşturulurken dikkate alınmıştır.

ORTAK ALAN DERSLERİ	
Ders Adı: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG)	
Modül	Öğrenme Kazanımları
M: İş Sağlığı ve Güvenliği M: Çevre Koruma M: Risk Önleme	ÖK: İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerini bilmek ve uygulamak, iş yerini bu esaslar doğrultusunda çalışma güvenliği sağlayacak şekilde düzenleyebilmek ÖK: İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerini anlamak ve doğru uygulamak, iş yerini bu esaslar doğrultusunda çalışma güvenliği sağlayacak şekilde düzenleyebilmek ÖK: İş yeri temizliğinin ve çalışanların sağlık durumlarının etkili ve düzenli takibini mümkün kılan bir program hazırlayabilmek; ÖK: Meslek grubuyla ilişkili hastalıkların farkındalığı ve bunların önlenmesi için gerekli tedbir almak ÖK: Bireylere güvenlik sağlayabilmek; ÖK: Bilgi ve araçların güvenli kullanılabilmesini sağlamak; ÖK: İş yeri güvenliğinin sağlanması için gerekli kişisel koruma ekipmanının bakımını sağlayabilmek ve sivil savunma; ÖK: Çevre koruma kurallarının uygulayabilmek ÖK: İş yerinde atıkların bertaraf edilmesi için güvenli yöntemler kullanabilmek; ÖK: Çevre için tehlike oluşturabilecek uygulamalardan kaçınmak (bozuk ve tehlikeli aletler) ÖK: Çevre kirliliğine yol açabilecek unsurlarının (görsel – işitsel-solunum) güvenli sınırları bilmek ve uygulamak
Ders Adı: MESLEKİ YABANCI DİL	
Modül	Öğrenme Kazanımları
M: İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri M: İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları M: İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları M: İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları	ÖK: Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. ÖK: Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde ifade eder. ÖK: Hijyen sözcüğünü ve önemini İngilizce dilinde ifade eder. ÖK: Hijyen kurallarını İngilizce dilinde ifade eder. ÖK: Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. ÖK: Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. ÖK: İçecek isimlerini İngilizce dilinde ifade eder. ÖK: Konukların istek ve şikâyetlerini alır.
Ders Adı: İKİNCİ MESLEKİ YABANCI DİL	
Modül	Öğrenme Kazanımları
M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları	ÖK: Mutfak eşya ve gereçlerini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar. ÖK: Hijyen sözcüğünü ve önemini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Hijyen kurallarını temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) yabancı

	<p>dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p>ÖK: İçecek isimlerini ve servisini yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p>ÖK: Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.</p>
Ders Adı: GİRİŞİMCİLİK	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Girişimcilik Esasları</p> <p>M: Etkili İletişim</p> <p>M: İşletme Planının Geliştirilmesi</p>	<p>ÖK: Girişimciliğin esaslarını bilmek ve anlamak;</p> <p>ÖK: Girişimciliğe yönelik tutum;</p> <p>ÖK: İşgücü piyasasında ürün fırsatlarını ve işlenmelerini değerlendirmek;</p> <p>ÖK: Bir vizyon çerçevesinde ticari fikirleri finansal açıdan değerlendirmek.</p> <p>ÖK: Endüstriyel süreçleri anlamak, değerlendirmek, hammadde, tamamlayıcı malzeme ve ekipman üreticileriyle ilgili bilgi edinmek;</p> <p>ÖK: İlk aşamada hizmet sağlamak, gerekli işlemleri yönetmek ve olası finansman fırsatlarını müzakere edebilme;</p> <p>ÖK: Ticari ve endüstriyel bir projelerin oluşturulmasına yönelik planlama ve temel faaliyetlerin yürütülmesi (fizibilite çalışmaları, izinler, gereksinimlerin yerine getirilmesi, idari yapı, sigorta, ürünün benimsenmesi, pazarlama ve satış sonrası hizmet);</p>
Ders Adı: İŞ ORGANİZASYONU ve KALİTE YÖNETİMİ	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Ekip Çalışması</p> <p>M: İş Organizasyonu</p> <p>M: Sorun Tespiti ve Çözümü</p> <p>M: Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim</p> <p>M: Kalite izleme, Değerlendirme ve Kontrol</p> <p>M: Meslek Etiği</p>	<p>ÖK: Küçük bir ekibe liderlik edebilmek, ekibi yapılacak çalışmaya göre küçük gruplara ayırabilmek, uygun görev dağılımı yapabilmek</p> <p>ÖK: İşçilerin hak ve görevlerini korumak, çalışanların psikolojik durumlarını etkileyebilecek faktörlerinin bilincinde olmak ve sosyal boyutu da dikkate alarak çalışma kurallarını uygulamak;</p> <p>ÖK: İş planı hazırlayabilme, bireyler arasındaki etkili iletişim yolunu seçebilmek ve işlevsel hiyerarşiye saygı göstermek;</p> <p>ÖK: Bilgileri derleyebilmek, analiz edebilmek ve sınıflandırmak, soru sorabilmek ve uygun çözümler üretmek;</p> <p>ÖK: Müşteri sorunlarının çözümü için doğru yöntemler kullanmak;</p> <p>ÖK: Sorun gidermek için etkili zaman yönetim tekniklerine başvurmak;</p> <p>ÖK: Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit etmek;</p> <p>ÖK: Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek;</p> <p>ÖK: Değerlendirme ve kalite kontrol izleme prosedürlerini bilmek ve anlamak;</p> <p>ÖK: Kaliteyi izlemek, değerlendirmek ve kontrol edebilmek, uygun kalite güvence prosedür ve yöntemlerini uygulayabilmek;</p> <p>ÖK: Müşteri memnuniyeti yönetiminin temel ilkelerini uygulayabilmek;</p>
Ders Adı: YİYECEK ve İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Salon Düzenlemesi</p> <p>M: Catering Hizmetlerinin Organizasyonu</p> <p>M: Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri</p>	<p>ÖK: Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak tamamlar.</p> <p>ÖK: Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masaya yerleştirir.</p> <p>ÖK: Masa örtülerini, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda masanın özelliğine ve servis türüne göre servis kurallarına uygun olarak masaya serer.</p>

	<p>ÖK: Peçeteleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak pratik ve hızlı şekilde katlar.</p> <p>ÖK: Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masalara yerleştirir.</p> <p>ÖK: Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak taşıyarak boşlarını toplar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleriyle ilgili kavramları anlar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin genel işleyişini anlar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmetlerin türlerini bilir.</p> <p>ÖK: Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyetlerini kontrol eder.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin yürütülmesinde menü planlamanın önemini ve temel prensiplerini bilir.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleri sağlayan işletmelerde sunulan menülerin türlerini bilir.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleri açısından yiyecek seçiminin, satın almasının ve saklamanın önemini anlar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemlerinin temel fonksiyonlarını bilir.</p> <p>ÖK: Satış otomasyonunun işletme açısından önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden satış yapar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden sipariş alır.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sisteminde sipariş bölme, ikram, iptal ve iade işlemlerini yürütür.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinde masa taşıma ve birleştirme yapar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden hesap yazdırır.</p> <p>ÖK: Satış otomasyonu sistemlerinin ilave fonksiyonlarını bilir.</p>
Ders Adı: GENEL TURİZM	
Modül	Öğrenme Kazanımları
M: Turizm Hareketleri M: Turizm İşletmeleri M: Ön Büro Hizmetleri M: İletişim Teknikleri	<p>ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm kavramını açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm çeşitlerini açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizmin etkilerini açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm endüstrisinde yer alan işletmeleri açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre göre turizm hareketine katılan konukların seyahat formalitelerini açıklar.</p> <p>ÖK: İşletme prosedürüne uygun olarak ön büronun organizasyon yapısını açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal mevzuata ve standartlara uygun olarak konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak ön büroda kullanılan donanımları ve formları açıklar.</p>

	<p>ÖK: Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşlarıyla olumlu ilişkiler kurar.</p> <p>ÖK: Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak beden dilini doğru kullanır.</p>
Ders Adı: TEMEL BESLENME	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Besin Öğeleri M: Besin Grupları M: Hijyen ve Sanitasyon</p>	<p>ÖK: Genel beslenme alanında temel besin öğelerini listeler.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori, besin ve su miktarına göre su kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken kullanması gereken besin gruplarını listeler.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, et, yumurta kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, yağ ve şekerleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Menülerinde tüm besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer verir.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat ve sistemleri açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre hijyen, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</p> <p>ÖK: Beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.</p>
DAL DERSLERİ	
Ders Adı: TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI	

Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı</p> <p>M: Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama</p> <p>M: Salata ve Salata Sosları</p> <p>M: Hamur Çeşitleri</p> <p>M: Yumurtalar</p> <p>M: Çorbalar</p>	<p>ÖK: Bulaşık yıkamada kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre, işlem basamaklarını takip ederek bulaşığı elde yıkar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre, işlem basamaklarını takip ederek bulaşığı makinede yıkar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına ve yerel mevzuata göre, işlem basamaklarını takip ederek çöpleri ayrıştırır.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına ve yerel mevzuata göre, işlem basamaklarını takip ederek çöp atımı.</p> <p>ÖK: Sebze pişirmede kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre sebze pişirmede kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Sebze pişirmede kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek sebzeleri tekniğine uygun olarak doğrar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek lezzet verici karışımları hazırlar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek lezzet verici karışımları uygun koşullarda saklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan salataların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca salata çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salata sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem</p>

basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde et ve sakatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.

ÖK: Hamurların hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hamurların hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan ürünler hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde özleştirerek yapılan çırpılarak hazırlanan hamurlardan ürünler hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde özleştirerek yapılan pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan yumurta çeşitlerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca yumurta çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda yumurtaları pişirmeye hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde yumurta pişirir.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan çorbaların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca çorbaların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondalarını hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak çorbaları hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen

	<p>kıvam, renk, lezzet ve görünümde kremalı çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pürel çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası sıcak çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası soğuk çorbaları hazırlar.</p>
Ders Adı: MUTFAK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ – ANA YEMEKLER	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Sebze Garnitürleri</p> <p>M: Sebze Yemekleri</p> <p>M: Ana Soslar</p> <p>M: Makarnalar</p> <p>M: Pilavlar</p> <p>M: Et Hazırlama</p> <p>M: Et Yemekleri</p> <p>M: Tavuk Yemekleri</p> <p>M: Balıklar ve Su Ürünleri</p> <p>M: Tabak Sunumları</p>	<p>ÖK: Garnitürlerin hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre garnitürlerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Uluslararası doğrama tekniklerini bilir.</p> <p>ÖK: Uluslararası pişirme tekniklerini bilir.</p> <p>ÖK: Pişirme için hazırlanmış sebzelerin saklanmasıyla ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p>ÖK: Garnitürleri hazırlarken, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yapılacak olan işe uygun bıçağı tekniğine göre kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenen uluslararası doğrama tekniklerini garnitürleri hazırlamada kullanır.</p> <p>ÖK: Pişirme için hazırlanmış sebzeleri ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda saklar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sebze garnitürlerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde lezzet verici karışımları hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan sebze yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sebze yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sıcak sebze yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde soğuk sebze yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem</p>

	<p>basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde domates ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sıvı yağ ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tereyağı ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde beyaz fond ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kahverengi fond ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan makarnaların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca makarna çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Makarna yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre makarna yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Makarna yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfığa ait makarnaları pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklara ait makarnaları pişirir.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan pilavların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca pilav çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Pilavların pişirilmesiyle ilgili gerekli ön hazırlıkları bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfığa ait pilavları pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem</p>
--	--

basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklara ait pilavları pişirir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre et hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.

ÖK: Et hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.

ÖK: Pişirme için hazırlanmış etlerin saklanmasıyla ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.

ÖK: Kişisel koruyucu donanım kullanmak dahil olmak üzere gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda gövde etlerini kullanıma hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde sığır ve dana eti parçalarını porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde koyun ve kuzu eti parçalarını porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde kümes hayvanlarını porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.

ÖK: Et hazırlamada kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.

ÖK: Et pişirmede kullanılan uluslararası teknikleri bilir.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan et yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca et yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde haşlama yöntemi ile et yemeklerini pişirir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kavurarak sos içinde pişirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde graten yöntemi ile et yemeklerini pişirir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda kızartma yöntemi ile et yemeklerini pişirir.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.

- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sote etme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde az yağda, uzun süre pişirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgara yöntemi ile et yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan tavuk yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.
- ÖK:** Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tavuk yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde haşlama yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kavurarak sos içinde pişirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde graten yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda kızartma yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sote etme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde az yağda, uzun süre pişirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.
- ÖK:** Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgara yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.

	<p>pişirir.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan balık ve su ürünleri yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan balık ve su ürünleri yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca balık ve su ürünleri yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Balık ve su ürünleri pişirmede kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre balık ve su ürünleri pişirmede kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Balık ve su ürünleri pişirmede kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde balıkları porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gastronomide tabak tasarımının ve sunumun önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Tabak tasarımında kullanılan temel kavramları (kompozisyon, ton, doku, ritim, renk vb.) bilir.</p> <p>ÖK: Tabak tasarımında kullanılan farklı tasarım unsurlarını dengeli ve uyumlu şekilde kullanmanın temel ilkelerini bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, tasarım ilkeleri doğrultusunda dengeli ve uyumlu tabak sunumları hazırlar.</p>
Ders Adı: MUTFAK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ – TATLILAR	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Hamur Tatlıları M: Milföy Tatlıları M: Meyve Tatlıları M: Sütlü Tatlılar M: Uluslararası Tatlılar M: Geleneksel Tatlılar</p>	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Hamur tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde</p>

kullanır.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırmadan yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.

ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca milföy tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca milföy tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.

ÖK: Milföy tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.

ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre milföy tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.

ÖK: Milföy tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait milföy tatlılarını hazırlar.

ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta yapılan başlıca milföy tatlılarının porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.

ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.

ÖK: Meyve tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.

ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.

ÖK: Meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem

	<p>basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait meyve tatlılarını hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfağa ait meyve tatlılarını hazırlar.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Sütlü tatlıların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait sütlü tatlıları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfağa ait sütlü tatlıları hazırlar.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde krema hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde kek hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde tiramisu hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde cheesecake hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem</p>
--	--

basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde trileçe hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde profiterol hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde ekler hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde Alman pastası hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde donut hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde sufle hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde kruvasan hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde ekmek kadayıfı hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde gatmer hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde sütlü börek hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde şammali hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde baklava hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde künefe hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde kadayıf hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde güllaç hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde aşure hazırlar.

ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen

Ders Adı: GELENEKSEL MUTFAK	
Modül	Öğrenme Kazanımları
M: Dolmalar ve Sarmalar M: Soğuk Mezeler M: Sıcak Mezeler M: Geleneksel Kebaplar M: Turşular	<p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait zeytinyağlı dolmaları ve sarmaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait etli dolmaları ve sarmaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta soğuk mezelerin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Soğuk mezelerin yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre soğuk mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Soğuk mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait soğuk mezeleri hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta sıcak mezelerin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Sıcak mezelerin yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre sıcak mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Sıcak mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait sıcak mezeleri hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta yapılan başlıca kebabların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Turşuların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre geleneksel kebabların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel kebabların yapılmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen</p>

	<p>pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait kebabları hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta yapılan başlıca turşuların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta yapılan başlıca turşuların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Turşuların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre turşuların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Turşuların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait turşuları hazırlar.</p>
Ders Adı: MUTFAK YÖNETİMİ ve DENETİMİ	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p>M: Menülerin Planlanması</p> <p>M: Dijital Menü Kartı Oluşturma ve Maliyet Hesaplama</p> <p>M: Mutfak Organizasyonu, Yönetimi ve Materyal Kontrol</p>	<p>ÖK: Farklı türlerde dengeli menülerin oluşturulmasında beslenme, maliyet analizi ve yiyecek üretimi ile ilgili temel ilkeleri bilir.</p> <p>ÖK: Besin öğelerini, maliyet analizini, ihtiyaçları, (varsa) özel istekleri dikkate alarak, kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda farklı türlerde dengeli menüler geliştirir.</p> <p>ÖK: Besin öğelerini, maliyet analizini, ihtiyaçları, (varsa) özel istekleri dikkate alarak, kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda belli mutfaklara ait dengeli menüler geliştirir.</p> <p>ÖK: Besin öğelerini, maliyet analizini, ihtiyaçları, (varsa) özel istekleri dikkate alarak, kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda özel diyet gereksinimlerini karşılamak için dengeli menüler geliştirir.</p> <p>ÖK: Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda maliyet analizi ile ilgili temel ilkeleri bilir.</p> <p>ÖK: Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda maliyet analizi yapar.</p> <p>ÖK: Gerekli dijital becerileri kullanarak dijital menü kartı oluşturur.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda ihtiyaca göre satın alma yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda stok takibini yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarının koordinasyonunu yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarının denetlemesini yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarında görevli personele liderlik eder.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarında görevli personeli etkin şekilde yönetir.</p>

3.2.6 DERS VE MODÜLLERİ ÇERÇEVESİNDE BELİRLENMİŞ OLAN ÖĞRENME GEREKSİNİM VE KAZANIMLARINI KARŞILAYAN İLGİLİ BİLGİ, BECERİ VE YETERLİLİKLERİN TANIMI

3.2.6. Ders ve modülleri çerçevesinde belirlenmiş olan öğrenme gereksinim ve kazanımlarını karşılayan ilgili bilgi, beceri ve yeterliliklerin tanımı

ORTAK ALAN DERSLERİ: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma
M: İş Sağlığı ve Güvenliği
M: Çevre Koruma
M: Risk önleme

Hedef: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG), Çevre Koruma ve Risk Önleme modülleri “Ortak Alan Dersleri: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma” yelpazesinde yer alarak, amaçları şu şekilde sıralanabilir; iş yerinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarının temel terminolojisi, yönetmelikleri ve analizini öğretmek, işyeri sağlığı, güvenliği, ilk yardım, risk önleme ve çevrenin korunmasına ilişkin bilgi, beceri ve yetkinlikleri sağlamak.

Bilgi:

- İş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin kuralları bilmek
- İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri bilmek

- İş yerinde yürütülen faaliyetlerde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında bilgi sağlamak
- İş yerindeki yapılan tüm çalışmalar ve yürütülen faaliyetler sırasında oluşabilecek sağlık ve güvenlik riskleri hakkında bilgi sağlamak
- Güvenlik ve sağliğin koruma önlemleri ve işaretleri ve sinyalleri hakkında bilgi sağlamak
- İşyerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında talimat vermek
- Çevre koruma yönetmeliklerini bilmek
- Atıkların ayrı bir alanda toplanması için yapılması gereken düzenlemeleri bilmek
- Tehlikeli ürünlerin depolanması, kullanılması ve bertaraf edilmesi için gerekli uygulamaları bilmek
- Temel kaza riskleri ve acil durumları açıklayabilmek
- Acil durum sırasında güvenliğin sağlanması için atılması gereken adımları açıklayabilmek
- Kaza ve acil durumlarda alınacak tedbirleri açıklayabilmek
- Yaralanma çeşitleri hakkında bilgi ve olası yaralanmalarda temel ilk yardım uygulamalarını açıklayabilmek
- İş kazası tespit ve soruşturma aşamaları hakkında bilgi

Beceri:

- İş faaliyetlerinde sağlık ve güvenlik risklerini önlemek ve azaltmak için tedbir almak
- İş yerinde sağlık ve güvenliği sağlamak için gerekli kurallar hakkında çalışanlara talimat vermek (iş alanı için geçerliyse)
- Gerekli koruma önlemlerinin alınmasını sağlamak
- İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri kullanmak
- Tehlikeli ürünlerin, kullanılmayan malzemelerin, sarf malzemelerin ve diğer atıkların geri dönüşüm ve toplama kurallarına uygun olarak depolanması ve ayrıştırılmasının sağlamak
- Acil durum terminolojisi uygulamak/kullanmak
- Yangın ve acil durum güvenliği sağlamak için önlemlere uyulmasını denetlemek
- Kaza ve acil durumlarda kurallara uyulmasını denetlemek
- Kaza ve tehlike durumlarında çalışma ekibinde gerekli koordinasyonu sağlamak
- Çalışma süresi boyunca oluşabilecek tehlikeli durumları önlemek
- Kazazedelere ilk yardım sağlamak
- Kaza ve acil durum kurallarına uyulmasını sağlamak

Yeterlilik:

- İş gücü faaliyetlerinin, iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmeliklere uygun olarak yürütülmesini sağlar
- İş yerinde güvenliğin sağlanması için yapılan uygulamalara katılır
- İş faaliyetini güvenliği sağlayacak önlemlere uygun olarak gerçekleştirir
- İşgücü faaliyetleri yürütülürken diğer çalışanların sorumluluğunu alır
- Çevre kirliliğinin olası nedenlerini analiz eder, yangın veya acil durum risklerini değerlendirir, yangın ve acil durum güvenliğinin sağlanabilmesi için işyeri kurallarını güncelleme önerilerde bulunur
- İş yerinde olası bir yangını kısa surede kontrol altına alabilecek düzenleme yapılmasına katkı koyar/kaza veya acil durumlarda başvurulacak kuralları bilir, uygun tedbirler alır, güvenliği sağlar.

ORTAK ALAN DERSLER: Mesleki Yabancı Dil

M: İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri

M: İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları

M: İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları

M: İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları

Hedef: İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri, İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları, İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları, İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları başlıklı modüller "Ortak Alan

Dersleri: İngilizce Mesleki Yabancı Dil” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Mutfak araç ve gereçlerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların İngilizce dilindeki karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarını İngilizce dilinde açıklamak.
- Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası reçeteleri İngilizce dilinde açıklamak.
- İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın İngilizce karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- İşletme prosedürlerini açıklayacak İngilizce ifadelerle açıklayabilmek.
- Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.
- İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak.

Beceri:

- Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak.
- Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak.
- Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.
- Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak.
- Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.
- Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.
- İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak.
- Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak.
- Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.
- Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.

Yeterlilik:

- Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak.

ORTAK ALAN DERSLER: İkinci Mesleki Yabancı Dil
M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri
M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları
M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları
M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları

Hedef: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri, İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları, İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları, İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecekler ve İçecek

Servisi Kavramları başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: İkinci Mesleki Yabancı Dil” yelpazesinde yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Mutfak araç ve gereçlerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarını ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak.
- Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası reçeteleri ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak.
- İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- İşletme prosedürlerini açıklayacak ikinci mesleki yabancı dildeki ifadelerle açıklayabilmek.
- Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.
- İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak.

Beceri:

- Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.
- Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.
- Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.
- Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.
- Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.
- Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.
- İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.
- Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.
- Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.
- Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.

Yeterlilik:

- Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.

ORTAK ALAN DERSLER: Girişimcilik
M: Girişimcilik Esasları
M: Etkili İletişim
M: İşletme Planının Geliştirilmesi

Hedef: Girişimcilik Esasları, Etkili İletişim ve İşletme Planının Geliştirilmesi başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Girişimcilik” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: girişimcilik alanındaki temel teorik formasyonlara hâkim, motivasyonu yüksek, bir ödev kapsamında örnek bir olay/senaryodaki sorunları tespit ederek kararlar üretebilmek, bu doğrultuda bir iş planı geliştirebilmeye yönelik bilgi, beceri ve yeterlilikler sağlamaktır.

Bilgi:

- Girişimciliğin esaslarını tanımlamak
- Girişimcilik faaliyetinin ilkelerini açıklamak
- Girişimcilik becerilerinin çeşitlerini göstermek, girişimci davranışın özelliklerini ifade etmek
- Girişimcilik davranış biçimlerini listelemek
- Girişimcilik davranışını etkileyen faktörleri açıklamak
- İletişimde etik kuralları tanımlamak
- Sözel ve sözel olmayan iletişim kurallarını listelemek
- Çakışma durumlarında uygun davranış sergilemek
- İş yazışmalarında geçerli kural ve yöntemleri listelemek
- İş planının ana unsurlarını listelemek
- İş planı geliştirmenin gerekliliklerini ve aşamalarını açıklamak
- Piyasa ortamının faktörlerini belirlemek

Beceri:

- İş alan ve faaliyetleri ile ilgili girişimcilik süreçlerini araştırmak
- Faaliyetlerin başarılı bir şekilde yönetilmesinin pratikteki örneklerini değerlendirmek
- Faaliyetlere uygun girişimci fikirler uygulamak
- İş iletişimi yürütmek- yazılı ve sözlü
- Müşteri memnuniyeti için gerekli bilgileri sağlamak
- Çakışma durumlarını önlemek
- Çakışma durumlarının çözümünde yardımcı olmak
- Yeni pazar fırsatlarını tespit etmek
- İş yerinde iyileştirme gerektiren unsurları değerlendirmek
- Belirli bir faaliyet/kuruluşun geliştirilebilmesini sağlayacak fırsatları analiz etmek
- İş planı geliştirmenin tüm gerekliliklerini uygulamak

Yeterlilik:

- İşgücü faaliyetlerinin başarılı bir şekilde yürütülmesi için yeni fikirler sunmak
- İşgücü faaliyetlerini en üst seviyeye taşımak için çözüm önermek
- İş arkadaşları ve müşterilerle etkili sözlü ve yazılı iletişim yürütmek, işyerinde etkili iletişim yöntemlerini uygulamak
- İş Planının proje geliştirme ekibine katılabilmek

ORTAK ALAN DERSLER: İş organizasyonu ve Kalite Yönetimi
M: Ekip çalışması
M: İş organizasyonu
M: Sorun tespiti ve çözümü
M: Kişisel ve sürdürülebilir gelişim
M: Kalite izleme, değerlendirme ve kontrol
M: Meslek etiği

Hedef: Ekip çalışması, İş organizasyonu, Problem tespiti ve çözümü, Kişisel ve sürdürülebilir gelişim ve Kalite izleme, değerlendirme ve kontrol başlıklı modüller, “Ortak Alan Dersleri, İş organizasyonu ve Kalite

Yönetimi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir; ekip halinde çalışmak, iş yerinin işleyiş ve yönetimini sağlamak, sorunları tespit etmek ve çözmek, iş alanında kişisel gelişim, sürecin ve ürünlerin kalitesini yönetmek için gerekli bilgi, beceri ve yeterlilik sağlamak.

Bilgi:

- Ekipteki bireylerin konumlarını bilmek
- Ekipteki hiyerarşik ilişkileri açıklamak
- Örgütsel yapıların çeşitlerini gösterebilmek
- İşleyişi standartlaştırma yöntemlerini açıklamak
- Meslekle ilgili normatif belgeleri kullanmak, faaliyet çeşitlerini göstermek
- Faaliyet çeşitlerinin yürütülmesi için gereklilikleri bilmek
- İş sürecinde yer alan faaliyetlerin düzenlenme yöntemlerini açıklamak
- Düşük kaliteli ürünleri sınıflandırmak ve dahil etmemek
- Mevcut depolama malzemelerini kontrol etmek

Beceri:

- Takımdaki hiyerarşiye uymak
- Ekip içinde iletişim kurmak
- İş akışını planlamak
- Çalışmaları planlamak
- Meslekle ilgili temel yönetmeliklere uymak
- Faaliyetleri düzenlemek
- Çalışma sahasındaki davranışların etik kurallarını gözlemlemek ve takip etmek
- Etkili bir çalışma ortamı oluşturulmasına katkı koymak
- Bilgileri derlemek, analiz etmek ve kategorilere ayırmak, soru sormak ve uygun çözümler üretmek
- Müşterilerin sorunlarını çözmek için doğru yöntemleri izlemek
- Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit edebilmek
- Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek
- Deneyimlerini geliştirmek ve ilgili kişiler, bilimsel araştırma merkezleri ve küresel onaylı teçhizat tedarik eden şirketlerle paylaşmak için bilişsel, profesyonel ve teknik programlarda modern sistemler uygulamak
- Malzeme depolama miktarlarının kontrolünü gerçekleştirmek
- Malzemelerle ilgili belge hazırlamak

Yeterlilik:

- İş protokolü doğrultusunda çalışma sürecindeki tüm katılımcılarla etkin iletişim kurmak
- Ekip çalışmasının sorumluluğunu üstlenmek
- Çalışma sürecini etkin bir şekilde düzenlemek
- İşyerinde değişiklik yapılması gerektiği durumlarda öneri sunmak, motive etmek
- Faaliyetleri etkin bir şekilde dağıtmak ve planlamak
- Etik bir çalışma ortamı yaratmak ve sürdürmek
- Sorunları çözmek için zaman yönetimi konusunda ustalaşmak
- Bilgi kaynakları taramak (kitaplar, referanslar, araştırmalar, dergiler, internet, dersler veya kurslar) ve faydalı bilgiye erişmek için en uygun kaynağı seçmek, kullanmak
- En güncel teknolojiyi takip etmek ve tecrübelerini geliştirmek için gerekli olan ürünleri edinmek
- Mevcut depolama malzemelerini kontrol etmek
- Gider ve gelirlerin analizleri

ORTAK ALAN DERSLER: Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon

M: Salon Düzenlemesi

M: Catering Hizmetlerinin Organizasyonu

M: Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri

Hedef: Salon Düzenlemesi, Catering Hizmetlerinin Organizasyonu, Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için salon düzenlemesi kuralları, catering hizmetlerinin organize edilmesi ve satış otomasyonu sistemlerinin kurulup, işletilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken dikkat edilmesi gereken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını, kişisel koruyucu donanımları, hijyen ve sanitasyon prensiplerini bilmek.
- Yiyecek içecek sektöründe genel olarak uygulanan ve/veya işletmenin özel olarak uyguladığı servis kurallarını bilmek.
- Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirme düzenini bilmek.
- Catering hizmetleri ile ilgili temel kavramları, catering türlerini, catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmet çeşitlerini, catering hizmetlerinin sağlanmasında genel işleyişi bilmek.
- Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanın işlevlerini açıklamak.
- Catering hizmetleri kapsamında menü planlamanın temel prensiplerini bilmek.
- Dijital rezervasyon sistemlerinin ve satış otomasyonunun temel ve ilave fonksiyonlarını ve işletme açısından önemini bilmek.

Beceri:

- Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gerekli hijyen ve sanitasyon prensiplerini uygulamak.
- Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirmek.
- Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanı kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Catering hizmetleri kapsamında temel prensipler doğrultusunda menü planlamak.
- Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyet hesaplamasını yapmak.
- Catering hizmetlerini sağlamak için yiyecek seçmek, satın alma faaliyetlerini yürütmek ve uygun koşullarda saklamak.
- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden satış yapmak.
- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş almak.
- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş bölme, ikram, iptal, iade, masa taşıma ve birleştirme işlemlerini yapmak.

Yeterlilik:

- İşletme ve konuk talepleri doğrultusunda gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak, hijyen ve sanitasyon prensiplerine uygun olacak şekilde salon düzenlemesini organize etmek.
- Talebe ve konuk profiline uygun gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda catering hizmetlerini sağlamak.
- İşletme karlılığını göz önünde bulundurarak catering hizmetlerinin maliyet ve kar analizini yapmak.
- İşletme ihtiyaçlarına uygun dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerini amacına uygun şekilde kullanmak.

- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerinden işletme ihtiyaçlarına uygun rapor ve istatistikleri çekmek.

ORTAK ALAN DERSLER: Genel Turizm
M: Turizm Hareketleri
M: Turizm İşletmeleri
M: Ön Büro Hizmetleri
M: İletişim Teknikleri

Hedef: Turizm Hareketleri, Turizm İşletmeleri, Ön Büro Hizmetleri ve İletişim Teknikleri başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Genel Turizm” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Turizm çeşitlerinin, turizm işletmelerinin ve ön büro departmanının işlevlerinin açıklanmasına, nezaket ve görgü kurallarına uygun iletişim kurmaya, yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- İşletme prosedürlerini bilmek.
- Turizm kavramını bilmek.
- Dünya literatüründe yer alan turizm çeşitlerini açıklamak.
- Farklı turizm çeşitlerinin ülke ekonomisine olan katkılarını ve etkilerini açıklamak.
- Turizm sektöründe yer alan işletmelerin farklarını bilmek.
- Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteleri bilmek.
- Ön büro departmanının organizasyon yapısını bilmek.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklamak.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları ve formları bilmek.
- Genel görgü ve nezaket kurallarını bilmek.
- Beden dilini anlamak.
- Beden dilinin insan iletişimindeki yerini ve önemini açıklamak.

Beceri:

- İşletmenin günlük operasyonu boyunca işletme prosedürlerini etkin şekilde uygulamak.
- Ekip arkadaşlarına ve konuklarla işletme prosedürlerini açıklamak.
- Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteler doğrultusunda günlük operasyonu yürütmek.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları amacına uygun ve doğru şekilde kullanmak.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli formları amacına uygun ve doğru doldurmak.
- Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda iletişim kurmak
- Beden dilini açık ve net iletişim kurmak amacıyla etkin şekilde kullanmak.

Yeterlilik:

- İşletme prosedürlerini etkin şekilde uygulayarak günlük operasyonu yürütmek.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları etkin şekilde kullanmak.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı ve konuk tarafından doldurulması gereken formların doğru ve eksiksiz şekilde doldurulmasını sağlamak.
- Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda, beden dilini etkin şekilde kullanarak konuklarla ve ekip arkadaşlarıyla iletişim kurmak.

ORTAK ALAN DERSLER: Temel Beslenme

M: Besin Ögeleri
M: Besin Grupları
M: Hijyen ve Sanitasyon

Hedef: Besin Ögeleri, Besin Grupları, Hijyen ve Sanitasyon başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Temel Beslenme” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde genel beslenme ilkeleri çerçevesinde besin ögeleri ve besin gruplarının menüler içinde doğru ve dengeli şekilde kullanılmasına, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel kavramları, temel besin ögelerini listelemek.
- Protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin ögelerinin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak.
- Farklı besin ögelerinin vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak.
- Günlük alınması gereken kalori, protein, yağ, vitamin, mineral ve su miktarlarını bilmek.
- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel besin gruplarını listelemek.
- Etin, yumurtanın, kuru baklagillerin, yağlı tohumların, sütün ve süt ürünlerinin, tahılların ve türevlerinin, sebzelerin ve meyvelerin, yağların ve şekerlerin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak.
- Farklı besin gruplarının vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak.
- Yiyecek porsiyonlamanın temel kurallarını bilmek.
- Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatı bilmek.
- Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanması için uygulanan sistemleri bilmek.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası sistemleri bilmek.

Beceri:

- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin ögelerini dikkate alarak menü hazırlamak.
- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde et, yumurta, kuru baklagiller, yağlı tohumlar, süt ve süt ürünleri, tahıllar ve türevleri, sebze ve meyveler, yağ ve şekerler gibi besin gruplarını dikkate alarak menü hazırlamak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde çalışma ortamının hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde kullanılan ekipman ve araçların hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak.

Yeterlilik:

- Var olan menüleri besin ögelerinin ve gruplarının dengeli ve yeterli dağılımına göre değerlendirmesini yapmak.
- Talebe ve muhtelif beslenme ihtiyaçlarına bağlı olarak, tüm besin ögelerine ve gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer vererek yeni menüler geliştirmek.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği sistemlerini etkin şekilde uygulamak.

DAL DERSLER: Temel Mutfak Uygulamaları
M: Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı
M: Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama
M: Salata ve Salata Sosları
M: Hamur Çeşitleri

M: Yumurtalar
M: Çorbalar

Hedef: Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Salata ve Salata Sosları, Hamur Çeşitleri, Yumurtalar, Çorbalar başlıklı modüller “Dal Dersleri: Temel Mutfak Uygulamaları” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bulaşık yıkama ve çöp atımının tamamlanmasına, sebzelerin pişirmeye hazırlanmasına, temel salatalar ve soslarının, temel hamur çeşitlerinin, yumurta yemeklerinin ve temel çorbaların hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bulaşık yıkama ve çöp atımı için alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kişisel koruyucu donanımı ve hijyen sanitasyon kurallarını bilmek.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bulaşık yıkama ve çöp atımında kullanılan, makine, ünite, özellikli araç ve ekipmanı, kullanım amaçlarını ve işlevlerini bilmek.
- Bulaşık yıkama ve çöp atımında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerden çıkan çöplerin ayrıştırılması için yerel mevzuatın gerekliliklerini açıklamak.
- Sebzelerin pişirmeye hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Sebzelerin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Sebzelerin pişirmeye hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Uluslararası mutfığa göre, doğrama tekniklerini listelemek.
- Lezzet verici karışımların içeriğini listelemek.
- Lezzet verici karışımların reçetesini açıklamak.
- Salataların ve salata soslarının hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Salataların ve salata soslarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Salataların ve salata soslarının hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre başlıca salataları ve salata soslarını listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre sebzelerle, kuru baklagillerle, et ve sakatatlarla, deniz ürünleriyle hazırlanan salataların ve soslarının içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre sebzelerle, kuru baklagillerle, et ve sakatatlarla, deniz ürünleriyle hazırlanan salataların ve soslarının reçetesini açıklamak.
- Hamurların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Hamurların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Hamurların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre mayalı hamurların, özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurların, çırpılarak hazırlanan hamurların, pişirilerek yapılan hamurların içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre mayalı hamurların, özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurların, çırpılarak hazırlanan hamurların, pişirilerek yapılan hamurların reçetesini açıklamak.
- Yumurta yemeklerinin beslenme açısından yerini ve önemini bilmek.
- Yumurta yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.

- Yumurta yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca yumurta yemeklerinin içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca yumurta yemeklerinin reçetesini açıklamak.
- Temel çorbaların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Temel çorbaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Temel çorbaların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre çorba fondlarının içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre çorba fondlarının reçetesini açıklamak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre berrak çorbaların, kremalı çorbaların, taneli çorbaların, pürel çorbaların, sıcak ve soğuk çorbaların içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre berrak çorbaların, kremalı çorbaların, taneli çorbaların, pürel çorbaların, sıcak ve soğuk çorbaların reçetesini açıklamak.

Beceri:

- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kişisel koruyucu donanımı ve hijyen sanitasyon kurallarını dikkate alarak elde ve makinede bulaşık yıkamak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bulaşık yıkama ve çöp atımında kullanılan, makine, ünite, özellikli araç ve ekipmanı, kullanım amaçlarına uygun olacak şekilde kullanmak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerden çıkan çöpleri yerel mevzuatın gerekliliklerine göre ayrıştırmak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kişisel koruyucu donanımı ve hijyen sanitasyon kurallarını dikkate alarak çöp atmak.
- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Sebzelerin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Uluslararası mutfağa göre farklı tekniklerle sebzeleri doğramak.
- Lezzet verici karışımları hazırlamak.
- Salataların ve salata soslarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebzelerle, kuru baklagillerle, et ve sakatatlarla, deniz ürünleriyle salataları ve soslarını hazırlamak.
- Hamurların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre mayalı hamurları, özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlar, çırpılarak hazırlanan hamurları ve pişirilerek yapılan hamurları hazırlamak.
- Yumurta yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca yumurta yemeklerini hazırlamak.
- Temel çorbaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre çorba fondlarının hazırlamak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre berrak çorbaları, kremalı çorbaları, taneli çorbaları, pürel çorbaları, sıcak ve soğuk çorbaları hazırlamak.

Yeterlilik:

- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre bulaşığı elde ve makinede yıkamak.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına ve yerel mevzuata göre çöpleri ayrıştırarak atmak.
- Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde salataları ve soslarını hazırlamak.
- Uygun malzemeleri kullanarak istenilen hamur çeşitlerini hazırlamak.
- Konuk talebine göre yumurta yemeklerini hazırlamak.
- Uygun malzemeleri kullanarak çorba fondlarını ve çorbaları hazırlamak.

DAL DERSLER: Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
M: Sebze Garnitürleri
M: Sebze Yemekleri
M: Ana Soslar
M: Makarnalar
M: Pilavlar
M: Balıklar ve Su Ürünleri
M: Et Hazırlama
M: Et Yemekleri
M: Tavuk Yemekleri
M: Tabak Sunumları

Hedef: Sebze Garnitürleri, Sebze Yemekleri, Ana Soslar, Makarnalar, Pilavlar, Tabak Sunumları, Et Hazırlama, Et Yemekleri, Tavuk Yemekleri, Balıklar ve Su Ürünleri başlıklı modüller “Dal Dersleri: Mutfak Üretim Teknolojisi-Ana Yemekler” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebze garnitürlerinin, sebze yemeklerinin, ana sosların, makarnaların, pilavların, et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin hazırlanmasına, muhtelif hayvan etlerinin pişirmeye hazırlanmasına ve belirli tasarım öğelerine göre tabak sunumlarının yapılmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Sebze garnitürlerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Sebze garnitürlerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Sebze garnitürlerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Sebze garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan uluslararası doğrama tekniklerini bilmek.
- Hazırlanmış sebzelerin gıda güvenliği açısından saklama koşullarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebze ve patates garnitürlerinin içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebze ve patates garnitürlerinin reçetesini açıklamak.
- Sebze yemeklerinin beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek.
- Sebze yemeklerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.

- Sebze yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Sebze yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıcak ve soğuk sebze yemeklerinin içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıcak ve soğuk sebze yemeklerinin reçetesini açıklamak.
- Ana sosların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Ana sosların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Ana sosların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre ana sosların içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre ana sosların reçetelerini açıklamak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre süt ile yapılan sosların, domates ile yapılan sosların, sıvı yağ ile yapılan sosların, tereyağı ile yapılan sosların, beyaz ve kahverengi fond ile yapılan sosların içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre süt ile yapılan sosların, domates ile yapılan sosların, sıvı yağ ile yapılan sosların, tereyağı ile yapılan sosların, beyaz ve kahverengi fond ile yapılan sosların reçetesini açıklamak.
- Makarnaların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Makarnaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Makarnaların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre makarnaların içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre makarnaların reçetelerini açıklamak.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait makarnaların ve soslarının içeriğini listelemek.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait makarnaların ve soslarının reçetesini açıklamak.
- Pilavların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Pilavların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Pilavların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre pilavların içeriğini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre pilavların reçetelerini açıklamak.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait pilavların içeriğini listelemek.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait pilavların reçetesini açıklamak.
- Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Pişirmeye hazırlanmış gövde etlerinin saklanmasıyla ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını listelemek.
- Sığır ve dananın, kuzunun ve kümes hayvanlarının gövde etlerinin ne şekilde parçalanacağını ve pişirmeye hazır hale geleceğini bilmek.
- Et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek.
- Et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.

- Et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin içeriğini listelemek.
- Geleneksel mutfakta ve uluslararası mutfakta kullanılan et, tavuk, balık ve deniz ürünleri pişirme tekniklerini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin reçetelerini açıklamak.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin içeriğini listelemek.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin reçetesini açıklamak.
- Gastronomide tabak tasarımının ve sunumunun önemini bilmek.
- Tabak tasarımında kullanılan temel tasarım öğelerini listelemek.
- Tabak tasarımında kompozisyon, ton, doku, ritim ve renk öğelerini açıklamak.
- Tabak tasarımı ve sunumunda denge ve uyumun temel prensiplerini bilmek.

Beceri:

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Sebze garnitürlerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Uluslararası doğrama tekniklerini kullanarak sebze ve patates garnitürlerini hazırlamak.
- Sebze yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıcak ve soğuk sebze yemeklerini hazırlamak.
- Ana sosların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre süt ile yapılan sosları hazırlamak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre domates ile yapılan sosları hazırlamak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıvı yağ ve tereyağı ile yapılan sosları hazırlamak.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre beyaz ve kahverengi fond ile yapılan sosları hazırlamak.
- Makarnaların ve pilavların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait makarnaları, soslarını ve pilavları hazırlamak.
- Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Pişirmeye hazırlanmış gövde etlerini ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre saklamak.
- Sığır ve danayı reçeteye uygun şekilde parçalayarak pişirmeye hazırlamak.
- Kuzuyu reçeteye uygun şekilde parçalayarak pişirmeye hazırlamak.
- Kümes hayvanlarını reçeteye uygun şekilde parçalayarak pişirmeye hazırlamak.
- Et, tavuk, balık ve deniz ürünleri yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Haşlama yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Kavurarak sos içinde pişirme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Kavurarak sos içinde pişirme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.

- Graten pişirme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Fırında çevirme yöntemiyle pişirme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Sote etme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Az yağda uzun süre pişirme yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Izgara yöntemiyle et ve tavuk yemeklerini pişirmek.
- Balığın türüne uygun pişirme yöntemiyle balık yemeklerini pişirmek.
- Deniz ürünlerini pişirmek.
- Kompozisyon, ton, doku, ritim ve renk öğelerini dengeli ve uyumlu şekilde kullanarak tabak tasarımı yapmak.

Yeterlilik:

- Uygun malzemeleri kullanarak sebze ve patates garnitürlerini hazırlamak.
- Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde sıcak ve soğuk sebze yemeklerini hazırlamak.
- Uygun malzemeleri kullanarak yemeklere eşlik etmek üzere ana sosları hazırlamak.
- Konuk talebine göre makarnaları ve soslarını hazırlamak.
- Konuk talebine göre pilavları hazırlamak.
- Gövde etlerini pişirmeye hazır hale getirmek.
- Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde, reçeteye uygun teknikle et yemeklerini pişirmek.
- Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde, reçeteye uygun teknikle tavuk yemeklerini pişirmek.
- Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde, reçeteye uygun teknikle balıkları ve deniz ürünlerini pişirmek.
- Tasarım ilkelerini etkin şekilde kullanarak dengeli ve uyumlu tabak sunumları tasarlamak.

DAL DERSLER: Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
M: Hamur Tatlıları
M: Milföy Tatlıları
M: Meyve Tatlıları
M: Sütlü Tatlılar
M: Uluslararası Tatlılar
M: Geleneksel Tatlılar

Hedef: Hamur Tatlıları, Milföy Tatlıları, Meyve Tatlıları, Sütlü Tatlılar, Uluslararası Tatlılar, Geleneksel Tatlılar başlıklı modüller “Dal Dersleri: Mutfak Üretim Teknolojisi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hamur tatlılarının, milföy tatlılarının, meyve tatlılarının, sütlü tatlıların, uluslararası tatlıların ve geleneksel tatlıların hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek.
- Hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur tatlılarının ve milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.

- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların içeriklerini listelemek.
- Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların reçetesini açıklamak.
- Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların porsiyonlama, sunum ve saklama koşullarını bilmek.
- Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan içeriklerini listelemek.
- Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan reçetelerini açıklamak.
- Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde içeriklerini listelemek.
- Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde reçetelerini açıklamak.

Beceri:

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Hamur, milföy, meyve tatlılarının ve sütlü tatlıların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur tatlılarını hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Milföy tatlılarını hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Meyve tatlılarını hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Sütlü tatlıları hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur, milföy, meyve tatlılarını ve sütlü tatlıları porsiyonlamak ve saklamak.
- Krema hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Kek hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Tiramisu hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Cheesecake hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Trileçe hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Profiterol hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Ekler hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Alman pastası hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Donut hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Sufle hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Kruvasan hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Ekmek kadayıfı hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Gatmer hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Sütlü börek hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Şammali hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.

- Baklava hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Künefe hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Kadayıf hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Güllaç hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Aşure hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Zerde hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.

Yeterlilik:

- Uygun malzemeleri kullanarak hamur tatlılarını, milföy tatlılarını, meyve tatlılarını ve sütlü tatlıları hazırlamak ve dekore etmek.
- Uygun malzemeleri kullanarak uluslararası tatlıları hazırlamak ve dekore etmek.
- Uygun malzemeleri kullanarak geleneksel tatlıları hazırlamak ve dekore etmek.

DAL DERSLER: Geleneksel Mutfak
M: Dolmalar ve Sarmalar
M: Soğuk Mezeler
M: Sıcak Mezeler
M: Geleneksel Kebaplar
M: Turşular

Hedef: Dolmalar ve Sarmalar, Soğuk Mezeler, Sıcak Mezeler, Geleneksel Kebaplar, Turşular başlıklı modüller “Dal Dersleri: Geleneksel Mutfak” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak dolmaların ve sarmaların, soğuk ve sıcak mezelerin, kebabların ve turşuların geleneksel usulde hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların beslenme açısından geleneksel mutfaktaki yerini ve önemini bilmek.
- Soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel mutfığa göre zeytinyağlı ve etli dolmaların ve sarmaların, soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların içeriğini listelemek.
- Geleneksel mutfığa göre zeytinyağlı ve etli dolmaların ve sarmaların, soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların reçetesini açıklamak.

Beceri:

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Soğuk ve sıcak mezelerin, turşuların ve kebabların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Zeytinyağlı dolma ve sarmaları hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Etli dolma ve sarmaları hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Soğuk mezeleri hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- Sıcak mezeleri hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.

- Turşuları hazırlamak.
- Geleneksel kebabları tekniğine uygun şekilde hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.

Yeterlilik:

- Uygun malzemeleri kullanarak zeytinyağlı ve etli dolmaları ve sarmaları hazırlamak.
- Uygun malzemeleri kullanarak soğuk ve sıcak mezeleri hazırlamak.
- Uygun malzemeleri kullanarak, konuk taleplerine ve tekniğine uygun şekilde geleneksel kebabları hazırlamak.
- Uygun malzemeleri kullanarak turşuları hazırlamak.

DAL DERSLER: Mutfak Yönetimi ve Denetimi
M: Menülerin Planlanması
M: Dijital Menü Kartı Oluşturma ve Maliyet Hesaplama
M: Mutfak Organizasyonu, Yönetimi ve Materyal Kontrol

Hedef: Menülerin Planlanması, Dijital Menü Kartı Oluşturma ve Maliyet Hesaplama, Mutfak Organizasyonu, Yönetimi ve Materyal Kontrol başlıklı modüller “Dal Dersleri: Mutfak Yönetimi ve Denetimi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Farklı türlerde menülerin planlanmasına ve oluşturulmasına, işletme prosedürleri doğrultusunda dijital menü kartlarının oluşturulmasına, maliyet analizinin yürütülmesine, mutfağın genel yönetimi ile materyal kontrolünün gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

Bilgi:

- Farklı türlerde dengeli menülerin oluşturulması için beslenme ve yiyecek üretiminin temel ilkelerini bilmek.
- Maksimum karlılığı sağlamak için maliyet analizinin temel ilkelerini bilmek.
- Satın alma ve stok takibinin temel ilkelerini açıklamak.

Beceri:

- Farklı mutfaklara ait yemeklerin ve besin öğelerinin analizini yapmak.
- Maliyet analizi yapmak.
- Dijital menü kartı oluşturmak.
- Dünya mutfaklarına ait dengeli ve uyumlu menüler geliştirmek.
- Farklı diyet gereksinimleri için dengeli ve uyumlu menüler geliştirmek.
- İhtiyaca göre satın alma faaliyetlerini yürütmek.
- Stok takibini yapmak.
- Yiyecek üretimi faaliyetlerinin koordinasyonunu yapmak.
- Yiyecek üretimi faaliyetlerinin denetlemesini yapmak.
- Mutfak ekibine liderlik etmek.
- Mutfak ekibini etkin şekilde yönetmek.

Yeterlilik:

- Farklı taleplere ve ihtiyaçlara yönelik menü planlaması yapmak.
- Maliyet analizi yaparak dijital menü kartı oluşturmak.
- Materyal takibi faaliyetlerini yürütmek.
- Mutfak ekibini etkili ve uyumlu şekilde yönetmek.
- Mutfak ekibine liderlik etmek.

4. 'ORTAOKULLAR İLE ORTAÖĞRETİM KURUMLARI SINIF GEÇME SINAV TÜZÜĞÜ'NE VE 'İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ UYGULAMASI' GENELGESİ'NE GÖRE ÖĞRENCİLERİN BAŞARILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Kültür Dersleri için;

- "Ortaokullar ve Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme Değerlendirme Tüzüğü" temel alınır.
- Öğrenci, değerlendirme ölçeğini kullanarak öğrenme sonuçlarının değerlendirilmesine dayalı olarak diplomada gösterilen notları alır.

Ortak alan ve Dal Dersleri için;

- Mesleki Teknik Öğretim kapsamında, seviye yeterliliği elde etmek için yapılan sınavlar aşağıdaki gibidir:
 - ✓ Meslek teorisi
 - ✓ Meslek uygulaması
- Sadece teori ve uygulamaya değil, aynı zamanda projelere ve işe yerleştirme ve de özellikle beceri eğitimine atıfta bulunulması çok önemlidir ve her birinin ağırlığı modüle göre farklılık göstermektedir.
- Derecelendirme sistemi, *Genel Orta Öğretim Dairesi (Görevleri ve Çalışma Esasları) Yasası'nın 13. Maddesi'nin 1.fıkrasında ve Mesleki Teknik Öğretim Dairesi (Görevler ve Çalışma Esasları) Yasası'nın 17. Maddesi'nin 1. fıkrasına dayalı Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme Sınav Tüzüğü'nde* belirtilmiştir.
- Yukarıda adı geçen Tüzük'e göre, değerlendirme için aşağıdaki yönergeler gözetilir: **Puanlama sistemi** (Bölüm 2, Madde 6, Paragraf 1)
 - a) Sınavlarda notlar sayısal olarak "10" üzerinden verilir. Kesirli notlara izin verilmez. Ortalama notlar hesaplandığında, 0,5 ve üzeri kesirli sayılar yukarı yuvarlanır; 0,5'in altındaki kesirler dikkate alınmaz.
 - b) Notlara karşılık gelen seviyeler aşağıdaki gibidir:

9-10	Çok iyi
7-8	İyi
5-6	Orta
3-4	Zayıf
1-2	Çok zayıf
0	Sıfır

- **Dönem, Sınavlar ve Puanlama** (Bölüm 2, Madde 5, Paragraf 9'a göre)- bir akademik yılda iki dönem vardır. Öğrenciler aldıkları derslerin her biri için her iki dönemin sonunda bir dönem notu almak zorundadır. Genel dersler, meslek dersleri ve staj (işe yerleştirme) için değerlendirme ve not verme işlemleri farklıdır.
- **Genel kurslar**, Genel Eğitim ile aynı şekilde değerlendirilir. Akademik Yıl Çizelgesine göre, her yarıyılıda bir ara sınav ve bir final sınavı yapılır. Ara sınav, dönem başından bu noktaya kadar olan müfredatı kapsar. Final sınavı, o dönem için tüm müfredatı kapsar. Öğrencinin değerlendirmesine katkıda bulunan üçüncü bir bileşen, ev ödevleri / projelerdir. Bir öğrencinin yarıyıl sonu notunu

hesaplamak için aşağıdaki formül her iki yarıyıl için de geçerlidir.

Öğrencinin ev ödevleri için ortalama notu **1** ağırlıklı
Öğrencinin ara sınav notu **2** ağırlıklı
Öğrencinin final sınav notu **3** ağırlıklı
Öğrencinin dönem sonu notu: Yukarıdakilerin toplamının 6'ya bölünmesi

- Meslek kurslarının ağırlıkları ve derecelendirilmesine ve işe yerleştirmeye ilişkin usul ve esaslar, Tüzük hükümlerine ek olarak bir genelge ile ayrıca tanımlanmıştır.
- Kurs çalışmasının bir parçası olarak her dönemde tamamlanan her bir sonunda bir sınav" ile ayrı ayrı değerlendirilir.
- Bu sınavlar yalnızca teori temelli, uygulamaya dayalı veya her ikisinin bir kombinasyonu olabilir; bu durumda teorik içerik genellikle %30, pratik yönü değerlendirmeye %70 katkıda bulunur.
- Bir öğrencinin her dönem için bir meslek dersi notunu hesaplamanın formülü şu şekildedir:

Öğrencilerin ev ödevleri için ortalama notu **1** ağırlıklı
Modül sınavları için öğrenci ortalama notu **5**
Öğrencinin dönem sonu notu: Yukarıdakilerin toplamının 6'ya bölünmesi

- İşyerinde Beceri Eğitimi sınavı, komisyon başkanı olarak görev yapan Okul Müdürü, koordinatör veya varsa atölye öğretmeni, varsa o meslek alanından olan Okul Müdürü'nün görevlendireceği en az bir öğretmenden ve işyeri Eğitim Koordinatöründen oluşan Özel Komisyon tarafından yapılır.
- Bu sınav okulda veya işyerinde yapılabilir.
- **Yıl sonu geçme notu-** öğrencinin bir dersi başarıyla tamamlayıp tamamlamaması, yıl sonu notunu oluşturan iki dönem sonu notunun matematiksel ortalamasına göre belirlenir.
- Öğrenci yıl sonu notu: Yukarıdaki şekilde hesaplanan iki dönem notunun ortalama notudur.
- Yıl sonu geçme notu en az 5'tir. Ancak, bir öğrencinin belirli bir ders için ikinci dönem notu en az 7 ise, o dersi birinci dönemde başarısız olsa bile (yani 5'in altında puan) geçer.
- İşletmelerde Beceri Eğitimi için yıllık plan yapılır ve bu yıllık planlara uygun değerlendirme kriter tabloları alan öğretmenleri tarafından hazırlanır. İşletmelerde Beceri Eğitimi sınavları Özel Komisyon tarafından yapılır. İşletmelerde Beceri Eğitimi Uygulaması İşletmelerde Beceri Eğitimi Kılavuzuna uygun olarak yapılır. Buna göre:
- İşletmelerde Beceri Eğitimi Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı Mesleki Teknik Öğretim Dairesi tarafından düzenlenmiştir.
- Çalışılacak günler ve toplam saat alan programına göre belirlenir. Günde maksimum 8 saatten fazla çalıştırılmaz.
- Beceri eğitimine katılan öğrenciler Çıraklık ve Mesleki Eğitim Yasası (28/1988) kapsamındadır.
- Mesleki Teknik Öğretim Dairesi tarafından meslek lisesi öğrencileri ve atölye öğretmenleri sigorta kapsamındadır.
- Beceri eğitimi ile ilgili diğer uygulamalarla ilgili diğer detaylar söz konusu kılavuzda açıklanmıştır.

İşletmelerde Beceri Eğitimi için;

- İşletmelerde Beceri Eğitimi Sınavları Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme Tüzüğü (Madde 9 (2) tarafından düzenlenmiştir ve sınavlar dönem sonunda yapılır. Sınav özel komisyon tarafından düzenlenir. Özel Komisyon, Okul Müdürü komisyon başkanı, varsa o alana ait atölye şefi veya bölüm şefi, okul müdürünün görevlendireceği en az bir öğretmen ve işyeri Eğitim Sorumlusundan oluşur. Sınavlar okulda ve işyerinde yapılabilir. Yıl Sonunda başarısız olan öğrenciler bütünleme döneminde aynı şekilde sınavlara alınırlar.
- İşletmelerde Beceri Eğitimi sınavları, iş yerinde değerlendirme kriterlerine göre, süreç boyunca veya süre. Bitiminde toplu olarak yapılır. Ancak Elektrik Elektronik, Muhasebe (Banka vb. iş yerleri) gibi uygulama sınavları yapılamayan alanlarda okul ortamları değerlendirme için kullanılabilir. Sınavın iş yeri sorumlusu ve öğretmen tarafından ortak yapılması esastır.
- İşletmelerde Beceri Eğitimi sınavları Uygulamalı Sınav (Değerlendirme Kriterleri) ve İş Dosyanın tutulmasından (doğru-temiz tutma, günlük raporların, kanıtların değerlendirilmesi gibi) oluşur.

Değerlendirme;

1. Alanlara göre farklılık göstermektedir. Değerlendirmede esas, öğrencinin alanına yönelik işletmede bulunduğu süre içerisinde yapmış olduğu yeterliliklerin veya ürünlerin ölçümüdür. Bu ölçüm yapılırken değerlendirme kriterleri ve iş dosyası dikkate alınır.
 2. Alanlara göre değerlendirme farklılıkları o alanla ilgili iş dosyasında belirtilmiştir.
 3. İş dosyasındaki değerlendirme yöntemleri esas alınır.
- **Yıl sonu ders geçme notu** – öğrencinin bir dersi başarıyla tamamlayıp tamamlamaması, yıl sonu notunu oluşturan iki dönem sonu notunun matematiksel ortalamasına göre belirlenir. **Öğrenci yıl sonu notu**, yukarıdaki şekillerde hesaplanan iki dönem notunun ortalama notudur. Ortaya çıkan herhangi bir kesirli sayı yukarıda E bölümünün a paragrafında açıklandığı gibi ele alınır.
 - İşletmelerde beceri eğitimi göre öğrencilerin, beceri sınavında başarılı sayılabilmesi için “beceri puanı” en az 50 olmak kaydı ile, birinci ve ikinci dönem puanları ile beceri sınav puanının aritmetik ortalamasının en az 50 veya sadece beceri sınav puanının 70 olması gerekmektedir.
 - Bu sınavdan başarılı olmayan öğrenciler yaz sezonu bitip yeni eğitim yılı başladığında (Eylül ayında) beceri eğitimi sorumluluk sınavına girmeleri gerekecektir.

Öğrencinin bir sınıfı ve öğretim programını başarı ile tamamlamasına dair diğer şartlar: Meslek Lisesi öğrencilerinin sınıf geçmesi ve eğitim sürecini tamamlayıp diploma almaya hak kazanması ile ilgili diğer konu ve şartlar **Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme Sınav Tüzüğü**'nde belirtilmiştir.

5. ALTYAPI İLE İLGİLİ GEREKSİNİMLER

Aşçı Seviye 4 mesleğine yönelik verilen eğitim ve öğretimin amaçlarına ulaşmak için eğitim ve öğretim kurumu şunları sağlamalıdır:

5.1 TEORİK EĞİTİM İÇİN EĞİTİM ODALARI

Eğitimin gerçekleştirilmesi için gerekli olan oda, eğitim ve teknik destek, her bir eğitim odası için ayrı ayrı belirlenmelidir.

Ana ekipman- masalar, sandalyeler, beyaz tahta, teknik ve görsel-işitsel yardımcıları (slayt projektörü, tepegöz, bilgisayar vb.)

Yardımcı ekipman- kalemler, kâğıt, çöp kutusu.

Eğitim yardımcıları- ilgili uzmanlık alanı için temel, yardımcı ve tamamlayıcı malzemeleri gösteren posterler, teknolojik süreç hakkında filmler, incelenen konuların bir dizi ders kitabı.

5.2. EĞİTİM ATÖLYESİ / LABORATUVAR

Mesleki pratik eğitim, eğitim atölyesinde gerçekleştirilir. Çalışılan mesleğe ve uzmanlığa bağlı olarak, atölyelerin makine ve cihazların yanı sıra ilgili yardımcıları donatılmış olmaları gerekir. Eğitim atölyeleri, tüm stajyerler için işyerlerinin/çalışma yerlerinin yanı sıra eğitmen için de bir işyeri/çalışma yeri sağlamalıdır.

Stajyerin işyeri, ilgili faaliyet için normları ve metodolojik gereksinimleri karşılamalıdır. İşyeri/çalışma yeri, çalışmak için gerekli olan makineler, aletler ve teçhizatların bulunduğu bir alandır. İş yerlerinin yerleşimi, aydınlatma, vazgeçilmez çalışma cephesi ve gerekli hammaddelere işlevsel yakınlık gereksinimlerini karşılar.

Eğitim atölyesi için düzenleyici gereklilikler, orada yürütülen faaliyetlere, teknolojik süreç türlerine, ergonomik ve estetik gerekliliklere ve metodolojik kılavuzlara uygun olmalıdır.

Ana ekipman: Aspiratör, atölye buzdolabı, besin hazırlama üniteleri, bulaşık makinesi, bulaşık yıkama teknesi, çalışma tezgâhı, çelik dolaplar, çelik tezgâh, çekmeceler, davlumbaz, evye, gazlı ve elektrikli benmari, gazlı ve elektrikli fritöz çeşitleri, gazlı ve elektrikli ocak ve fırın çeşitleri, malzeme dolabı, mermer tezgâh, tezgâh, el yıkama lavabosu, fırın, fritöz, hazırlık tezgâhı, ızgara, iletişim araçları, İSG ile ilgili donanımlar, ocak, sebze yıkama teknesi, soğuk oda.

Yardımcı ekipman: Buharlı pişirici, kıyma makinesi, mikser, mutfak robotu, mutfak terazisi, patates dilimleme makinesi, patates soyma makinesi, rondo, salamander, sebze doğrama makinesi, şefindiş, açık büfe sunum tepsileri, arabalar(soğuk/sıcak malzeme arabaları, servis arabaları), baklava tepsisi, balık tencereleri, baskül benmari, blender, buhar tenceresi, cam kalıplar, cezve, servis takımları sıcak su potu, sıvı ölçü kabı, düdüklü tencere, ecza dolabı ve ilkyardım malzemeleri, elek çeşitleri, fırın kapları, fırın tepsisi, fırın termometresi, gastronom küvet kapağı, gastronom küvet, hamur makinesi, hassas tartı, haşere ilaçları, kâğıt havlu, kağıt havluluk, kahve makinesi, karıştırma kabı, kazan, kek kalıpları, kevgir, kişisel koruyucu donanımlar (KKD), makarna açma makinası, manuel yangın alarm tertibatı, su sebili, tart kalıpları, tavalalar, telefon, telsiz, temizlik araç ve gereçleri, temizlik bezleri, temizlik deterjanları, tencereler tepsiler, yangın söndürme ekipmanı.

Aletler: Açacak çeşitleri, balık cımbızı, balık pulu temizleyici, çağrı cihazı, çekçek, çırpma teli, çin külahları, çorbalık, deterjanlar, dezenfektan havuzu, dezenfektanlar, dilimleme bıçağı, doğrama bıçakları doğrama tahtaları, ekmek bıçağı, ekmek kalıpları, et ağırlığı, et bıçağı, et dövme demiri/kütüğü, et termometresi, et tokmağı, fırça çeşitleri, fileto bıçağı, fişek sosluk, huniler, ısıölçer, kemik testeresi (hızır), kepçeler, kesme kalıpları, konserve açacağı, kuver çeşitleri, küvet çeşitleri, masat maşa çeşitleri, mayonez kabı, merdane, muffin kapları, ofis malzemeleri, oklava, oluklu tava, oycak, ölçü kapları, ölçü kaşığı, pala, patates ezici, peynir kesme hızarı, pilav tenceresi, pişirme kaşığı, pişirme spatulası, pişirme zamanlayıcı, raflar, rende, reşo, sabunluk, satır, sebze bıçağı, sos kepçesi, sos tenceresi, soyacak çeşitleri, soyma bıçağı, spatula çeşitleri, standart bıçak, sünger, süzgeç, şaşula, un eleği, unlu mamul bıçağı, uyarı ve yön levhaları, wok tava.

İşyerinde/çalışma yerinde uygulamalı eğitim, uzmanlık ve ilgili mevzuat ve yönergelere göre seçilen işletmeler veya şirketler gibi özelleşmiş bir ortamda gerçekleştirilir.

ANNEX: DESCRIPTION OF MODULES' CONTENT

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Sağlığı ve Güvenliği	
Modül Adı ve Kodu	M: İş Sağlığı ve Güvenliği	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-8 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İş yerinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarının temel terminolojisi, yönetmelikleri ve analizini öğretmek, işyeri sağlığı, güvenliği, ilk yardım bilgi, beceri ve yeterlilikleri sağlamaktır.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerini bilmek ve uygulamak. İş yerini bu esaslar doğrultusunda çalışma güvenliği sağlayacak şekilde düzenleyebilmek.</p> <p>ÖK: İş yeri temizliğinin ve çalışanların sağlık durumlarının etkili ve düzenli takibini mümkün kılan bir program hazırlayabilmek.</p> <p>ÖK: Meslek grubuyla ilişkili hastalıkların farkındalığı ve bunların önlenmesi için gerekli tedbir almak ve bireylere güvenlik sağlayabilmek için çalışanların periyodik muayene edilmesi.</p> <p>ÖK: İş ile ilgili ortaya çıkabilecek bütün hastalıkları bilmek, anlamak ve olabildiğince önlenmesi.</p> <p>ÖK: Bireylerin güvenliliğini sağlayabilmek.</p> <p>ÖK: Bilgi ve araçların güvenli kullanılabilmesini sağlamak.</p> <p>ÖK: İş yeri güvenliğinin sağlanması için gerekli kişisel koruma ekipmanının bakımını sağlayabilmek ve sivil savunma.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin kuralları bilmek. • İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri bilmek. • İş yerinde yürütülen faaliyetlerde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında bilgi sağlamak. • Güvenlik ve sağlığın koruma önlemleri ve işaretleri ve sinyalleri hakkında bilgi sağlamak. • İşyerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında talimat vermek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İş yerinde sağlık ve güvenliği sağlamak için gerekli kurallar hakkında çalışanlara talimat vermek. • Gerekli koruma önlemlerinin alınmasını sağlamak. • İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri kullanmak. <p>Yeterlilik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İş gücü faaliyetlerinin, iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmeliklere uygun olarak yürütülmesini sağlar • İş yerinde güvenliğin sağlanması için yapılan uygulamalara katılır • İş faaliyetini güvenliği sağlayacak önlemlere uygun olarak gerçekleştirir • İşgücü faaliyetleri yürütülürken diğer çalışanların sorumluluğunu alır. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% Sınıf ortamında teorik olarak

	Alıştırmalar	İşlendikten sonra 30% atölye ortamında alıştırmalar yapılmaktadır.
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav• Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği• Ödev – Proje• Sunumlar	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Sağlığı ve Güvenliği	
Modül Adı ve Kodu	M: Çevre Koruma	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-8 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Bu modül ile çevre koruma hakkında gerekli bilgileri kavrayarak mesleğinizi yaparken çevre korumaya da katkıda bulunabilmektedir.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Çevre koruma kurallarının uygulayabilmek;</p> <p>ÖK: İş yerinde atıkların bertaraf edilmesi için güvenli yöntemler kullanabilmek;</p> <p>ÖK: Çevre için tehlike oluşturabilecek uygulamalardan kaçınmak (bozuk ve tehlikeli aletler)</p> <p>ÖK: Çevre kirliliğine yol açabilecek unsurlarının (görsel – işitsel-solunum) güvenli sınırlarını bilmek ve uygulayabilmek</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çevre koruma yönetmeliklerini bilmek. • Atıkların ayrı bir alanda toplanması için yapılması gereken düzenlemeleri bilmek. • Tehlikeli ürünlerin depolanması, kullanılması ve bertaraf edilmesi için gerekli uygulamaları bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tehlikeli ürünlerin, kullanılmayan malzemelerin, sarf malzemelerin ve diğer atıkların geri dönüşüm ve toplama kurallarına uygun olarak depolanması ve ayrıştırılmasının sağlamak. • Acil durum terminolojisi uygulamak/kullanmak. • Yangın ve acil durum güvenliği sağlamak için önlemlere uyulmasını denetlemek. • Kaza ve acil durumlarda kurallara uyulmasını denetlemek. • Kaza ve tehlike durumlarında çalışma ekibinde gerekli koordinasyonu sağlamak. <p>Yeterlilik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çevre kirliliğinin olası nedenlerini analiz eder, yangın veya acil durum risklerini değerlendirir, yangın ve acil durum güvenliğinin sağlanabilmesi için işyeri kurallarını güncelleme önerilerde bulunur. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% Sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% atölye ortamında alıştırmalar yapılmaktadır.
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav • Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği • Ödev – Proje • Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Sağlığı ve Güvenliği	
Modül Adı ve Kodu	M: Risk Önleme	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-8 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İş yerinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarının temel terminolojisi, yönetmelikleri ve analizini öğretmek, işyeri sağlığı, güvenliği, ilk yardım bilgi, beceri ve Yeterlilikleri sağlamaktır.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Meslek grubuyla ilişkili hastalıkların farkındalığı ve bunların önlenmesi için gerekli tedbir almak ve bireylere güvenlik sağlayabilmek için çalışanların periyodik muayene edilmesi.</p> <p>ÖK: İş ile ilgili ortaya çıkabilecek bütün hastalıkları bilmek, anlamak ve olabildiğince önlenmesi.</p> <p>ÖK: Bireylerin güvenliğini sağlayabilmek.</p> <p>ÖK: Bilgi ve araçların güvenli kullanılabilmesini sağlamak.</p> <p>ÖK: İş yeri güvenliğinin sağlanması için gerekli kişisel koruma ekipmanının bakımını sağlayabilmek ve sivil savunma.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> İş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin kuralları bilmek. İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri bilmek. İş yerinde yürütülen faaliyetlerde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında bilgi sağlamak. Güvenlik ve sağlığın koruma önlemleri ve işaretleri ve sinyalleri hakkında bilgi sağlamak. İşyerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında talimat vermek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İş yerinde sağlık ve güvenliği sağlamak için gerekli kurallar hakkında çalışanlara talimat vermek. Gerekli koruma önlemlerinin alınmasını sağlamak. İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri kullanmak. <p>Yeterlilik:</p> <ul style="list-style-type: none"> İş gücü faaliyetlerinin, iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmeliklere uygun olarak yürütülmesini sağlar İş yerinde güvenliğin sağlanması için yapılan uygulamalara katılır İş faaliyetini güvenliği sağlayacak önlemlere uygun olarak gerçekleştirir İşgücü faaliyetleri yürütülürken diğer çalışanların sorumluluğunu alır. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% Sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% atölye ortamında alıştırmalar yapılmaktadır.
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	

Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav• Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği• Ödev – Proje• Sunumlar

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mesleki Yabancı Dil	
Modül Adı ve Kodu	M: İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, mutfak araçları ve gereçleri ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <p>ÖK: Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde ifade eder.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mutfak araç ve gereçlerinin İngilizce karşılıklarını bilmek. Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların İngilizce dilindeki karşılıklarını bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak. Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak. Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak. Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak. Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek. Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak. Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak. İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak. Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak. Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak. Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. <p>Yeterlilik:</p> <ul style="list-style-type: none"> Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi.	

	İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mesleki Yabancı Dil	
Modül Adı ve Kodu	M: İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, hijyen kuralları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Hijyen sözcüğünü ve önemini İngilizce dilinde ifade eder. ÖK: Hijyen kurallarını İngilizce dilinde ifade eder.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Hijyen kurallarını İngilizce dilinde açıklamak Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak. Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak. Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak. Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak. Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek. Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak. Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak. İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak. Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak. Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak. Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. Yeterlilik: <ul style="list-style-type: none"> Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	

Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mesleki Yabancı Dil	
Modül Adı ve Kodu	M: İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, yiyecekler ve yemek kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <p>ÖK: Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin İngilizce karşılıklarını bilmek. • Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek. • Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası reçeteleri İngilizce dilinde açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak. • Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak. • Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak. • Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak. • Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek. • Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak. • Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak. • İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak. • Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak. • Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak. • Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. <p>Yeterlilik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik

	İş yeri	alıştırmaların gerçekleştirilmesi
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mesleki Yabancı Dil	
Modül Adı ve Kodu	M: İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, içecekler ve içecek servisi kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: İçecek isimlerini İngilizce dilinde ifade eder. ÖK: Konukların istek ve şikâyetlerini alır.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin İngilizce karşılıklarını bilmek. • İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın İngilizce karşılıklarını bilmek. • İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin İngilizce karşılıklarını bilmek. • İşletme prosedürlerini açıklayacak İngilizce ifadelerle açıklayabilmek. • Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin İngilizce karşılıklarını bilmek. • Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak. • İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak. • Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak. • Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak. • Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak. • Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek. • Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak. • Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak. • İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak. • Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak. • Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak. • Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. <p>Yeterlilik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında

	Alıştırmalar	işlenmesi 30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İkinci Mesleki Yabancı Dil	
Modül Adı ve Kodu	M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, mutfak araç ve gereçleri ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Mutfak eşya ve gereçlerini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Mutfak araç ve gereçlerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek. Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak. Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak. Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak. Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak. Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek. Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak. Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak. İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak. Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak. Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak. Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. Yeterlilik: <ul style="list-style-type: none"> Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		

Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İkinci Mesleki Yabancı Dil	
Modül Adı ve Kodu	M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, hijyen kuralları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Hijyen sözcüğünü ve önemini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Hijyen kurallarını temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek. Hijyen kurallarını ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak. Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak. Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak. Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak. Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak. Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek. Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak. Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak. İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak. Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak. Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak. Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. Yeterlilik: <ul style="list-style-type: none"> Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik

	İş yeri	alıştırmaların gerçekleştirilmesi
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	İkinci Mesleki Yabancı Dil
Modül Adı ve Kodu	M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, yiyecekler ve yemek kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none">• Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• Geleneksel ve uluslararası reçeteleri ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak. Beceri: <ul style="list-style-type: none">• Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.• Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.• Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.• Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.• Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.• Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.• Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.• İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.• Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.• Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.• Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. Yeterlilik:

	<ul style="list-style-type: none">Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	İkinci Mesleki Yabancı Dil
Modül Adı ve Kodu	M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları
Süre	12. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, içecek ve içecek servisi kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: İçecek isimlerini ve servisini yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. ÖK: Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none">• İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• İşletme prosedürlerini açıklayacak ikinci mesleki yabancı dildeki ifadelerle açıklayabilmek.• Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.• Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.• İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak. Beceri: <ul style="list-style-type: none">• Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.• Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.• Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.• Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.• Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.• Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.• Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.• İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.• Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.• Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.• Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde

	yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak. Yeterlilik: <ul style="list-style-type: none">Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Girişimcilik	
Modül Adı ve Kodu	M: Girişimcilik Esasları	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-1 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Girişimcilik alanındaki temel teorik formasyonlara hâkim olmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Girişimciliğin esaslarını bilmek ve anlamak; ÖK: Girişimciliğe yönelik tutum; ÖK: İşgücü piyasasında ürün fırsatlarını ve işlenmelerini değerlendirmek;	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Girişimciliğin esaslarını tanımlamak Girişimcilik faaliyetinin ilkelerini açıklamak Girişimcilik becerilerinin çeşitlerini göstermek, girişimci davranışın özelliklerini ifade etmek Beceri: <ul style="list-style-type: none"> İş alan ve faaliyetleri ile ilgili girişimcilik süreçlerini araştırmak Faaliyetlerin başarılı bir şekilde yönetilmesinin pratikteki örneklerini değerlendirmek Faaliyetlere uygun girişimci fikirler uygulamak Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none"> İşgücü faaliyetlerinin başarılı bir şekilde yürütülmesi için yeni fikirler sunmak İşgücü faaliyetlerini en üst seviyeye taşımak için çözüm önermek 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Girişimcilik	
Modül Adı ve Kodu	M: Etkili İletişim	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-1 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Motivasyonu yüksek, bir ödev kapsamında örnek bir olay/senaryodaki sorunları tespit ederek kararlar üretebilmek.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Bir vizyon çerçevesinde ticari fikirleri finansal açıdan değerlendirmek.</p> <p>ÖK: Endüstriyel süreçleri anlamak, değerlendirmek, hammadde, tamamlayıcı malzeme ve ekipman üreticileriyle ilgili bilgi edinmek</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> İletişimde etik kuralları tanımlamak Sözel ve sözel olmayan iletişim kurallarını listelemek Çakışma durumlarında uygun davranış sergilemek İş yazışmalarında geçerli kural ve yöntemleri listelemek <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İş iletişimi yürütmek- yazılı ve sözlü Müşteri memnuniyeti için gerekli bilgileri sağlamak Çakışma durumlarını önlemek Çakışma durumlarının çözümünde yardımcı olmak <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> İş arkadaşları ve müşterilerle etkili sözlü ve yazılı iletişim yürütmek, işyerinde etkili iletişim yöntemlerini uygulamak 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Girişimcilik	
Modül Adı ve Kodu	M: İşletme Planının Geliştirilmesi	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-1 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Girişimcilik alanındaki temel teorik formasyonlara hâkim, motivasyonu yüksek, bir ödev kapsamında örnek bir olay/senaryodaki sorunları tespit ederek kararlar üretebilmek, bu doğrultuda bir iş planı geliştirebilmeye yönelik bilgi, beceri ve Yeterlilikler sağlamaktır.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: İlk aşamada hizmet sağlamak, gerekli işlemleri yönetmek ve olası finansman fırsatlarını müzakere edebilme; ÖK: Ticari ve endüstriyel bir projelerin oluşturulmasına yönelik planlama ve temel faaliyetlerin yürütülmesi (fizibilite çalışmaları, izinler, gereksinimlerin yerine getirilmesi, idari yapı, sigorta, ürünün benimsenmesi, pazarlama ve satış sonrası hizmet);	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> İş yazışmalarında geçerli kural ve yöntemleri listelemek İş planının ana unsurlarını listelemek İş planı geliştirmenin gerekliliklerini ve aşamalarını açıklamak Piyasa ortamının faktörlerini belirlemek Beceri: <ul style="list-style-type: none"> İş yerinde iyileştirme gerektiren unsurları değerlendirmek Belirli bir faaliyet/kuruluşun geliştirilebilmesini sağlayacak fırsatları analiz etmek İş planı geliştirmenin tüm gerekliliklerini uygulamak Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none"> İş Planının proje geliştirme ekibine katılabilmek 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Ekip Çalışması	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Doğru şekilde, zamanda ve yerde ekip halinde çalışabilmek.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Küçük bir ekibe liderlik edebilmek, ekibi yapılacak çalışmaya göre küçük gruplara ayırabilmek, uygun görev dağılımı yapabilmek	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Ekipteki bireylerin konumlarını bilmek Ekipteki hiyerarşik ilişkileri açıklamak Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Takımdaki hiyerarşiye uymak Ekip içinde iletişim kurmak Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none"> İş protokolü doğrultusunda çalışma sürecindeki tüm katılımcılarla etkin iletişim kurmak Ekip çalışmasının sorumluluğunu üstlenmek 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: İş Organizasyonu	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Örgütsel yapıların çeşitlerini gösterebilmek ve işleyişi standartlaştırma yöntemlerini açıklamak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: İş planı hazırlayabilme, bireyler arasındaki en etkili iletişim yolunu seçebilmek ve işlevsel hiyerarşiye saygı göstermek.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> • Örgütsel yapıların çeşitlerini gösterebilmek • İşleyişi standartlaştırma yöntemlerini açıklamak Beceri: <ul style="list-style-type: none"> • İş akışını planlamak • Çalışmaları planlamak Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma sürecini etkin bir şekilde düzenlemek • İşyerinde değişiklik yapılması gerektiği durumlarda öneri sunmak, motive etmek 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav • Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği • Ödev – Proje • Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Sorun Tespiti ve Çözümü	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İşyerinde oluşabilecek sorunları tespit edebilmek ve çözebilmek.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Bilgileri derleyebilmek, analiz edebilmek ve sınıflandırmak, soru sorabilmek ve uygun çözümler üretmek.</p> <p>ÖK: Müşteri sorunlarının çözümü için doğru yöntemler kullanmak.</p> <p>ÖK: Sorun gidermek için etkili zaman yönetim tekniklerine başvurmak.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşyerinde veya dışında oluşabilecek herhangi bir problemi ve veya müşteri sorununu bulup anında çözmek <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bilgileri derlemek, analiz etmek ve kategorilere ayırmak, soru sormak ve uygun çözümler üretmek Müşterilerin sorunlarını çözmek için doğru yöntemleri izlemek <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sorunları çözmek için zaman yönetimi konusunda ustalaşmak 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	İş alanında kişisel gelişim.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit etmek.</p> <p>ÖK: Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Çalışanların iş alanında kişisel gelişimlerini sağlamak <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit edebilmek Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gelişim ve kariyer için doğru bilgi ve becerileri kavramak 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Kalite İzleme, Değerlendirme ve Kontrol	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Sürecin ve ürünlerin kalitesini yönetmek için gerekli bilgi, beceri ve Yeterlilik sağlamak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Değerlendirme ve kalite kontrol izleme prosedürlerini bilmek ve anlamak.</p> <p>ÖK: Kaliteyi izlemek, değerlendirmek ve kontrol edebilmek, uygun kalite güvence prosedür ve yöntemlerini uygulayabilmek.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Düşük kaliteli ürünleri sınıflandırmak ve dahil etmemek <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Deneyimlerini geliştirmek ve ilgili kişiler, bilimsel araştırma merkezleri ve küresel onaylı teçhizat tedarik eden şirketlerle paylaşmak için bilişsel, profesyonel ve teknik programlarda modern sistemler uygulamak Malzeme depolama miktarlarının kontrolünü gerçekleştirmek <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> En güncel teknolojiyi takip etmek ve tecrübelerini geliştirmek için gerekli olan ürünleri edinmek Mevcut depolama malzemelerini kontrol etmek Gider ve gelirlerin analizleri 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Meslek Etiği	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Ekip halinde çalışmak, iş yerinin işleyiş ve yönetimini sağlamak, sorunları tespit etmek ve çözmek, iş alanında kişisel gelişim, sürecin ve ürünlerin kalitesini yönetmek için gerekli bilgi, beceri ve yeterlilik sağlamak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Kaliteyi izlemek, değerlendirmek ve kontrol edebilmek, uygun kalite güvence prosedür ve yöntemlerini uygulayabilmek. ÖK: Müşteri memnuniyeti yönetiminin temel ilkelerini uygulayabilmek.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Müşteri memnuniyetini sağlayabilmek. Ahlak kavramlarını bilmek. Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Müşterilerin sorunlarını çözmek için doğru yöntemleri izlemek. Ahlak kavramlarını bilip uygulayabilmek 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği Ödev – Proje Sunumlar 	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon
Modül Adı ve Kodu	M: Salon Düzenlemesi
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-16 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için salon düzenlemesi kurallarına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak tamamlar.</p> <p>ÖK: Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masaya yerleştirir.</p> <p>ÖK: Masa örtülerini, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda masanın özelliğine ve servis türüne göre servis kurallarına uygun olarak masaya serer.</p> <p>ÖK: Peçeteleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak pratik ve hızlı şekilde katlar.</p> <p>ÖK: Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masalara yerleştirir.</p> <p>ÖK: Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak taşıyarak boşlarını toplar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken dikkat edilmesi gereken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını, kişisel koruyucu donanımları, hijyen ve sanitasyon prensiplerini bilmek.• Yiyecek içecek sektöründe genel olarak uygulanan ve/veya işletmenin özel olarak uyguladığı servis kurallarını bilmek.• Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirme düzenini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none">• Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.• Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gerekli hijyen ve sanitasyon prensiplerini uygulamak.• Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none">• İşletme ve konuk talepleri doğrultusunda gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak, hijyen ve sanitasyon

	prensiplerine uygun olacak şekilde salon düzenlemesini organize etmek.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon
Modül Adı ve Kodu	M: Catering Hizmetlerinin Organizasyonu
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-12 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için catering hizmetlerinin organize edilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Catering hizmetleriyle ilgili kavramları anlar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin genel işleyişini anlar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmetlerin türlerini bilir.</p> <p>ÖK: Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyetlerini kontrol eder.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Catering hizmetlerinin yürütülmesinde menü planlamanın önemini ve temel prensiplerini bilir.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleri sağlayan işletmelerde sunulan menülerin türlerini bilir.</p> <p>ÖK: Catering hizmetleri açısından yiyecek seçiminin, satın almasının ve saklamasının önemini anlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Catering hizmetleri ile ilgili temel kavramları, catering türlerini, catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmet çeşitlerini, catering hizmetlerinin sağlanmasında genel işleyişi bilmek. Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanın işlevlerini açıklamak. Catering hizmetleri kapsamında menü planlamanın temel prensiplerini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanı kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Catering hizmetleri kapsamında temel prensipler doğrultusunda menü planlamak. Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyet hesaplamasını yapmak. Catering hizmetlerini sağlamak için yiyecek seçmek, satın alma faaliyetlerini yürütmek ve uygun koşullarda saklamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden satış yapmak. Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş almak. Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri

	üzerinden sipariş bölme, ikram, iptal, iade, masa taşıma ve birleştirme işlemlerini yapmak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon	
Modül Adı ve Kodu	M: Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-12 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için satış otomasyonu sistemlerinin kurulup, işletilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemlerinin temel fonksiyonlarını bilir.</p> <p>ÖK: Satış otomasyonunun işletme açısından önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden satış yapar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden sipariş alır.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sisteminde sipariş bölme, ikram, iptal ve iade işlemlerini yürütür.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinde masa taşıma ve birleştirme yapar.</p> <p>ÖK: Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden hesap yazdırır.</p> <p>ÖK: Satış otomasyonu sistemlerinin ilave fonksiyonlarını bilir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dijital rezervasyon sistemlerinin ve satış otomasyonunun temel ve ilave fonksiyonlarını ve işletme açısından önemini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden satış yapmak. Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş almak. Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş bölme, ikram, iptal, iade, masa taşıma ve birleştirme işlemlerini yapmak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşletme ihtiyaçlarına uygun dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerini amacına uygun şekilde kullanmak. Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerinden işletme ihtiyaçlarına uygun rapor ve istatistikleri çekmek. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	

Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	
	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Genel Turizm	
Modül Adı ve Kodu	M: Turizm Hareketleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-10 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Ulusal ve uluslararası turizm literatürüne dayanarak turizm çeşitlerinin açıklanmasına yönelik bilgi kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm kavramını açıklar. ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm çeşitlerini açıklar. ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizmin etkilerini açıklar.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Turizm kavramını bilmek. Dünya literatüründe yer alan turizm çeşitlerini açıklamak. Farklı turizm çeşitlerinin ülke ekonomisine olan katkılarını ve etkilerini açıklamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	100% sınıf ortamında teorik
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	100%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Genel Turizm	
Modül Adı ve Kodu	M: Turizm İşletmeleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-10 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Ulusal ve uluslararası turizm literatürüne dayanarak turizm işletmelerinin işlevlerinin açıklanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm endüstrisinde yer alan işletmeleri açıklar. ÖK: Ulusal ve uluslararası literatüre göre turizm hareketine katılan konukların seyahat formalitelerini açıklar.	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Turizm sektöründe yer alan işletmelerin farklarını bilmek. Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteleri bilmek. Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteler doğrultusunda günlük operasyonu yürütmek. Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none"> Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları etkin şekilde kullanmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Genel Turizm	
Modül Adı ve Kodu	M: Ön Büro Hizmetleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-9 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Ulusal ve uluslararası turizm literatürüne dayanarak ön büro departmanının işlevlerinin açıklanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: İşletme prosedürüne uygun olarak ön büronun organizasyon yapısını açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal mevzuata ve standartlara uygun olarak konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak ön büroda kullanılan donanımları ve formları açıklar.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ön büro departmanının organizasyon yapısını bilmek. • Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklamak. • Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları ve formları bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları amacına uygun ve doğru şekilde kullanmak. • Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli formları amacına uygun ve doğru doldurmak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı ve konuk tarafından doldurulması gereken formların doğru ve eksiksiz şekilde doldurulmasını sağlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Genel Turizm	
Modül Adı ve Kodu	M: İletişim Teknikleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-7 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Turizm işletmelerinde nezaket ve görgü kurallarına uygun iletişim kurmaya yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşlarıyla olumlu ilişkiler kurar.</p> <p>ÖK: Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak beden dilini doğru kullanır.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Genel görgü ve nezaket kurallarını bilmek. Beden dilini anlamak. Beden dilinin insan iletişimindeki yerini ve önemini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşletmenin günlük operasyonu boyunca işletme prosedürlerini etkin şekilde uygulamak. Ekip arkadaşlarına ve konuklarla işletme prosedürlerini açıklamak. Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda iletişim kurmak Beden dilini açık ve net iletişim kurmak amacıyla etkin şekilde kullanmak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşletme prosedürlerini etkin şekilde uygulayarak günlük operasyonu yürütmek. Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda, beden dilini etkin şekilde kullanarak konuklarla ve ekip arkadaşlarıyla iletişim kurmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Temel Beslenme	
Modül Adı ve Kodu	M: Besin Öğeleri	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-13 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda genel beslenme ilkeleri çerçevesinde besin öğelerinin menüler içinde doğru ve dengeli şekilde kullanılmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.</p> <p>ÖK: Genel beslenme alanında temel besin öğelerini listeler.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori, besin ve su miktarına göre su kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel kavramları, temel besin öğelerini listelemek. Protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin öğelerinin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak. Farklı besin öğelerinin vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin öğelerini dikkate alarak menü hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Var olan menüleri besin öğelerinin ve gruplarının dengeli ve yeterli dağılımına göre değerlendirmesini yapmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	100% sınıf ortamında teorik
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	

Modülün değerlendirilmesi	100%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Temel Beslenme	
Modül Adı ve Kodu	M: Besin Grupları	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-10 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda genel beslenme ilkeleri çerçevesinde besin gruplarının menüler içinde doğru ve dengeli şekilde kullanılmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken kullanması gereken besin gruplarını listeler.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, et, yumurta kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Porsiyon miktarını tespit ederken, yağ ve şekerleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p>ÖK: Menülerinde tüm besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer verir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel besin gruplarını listelemek. Etin, yumurtanın, kuru baklagillerin, yağlı tohumların, sütün ve süt ürünlerinin, tahılların ve türevlerinin, sebzelerin ve meyvelerin, yağların ve şekerlerin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak. Farklı besin gruplarının vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak. Yiyecek porsiyonlamanın temel kurallarını bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde et, yumurta, kuru baklagiller, yağlı tohumlar, süt ve süt ürünleri, tahıllar ve türevleri, sebze ve meyveler, yağ ve şekerler gibi besin gruplarını dikkate alarak menü hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Talebe ve muhtelif beslenme ihtiyaçlarına bağlı olarak, tüm besin öğelerine ve gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer vererek yeni menüler geliştirmek. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	100% sınıf ortamında teorik
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	100%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	



Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular

- Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)
- Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Temel Beslenme	
Modül Adı ve Kodu	M: Hijyen ve Sanitasyon	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-13 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat ve sistemleri açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre hijyen, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını açıklar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</p> <p>ÖK: Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatı bilmek. Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanması için uygulanan sistemleri bilmek. Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası sistemleri bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde çalışma ortamının hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak. Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde kullanılan ekipman ve araçların hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği sistemlerini etkin şekilde uygulamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	

Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	
	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Temel Mutfak Uygulamaları
Modül Adı ve Kodu	M: Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-4 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bulaşık yıkama ve çöp atımının tamamlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Bulaşık yıkamada kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre, işlem basamaklarını takip ederek bulaşığı elde yıkar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre, işlem basamaklarını takip ederek bulaşığı makinede yıkar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına ve yerel mevzuata göre, işlem basamaklarını takip ederek çöpleri ayrıştırır.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına ve yerel mevzuata göre, işlem basamaklarını takip ederek çöp atımı.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bulaşık yıkama ve çöp atımı için alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kişisel koruyucu donanımı ve hijyen sanitasyon kurallarını bilmek. • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bulaşık yıkama ve çöp atımında kullanılan, makine, ünite, özellikli araç ve ekipmanı, kullanım amaçlarını ve işlevlerini bilmek. • Bulaşık yıkama ve çöp atımında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerden çıkan çöplerin ayrıştırılması için yerel mevzuatın gerekliliklerini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kişisel koruyucu donanımı ve hijyen sanitasyon kurallarını dikkate alarak elde ve makinede bulaşık yıkmak. • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bulaşık yıkama ve çöp atımında kullanılan, makine, ünite, özellikli araç ve ekipmanı, kullanım amaçlarına uygun olacak şekilde kullanmak. • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerden çıkan çöpleri yerel mevzuatın gerekliliklerine göre ayrıştırmak. • Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde

	<p>alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kişisel koruyucu donanımı ve hijyen sanitasyon kurallarını dikkate alarak çöp atmak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. • İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. • İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre bulaşığı elde ve makinede yıkamak. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına ve yerel mevzuata göre çöpleri ayrıştırarak atmak. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Temel Mutfak Uygulamaları	
Modül Adı ve Kodu	M: Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzelerin pişirmeye hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Sebze pişirmede kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre sebze pişirmede kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Sebze pişirmede kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek sebzeleri tekniğine uygun olarak doğrar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek lezzet verici karışımları hazırlar.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek lezzet verici karışımları uygun koşullarda saklar.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sebzelerin pişirmeye hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Sebzelerin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Sebzelerin pişirmeye hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Uluslararası mutfığa göre, doğrama tekniklerini listelemek. Lezzet verici karışımların içeriğini listelemek. Lezzet verici karışımların reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sebzelerin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Uluslararası mutfığa göre farklı tekniklerle sebzeleri doğramak. Lezzet verici karışımları hazırlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla	

	değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Temel Mutfak Uygulamaları
Modül Adı ve Kodu	M: Salata ve Salata Sosları
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak temel salatalar ve soslarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan salataların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca salata çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salata sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde et ve sakatatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Salataların ve salata soslarının hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Salataların ve salata soslarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Salataların ve salata soslarının hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca salataları ve salata soslarını listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebzelerle, kuru baklagillerle, et ve sakatatlarla, deniz ürünleriyle hazırlanan salataların ve soslarının içeriğini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebzelerle, kuru baklagillerle, et ve sakatatlarla, deniz ürünleriyle hazırlanan salataların ve soslarının reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Salataların ve salata soslarının hazırlanması esnasında

	<p>kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</p> <ul style="list-style-type: none">Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebzelerle, kuru baklagillerle, et ve sakatatlarla, deniz ürünleriyle salataları ve soslarını hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none">Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde salataları ve soslarını hazırlamak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DESLER	Temel Mutfak Uygulamaları
Modül Adı ve Kodu	M: Hamur Çeşitleri
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak temel hamur çeşitlerinin hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Hamurların hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hamurların hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan ürünler hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde özleştirerek yapılan çırpılarak hazırlanan hamurlardan ürünler hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde özleştirerek yapılan pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hamurların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Hamurların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Hamurların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre mayalı hamurların, özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurların, çırpılarak hazırlanan hamurların, pişirilerek yapılan hamurların içeriğini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre mayalı hamurların, özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurların, çırpılarak hazırlanan hamurların, pişirilerek yapılan hamurların reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hamurların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre mayalı hamurları, özleştirerek yapılan basit ve yumurtalı hamurları, çırpılarak hazırlanan hamurları ve pişirilerek yapılan hamurları hazırlamak.

	Yeterlilikler:	
	<ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak istenilen hamur çeşitlerini hazırlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Temel Mutfak Uygulamaları	
Modül Adı ve Kodu	M: Yumurtalar	
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-4 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurta yemeklerinin hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan yumurta çeşitlerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca yumurta çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda yumurtaları pişirmeye hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde yumurta pişirir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yumurta yemeklerinin beslenme açısından yerini ve önemini bilmek. • Yumurta yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Yumurta yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca yumurta yemeklerinin içeriğini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca yumurta yemeklerinin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yumurta yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre başlıca yumurta yemeklerini hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konuk talebine göre yumurta yemeklerini hazırlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırılmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	

Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Temel Mutfak Uygulamaları
Modül Adı ve Kodu	M: Çorbalar
Süre	9. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak temel çorbaların hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan çorbaların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca çorbaların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondalarını hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kremalı çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pürel çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası sıcak çorbaları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası soğuk çorbaları hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temel çorbaların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Temel çorbaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Temel çorbaların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre çorba fondalarının içeriğini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre çorba fondalarının reçetesini açıklamak.

	<ul style="list-style-type: none"> Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre berrak çorbaların, kremalı çorbaların, taneli çorbaların, pürel çorbaların, sıcak ve soğuk çorbaların içeriğini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre berrak çorbaların, kremalı çorbaların, taneli çorbaların, pürel çorbaların, sıcak ve soğuk çorbaların reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Temel çorbaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre çorba fondlarının hazırlamak. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre berrak çorbaları, kremalı çorbaları, taneli çorbaları, pürel çorbaları, sıcak ve soğuk çorbaları hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak çorba fondlarını ve çorbaları hazırlamak. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Sebze Garnitürleri
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-6 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Temel Mutfak Uygulamaları
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebze garnitürlerinin hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Garnitürlerin hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre garnitürlerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Uluslararası doğrama tekniklerini bilir.</p> <p>ÖK: Uluslararası pişirme tekniklerini bilir.</p> <p>ÖK: Pişirme için hazırlanmış sebzelerin saklanmasıyla ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p>ÖK: Garnitürleri hazırlarken, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yapılacak olan işe uygun bıçağı tekniğine göre kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenen uluslararası doğrama tekniklerini garnitürleri hazırlamada kullanır.</p> <p>ÖK: Pişirme için hazırlanmış sebzeleri ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda saklar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, istenen uluslararası pişirme teknikleri ile reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sebze garnitürlerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde lezzet verici karışımları hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebze garnitürlerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Sebze garnitürlerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Sebze garnitürlerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Sebze garnitürlerinin hazırlanmasında kullanılan uluslararası doğrama tekniklerini bilmek. • Hazırlanmış sebzelerin gıda güvenliği açısından saklama koşullarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebze ve patates garnitürlerinin içeriğini listelemek.

	<ul style="list-style-type: none"> Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sebze ve patates garnitürlerinin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. Sebze garnitürlerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Uluslararası doğrama tekniklerini kullanarak sebze ve patates garnitürlerini hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak sebze ve patates garnitürlerini hazırlamak. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve Değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler	
Modül Adı ve Kodu	M: Sebze Yemekleri	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-6 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebze yemeklerinin hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan sebze yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sebze yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sıcak sebze yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde soğuk sebze yemeklerini pişirir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebze yemeklerinin beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. • Sebze yemeklerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Sebze yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Sebze yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıcak ve soğuk sebze yemeklerinin içeriğini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıcak ve soğuk sebze yemeklerinin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebze yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıcak ve soğuk sebze yemeklerini hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde sıcak ve soğuk sebze yemeklerini hazırlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama	

	sınavı ile değerlendirilmesi.
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Ana Soslar
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-6 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ana sosların hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde domates ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sıvı yağ ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tereyağı ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde beyaz fond ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kahverengi fond ile yapılan sosları hazırlayarak servis eder.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ana sosların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Ana sosların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Ana sosların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre ana sosların içeriğini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre ana sosların reçetelerini açıklamak. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre süt ile yapılan sosların, domates ile yapılan sosların, sıvı yağ ile yapılan sosların, tereyağı ile yapılan sosların, beyaz ve kahverengi fond ile yapılan sosların içeriğini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre süt ile yapılan sosların, domates ile yapılan sosların, sıvı yağ ile yapılan sosların, tereyağı ile yapılan sosların, beyaz ve kahverengi fond ile yapılan sosların reçetesini açıklamak.

	Beceri: <ul style="list-style-type: none"> Ana sosların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre süt ile yapılan sosları hazırlamak. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre domates ile yapılan sosları hazırlamak. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre sıvı yağ ve tereyağı ile yapılan sosları hazırlamak. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre beyaz ve kahverengi fond ile yapılan sosları hazırlamak. Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak yemeklere eşlik etmek üzere ana sosları hazırlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Makarnalar
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-6 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak makarnaların hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan makarnaların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca makarna çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Makarna yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre makarna yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Makarna yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait makarnaları pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklara ait makarnaları pişirir.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Makarnaların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Makarnaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Makarnaların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre makarnaların içeriğini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre makarnaların reçetelerini açıklamak. Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait makarnaların ve soslarının içeriğini listelemek. Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait makarnaların ve soslarının reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Makarnaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Geleneksel mutfağa ve uluslararası mutfağa ait makarnaları ve soslarını hazırlamak.

	Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none">Konuk talebine göre makarnaları ve soslarını hazırlamak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı	
DESLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler	
Modül Adı ve Kodu	M: Pilavlar	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-6 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pilavların hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan pilavların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca pilav çeşitlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Pilavların pişirilmesiyle ilgili gerekli ön hazırlıkları bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfaka ait pilavları pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklara ait pilavları pişirir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pilavların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Pilavların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Pilavların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfaka göre pilavların içeriğini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfaka göre pilavların reçetelerini açıklamak. Geleneksel mutfaka ve uluslararası mutfaka ait pilavların içeriğini listelemek. Geleneksel mutfaka ve uluslararası mutfaka ait pilavların reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pilavların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Geleneksel mutfaka ve uluslararası mutfaka ait pilavları hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Konuk talebine göre pilavları hazırlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama	

	sınavı ile değerlendirilmesi.
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Et Hazırlama
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Mutfak Üretim Teknolojisi-Ana Yemekler 10. Sınıf
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak et yemekleri için etlerin hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre et hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Et hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Pişirme için hazırlanmış etlerin saklanmasıyla ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p>ÖK: Kişisel koruyucu donanım kullanmak dahil olmak üzere gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda gövde etlerini kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde sığır ve dana eti parçalarını porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde koyun ve kuzu eti parçalarını porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde kümes hayvanlarını porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Pişirmeye hazırlanmış gövde etlerinin saklanmasıyla ilgili hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını listelemek. Sığır ve dananın, kuzunun ve kümes hayvanlarının gövde etlerinin ne şekilde parçalanacağını ve pişirmeye hazır hale geleceğini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gövde etlerinin pişirmeye hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Pişirmeye hazırlanmış gövde etlerini ilgili hijyen,

	<p>sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre saklamak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sığır ve danayı reçeteye uygun şekilde parçalayarak pişirmeye hazırlamak. • Kuzuyu reçeteye uygun şekilde parçalayarak pişirmeye hazırlamak. • Kümes hayvanlarını reçeteye uygun şekilde parçalayarak pişirmeye hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gövde etlerini pişirmeye hazır hale getirmek. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Et Yemekleri
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak et yemekleri hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Et hazırlamada kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: Et pişirmede kullanılan uluslararası teknikleri bilir.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan et yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca et yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde haşlama yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kavurarak sos içinde pişirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde graten yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda kızartma yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sote etme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde az yağda, uzun süre pişirme yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgara yöntemi ile et yemeklerini pişirir.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi:

	<ul style="list-style-type: none"> Et yemeklerinin beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Et yemeklerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Et yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Et yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre et yemeklerinin içeriğini listelemek. Geleneksel mutfakta ve uluslararası mutfakta kullanılan et pişirme tekniklerini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre et yemeklerinin reçetelerini açıklamak. Geleneksel mutfığa ve uluslararası mutfığa ait et yemeklerinin içeriğini listelemek. Geleneksel mutfığa ve uluslararası mutfığa ait et yemeklerinin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Haşlama yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Kavurarak sos içinde pişirme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Kavurarak sos içinde pişirme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Graten pişirme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Fırında çevirme yöntemiyle pişirme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Sote etme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Az yağda uzun süre pişirme yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. Izgara yöntemiyle et yemeklerini pişirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde, reçeteye uygun teknikle et yemeklerini pişirmek. 					
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="722 1579 1023 1635">Teorik dersler</td> <td data-bbox="1023 1579 1457 1635" rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td data-bbox="722 1635 1023 1691">Alıştırılmalar</td> </tr> <tr> <td data-bbox="722 1691 1023 1736">İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırılmalar	İş yeri	
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı					
Alıştırılmalar						
İş yeri						
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi						
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.					
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.					
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.					
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci) 					



	<p> için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</p> <ul style="list-style-type: none">• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
--	---

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Tavuk Yemekleri
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Hafta Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tavuk yemekleri hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan tavuk yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tavuk yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde haşlama yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kavurarak sos içinde pişirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde graten yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda kızartma yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sote etme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde az yağda, uzun süre pişirme yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgara yöntemi ile tavuk yemeklerini pişirir.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tavuk yemeklerinin beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Tavuk yemeklerinin hazırlanması esnasında alınması

	<p>gerekten iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tavuk yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Tavuk yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre tavuk yemeklerinin içeriğini listelemek. • Geleneksel mutfakta ve uluslararası mutfakta kullanılan tavuk pişirme tekniklerini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre tavuk yemeklerinin reçetelerini açıklamak. • Geleneksel mutfığa ve uluslararası mutfığa ait tavuk yemeklerinin içeriğini listelemek. • Geleneksel mutfığa ve uluslararası mutfığa ait tavuk yemeklerinin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tavuk yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Haşlama yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Kavurarak sos içinde pişirme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Buharda ve kendi suyunda pişirme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Kavurarak sos içinde pişirme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Graten pişirme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Fırında çevirme yöntemiyle pişirme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Sote etme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Az yağda uzun süre pişirme yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. • Izgara yöntemiyle tavuk yemeklerini pişirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde, reçeteye uygun teknikle tavuk yemeklerini pişirmek. 				
<p>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="721 1444 1024 1505">Teorik dersler</td> <td data-bbox="1024 1444 1457 1505" rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1505 1024 1565">Alistirmalar</td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1565 1024 1601">İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alistirmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alistirmalar					
İş yeri					
<p>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</p>					
<p>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</p>	<p>Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.</p>				
<p>Modülün değerlendirilmesi</p>	<p>30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.</p>				
<p>Başarı Kriterleri</p>	<p>Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.</p>				
<p>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için 				



dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler
Modül Adı ve Kodu	M: Balıklar ve Su Ürünleri
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak balıkların ve su ürünlerinin hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan balık ve su ürünleri yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan balık ve su ürünleri yemeklerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca balık ve su ürünleri yemeklerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Balık ve su ürünleri pişirmede kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre balık ve su ürünleri pişirmede kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Balık ve su ürünleri pişirmede kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde balıkları porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda, reçeteye uygun olacak şekilde kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini porsiyonlayarak kullanıma hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları pişirir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirir.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Balık ve su ürünleri yemeklerinin beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Balık ve su ürünleri yemeklerinin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Balık ve su ürünleri yemeklerinin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Balık ve su ürünleri yemeklerinin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını

	<p>bilmek.</p> <ul style="list-style-type: none"> Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre balık ve deniz ürünleri yemeklerinin içeriğini listelemek. Geleneksel mutfakta ve uluslararası mutfakta kullanılan deniz ürünleri pişirme tekniklerini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfığa göre balık ve deniz ürünleri yemeklerinin reçetelerini açıklamak. Geleneksel mutfığa ve uluslararası mutfığa ait balık ve deniz ürünleri yemeklerinin içeriğini listelemek. Geleneksel mutfığa ve uluslararası mutfığa ait balık ve deniz ürünleri yemeklerinin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Balığın türüne uygun pişirme yöntemiyle balık yemeklerini pişirmek. Deniz ürünlerini pişirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Konuk talebine göre istenilen lezzet ve görünümde, reçeteye uygun teknikle balıkları ve deniz ürünlerini pişirmek. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Ana Yemekler	
Modül Adı ve Kodu	M: Tabak Sunumları	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-7 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak belirli tasarım öğelerine göre tabak sunumlarının yapılmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Gastronomide tabak tasarımının ve sunumun önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Tabak tasarımında kullanılan temel kavramları (kompozisyon, ton, doku, ritim, renk vb.) bilir.</p> <p>ÖK: Tabak tasarımında kullanılan farklı tasarım unsurlarını dengeli ve uyumlu şekilde kullanmanın temel ilkelerini bilir.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, tasarım ilkeleri doğrultusunda dengeli ve uyumlu tabak sunumları hazırlar.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastronomide tabak tasarımının ve sunumunun önemini bilmek. Tabak tasarımında kullanılan temel tasarım öğelerini listelemek. Tabak tasarımında kompozisyon, ton, doku, ritim ve renk öğelerini açıklamak. Tabak tasarımı ve sunumunda denge ve uyumun temel prensiplerini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kompozisyon, ton, doku, ritim ve renk öğelerini dengeli ve uyumlu şekilde kullanarak tabak tasarımı yapmak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tasarım ilkelerini etkin şekilde kullanarak dengeli ve uyumlu tabak sunumları tasarlamak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
Modül Adı ve Kodu	M: Hamur Tatlıları
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hamur tatlılarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Hamur tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırmadan yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hamur tatlılarının beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. • Hamur tatlılarının hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Hamur tatlılarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur tatlılarının hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre hamur tatlılarının içeriklerini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre hamur tatlılarının reçetesini açıklamak. • Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur tatlılarının porsiyonlama, sunum ve saklama koşullarını

	<p>bilmek.</p> <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. • İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. • İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. • Hamur tatlılarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur tatlılarını hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Mayalandırarak ve mayalandırmadan yapılan hamur tatlılarını porsiyonlamak ve saklamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun malzemeleri kullanarak hamur tatlılarını, hazırlamak ve dekore etmek. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
Modül Adı ve Kodu	M: Milföy Tatlıları
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak milföy tatlılarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca milföy tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca milföy tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Milföy tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre milföy tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Milföy tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait milföy tatlılarını hazırlar.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta yapılan başlıca milföy tatlılarının porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milföy tatlılarının beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. • Milföy tatlılarının hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Milföy tatlılarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Milföy tatlılarının hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Milföy tatlılarının içeriklerini listelemek. • Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Milföy tatlılarının reçetesini açıklamak. • Milföy tatlılarının porsiyonlama, sunum ve saklama koşullarını bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. • İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.

	<ul style="list-style-type: none"> • İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. • Milföy tatlılarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Milföy tatlılarını hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Milföy tatlılarını porsiyonlamak ve saklamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun malzemeleri kullanarak milföy tatlılarını hazırlamak ve dekore etmek. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı
DESLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
Modül Adı ve Kodu	M: Meyve Tatlıları
Süre	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak meyve tatlılarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Meyve tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait meyve tatlılarını hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfağa ait meyve tatlılarını hazırlar.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Meyve tatlılarının beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Meyve tatlılarının hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Meyve tatlılarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Meyve tatlılarının hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Meyve tatlılarının içeriklerini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Meyve tatlılarının reçetesini açıklamak. Meyve tatlılarının porsiyonlama, sunum ve saklama koşullarını bilmek. <p>Beceri:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. Meyve tatlılarının hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Meyve tatlılarını hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. Meyve tatlılarını porsiyonlamak ve saklamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak meyve tatlılarını hazırlamak ve dekore etmek. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
Modül Adı ve Kodu	M: Sütlü Tatlılar
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sütlü tatlılarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Sütlü tatlıların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait sütlü tatlıları hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfağa ait sütlü tatlıları hazırlar.</p> <p>ÖK: Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların porsiyonlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sütlü tatlıların beslenme açısından, geleneksel mutfaktaki ve uluslararası mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Sütlü tatlıların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Sütlü tatlıların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Sütlü tatlıların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Sütlü tatlıların içeriklerini listelemek. Geleneksel ve uluslararası mutfağa göre Sütlü tatlıların reçetesini açıklamak. Sütlü tatlıların porsiyonlama, sunum ve saklama koşullarını bilmek. <p>Beceri:</p>

	<ul style="list-style-type: none">Sütlü tatlıları hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.Sütlü tatlıları porsiyonlamak ve saklamak. Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none">Uygun malzemeleri kullanarak sütlü tatlıları hazırlamak ve dekore etmek.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
Modül Adı ve Kodu	M: Uluslararası Tatlılar
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Mutfak Üretim Teknolojisi-Tatlılar 10. Sınıf
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası tatlılarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde krema hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde kek hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde tiramisü hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde cheesecake hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde trileçe hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde profiterol hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde ekler hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde Alman pastası hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde donut hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde sufle hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde kruvasan hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none">Krema, kek, tiramisü, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve

	<p>gereçleri ve işlevlerini bilmek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan içeriklerini listelemek. • Krema, kek, tiramisu, cheesecake, trileçe, profiterol, ekler, Alman pastası, donut, sufle ve kruvasan reçetelerini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krema hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Kek hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Tiramisu hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Cheesecake hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Trileçe hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Profiterol hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Ekler hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Alman pastası hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Donut hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Sufle hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Kruvasan hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun malzemeleri kullanarak uluslararası tatlıları hazırlamak ve dekore etmek. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Mutfak Üretim Teknolojisi – Tatlılar
Modül Adı ve Kodu	M: Geleneksel Tatlılar
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak geleneksel tatlılarının hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde ekmek kadayıfı hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde gatmer hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde sütlü börek hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde şammali hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde baklava hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde künefe hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde kadayıf hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde güllaç hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde aşure hazırlar.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet, koku ve görünümde zerde hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde hazırlanmasında

	<p>takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde içeriklerini listelemek. • Ekmek kadayıfı, gatmer, sütlü börek, şammali, baklava, künefe, kadayıf, güllaç, aşure ve zerde reçetelerini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekmek kadayıfı hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Gatmer hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Sütlü börek hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Şammali hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Baklava hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Künefe hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Kadayıf hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Güllaç hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Aşure hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. • Zerde hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun malzemeleri kullanarak geleneksel tatlıları hazırlamak ve dekore etmek. 				
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi					
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> • Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) • Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) • Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 				

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Geleneksel Mutfak
Modül Adı ve Kodu	M: Dolmalar ve Sarmalar
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-8 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak dolmaların ve sarmaların geleneksel usulde hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfığa ait zeytinyağlı dolmaları ve sarmaları hazırlar. ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfığa ait etli dolmaları ve sarmaları hazırlar.
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	Bilgi: <ul style="list-style-type: none"> Dolmaların ve sarmaların beslenme açısından geleneksel mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Dolmaların ve sarmaların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Dolmaların ve sarmaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Dolmaların ve sarmaların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel mutfığa göre zeytinyağlı ve etli dolmaların ve sarmaların içeriğini listelemek. Geleneksel mutfığa göre zeytinyağlı ve etli dolmaların ve sarmaların reçetesini açıklamak. Beceri: <ul style="list-style-type: none"> İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. Dolmaların ve sarmaların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Zeytinyağlı dolma ve sarmaları hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. Etli dolma ve sarmaları hazırlamak ve sunuma

	hazır hale getirmek. Yeterlilikler: <ul style="list-style-type: none">Uygun malzemeleri kullanarak zeytinyağlı ve etli dolmaları ve sarmaları hazırlamak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Geleneksel Mutfak
Modül Adı ve Kodu	M: Soğuk Mezeler
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-8 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak soğuk mezelerin geleneksel usulde hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta soğuk mezelerin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Soğuk mezelerin yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre soğuk mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Soğuk mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfaka ait soğuk mezeleri hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soğuk mezelerin beslenme açısından geleneksel mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. • Soğuk mezelerin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Soğuk mezelerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Soğuk mezelerin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel mutfaka göre soğuk mezelerin içeriğini listelemek. • Geleneksel mutfaka göre soğuk mezelerin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. • İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. • İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. • Soğuk mezelerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Soğuk mezeleri hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun malzemeleri kullanarak soğuk mezeleri hazırlamak.

Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Geleneksel Mutfak
Modül Adı ve Kodu	M: Sıcak Mezeler
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-8 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sıcak mezelerin geleneksel usulde hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta sıcak mezelerin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Sıcak mezelerin yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre sıcak mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Sıcak mezelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfığa ait sıcak mezeleri hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sıcak mezelerin beslenme açısından geleneksel mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Sıcak mezelerin hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Sıcak mezelerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Sıcak mezelerin hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel mutfığa göre sıcak mezelerin içeriğini listelemek. Geleneksel mutfığa sıcak mezelerin reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. Sıcak mezelerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Sıcak mezeleri hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak sıcak mezeleri ve sıcak

	mezeleri hazırlamak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Geleneksel Mutfak
Modül Adı ve Kodu	M: Geleneksel Kebaplar
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-9 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kebabların geleneksel usulde hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta yapılan başlıca kebabların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Geleneksel kebabların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre geleneksel kebabların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Geleneksel kebabların yapılmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfaka ait kebabları hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kebabların beslenme açısından geleneksel mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. • Kebabların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. • Kebabların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. • Kebabların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. • Geleneksel mutfaka göre kebabların içeriğini listelemek. • Geleneksel mutfaka göre kebabların reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. • İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. • İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. • Kebabların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. • Geleneksel kebabları tekniğine uygun şekilde hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun malzemeleri kullanarak, konuk taleplerine ve tekniğine uygun şekilde geleneksel kebabları

	hazırlamak.	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı
DERSLER	Geleneksel Mutfak
Modül Adı ve Kodu	M: Turşular
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-6 Saat-3 Hafta
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak turşuların geleneksel usulde hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Geleneksel mutfakta yapılan başlıca turşuların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.</p> <p>ÖK: Geleneksel mutfakta yapılan başlıca turşuların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.</p> <p>ÖK: Turşuların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p>ÖK: İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre turşuların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p>ÖK: Turşuların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p>ÖK: Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfığa ait turşuları hazırlar.</p>
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Turşuların beslenme açısından geleneksel mutfaktaki yerini ve önemini bilmek. Turşuların hazırlanması esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek. Turşuların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek. Turşuların hazırlanmasında takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek. Geleneksel mutfığa göre turşuların içeriğini listelemek. Geleneksel mutfığa göre turşuların reçetesini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak. İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek. Turşuların hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak. Turşuları hazırlamak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzemeleri kullanarak turşuları hazırlamak.

Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none">• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mutfak Yönetimi ve Denetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Menülerin Planlanması	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-18 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde farklı türlerde menülerin planlanmasına ve oluşturulmasına, yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Farklı türlerde dengeli menülerin oluşturulmasında beslenme, maliyet analizi ve yiyecek üretimi ile ilgili temel ilkeleri bilir.</p> <p>ÖK: Besin öğelerini, maliyet analizini, ihtiyaçları, (varsa) özel istekleri dikkate alarak, kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda farklı türlerde dengeli menüler geliştirir.</p> <p>ÖK: Besin öğelerini, maliyet analizini, ihtiyaçları, (varsa) özel istekleri dikkate alarak, kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda belli mutfaklara ait dengeli menüler geliştirir.</p> <p>ÖK: Besin öğelerini, maliyet analizini, ihtiyaçları, (varsa) özel istekleri dikkate alarak, kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda özel diyet gereksinimlerini karşılamak için dengeli menüler geliştirir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Farklı türlerde dengeli menülerin oluşturulması için beslenme ve yiyecek üretiminin temel ilkelerini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Farklı mutfaklara ait yemeklerin ve besin öğelerinin analizini yapmak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Farklı taleplere ve ihtiyaçlara yönelik menü planlaması yapmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mutfak Yönetimi ve Denetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Dijital Menü Kartı Oluşturma ve Maliyet Hesaplama	
Süre	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-18 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda dijital menü kartlarının oluşturulmasına ve maliyet analizinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda maliyet analizi ile ilgili temel ilkeleri bilir.</p> <p>ÖK: Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda maliyet analizi yapar.</p> <p>ÖK: Gerekli dijital becerileri kullanarak dijital menü kartı oluşturur.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maksimum karlılığı sağlamak için maliyet analizinin temel ilkelerini bilmek. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maliyet analizi yapmak. Dijital menü kartı oluşturmak. Dünya mutfaklarına ait dengeli ve uyumlu menüler geliştirmek. Farklı diyet gereksinimleri için dengeli ve uyumlu menüler geliştirmek. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Maliyet analizi yaparak dijital menü kartı oluşturmak. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) 	

ÇEP Adı	Aşçı	
DERSLER	Mutfak Yönetimi ve Denetimi	
Modül Adı ve Kodu	M: Mutfak Organizasyonu, Yönetimi ve Materyal Kontrol	
Süre	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-36 Hafta	
Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar	Yok	
Modülün Amacı	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda, mutfağın genel yönetimi ile materyal kontrolünün gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
Modülün Öğrenme Kazanımları	<p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda ihtiyaca göre satın alma yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda stok takibini yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarının koordinasyonunu yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarının denetlemesini yapar.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarında görevli personele liderlik eder.</p> <p>ÖK: Kurumsal hizmet ve mutfak yapısı doğrultusunda yiyecek üretimi operasyonlarında görevli personeli etkin şekilde yönetir.</p>	
Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler	<p>Bilgi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Satın alma ve stok takibinin temel ilkelerini açıklamak. <p>Beceri:</p> <ul style="list-style-type: none"> İhtiyaca göre satın alma faaliyetlerini yürütmek. Stok takibini yapmak. Yiyecek üretimi faaliyetlerinin koordinasyonunu yapmak. Yiyecek üretimi faaliyetlerinin denetlemesini yapmak. <p>Yeterlilikler:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mutfak ekibine liderlik etmek. Mutfak ekibini etkin şekilde yönetmek. Materyal takibi faaliyetlerini yürütmek. Mutfak ekibini etkili ve uyumlu şekilde yönetmek. Mutfak ekibine liderlik etmek. 	
Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve Değerlendirilmesi		
Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
Modülün değerlendirilmesi	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
Başarı Kriterleri	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular	<ul style="list-style-type: none"> Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları) Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı) Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için 	



dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)



**This document has been produced with the financial assistance of the European Union.
The content of this publication is the sole responsibility of NIRAS IC Sp z o. o. and can
in no way be taken to reflect the views of the European Union.**